

КНИГА КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ СТРАН ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА





Обращение к читателям

Уважаемый читатель,



Вы держите в руках кулинарную книгу, составленную дипломатами стран Европейского союза, которые живут и работают в Беларуси. Перед каждым из соавторов стояла непростая задача – выбрать из богатейшего кулинарного наследия своей страны одно по-настоящему национальное, любимое и одновременно нестереотипное, «неизбитое» блюдо, которое к тому же было бы «созвучно» белорусам и легко готовилось бы из доступных в Беларуси продуктов.

Национальная кухня – самый демократичный и динамичный аспект культуры. Каждый поворот истории нации отражается на ее кулинарных традициях. Каждая хозяйка и каждый хозяин следуют семейным рецептам, импровизируют и совершенствуют блюда на свой вкус и лад. Соседи и коллеги перенимают кулинарные традиции друг у друга, привозят новые идеи и диковинные ингредиенты из путешествий.

Хорошо написанная кулинарная книга – это и учебник истории, и путеводитель, и семейный альбом. Дипломаты стран ЕС написали эту книгу в знак благодарности белорусам, с которыми им посчастливилось преломить хлеб, и потому этот любительский сборник открывается рецептом колдунов – теплого, душевного, сытного белорусского блюда, которое запоминают многие гости Вашей страны.

Пожалуйста, примите эту книгу в знак благодарности за гостеприимство и как приглашение узнать что-то новое о соседях по континенту. Пусть этот сборник вдохновит Вас на создание собственных гастрономических шедевров и станет верным помощником в составлении меню и для спокойного семейного обеда, и для шумного дружеского застолья.

Желаю вам увлекательного гастрономического путешествия и приятного аппетита.

Майра Мора,
Глава Представительства Европейского союза в Беларуси, Посол

Содержание:

Беларусь	Колдуны.....	4
Австрия	Тафельшпиц (тушеная говядина в бульоне).....	6
Англия	Кеджери (теплый салат с копченой пикшей).....	8
Бельгия	Ватерзой (куриная похлебка со сливками).....	10
Болгария	Салат шопский.....	12
Венгрия	Гуляш.....	14
Германия	Жаркое из маринованной говядины.....	16
Греция	Греческий салат.....	18
Дания	Стегт флэск (жареная свинина с соусом из петрушки).....	20
Италия	Спагетти алла карбонара.....	22
Ирландия	Колканнон (картофельное пюре с капустой).....	24
Испания	Паэлья.....	26
Кипр	Ламб клефтико (запеченная ножка ягненка).....	28
Латвия	Вареный серый горох со шпиком.....	30
Литва	Цеппелины.....	32
Люксембург	Люксембургский сливовый пирог.....	34
Мальта	Тимпана (мальтийский пирог из макарон).....	36
Нидерланды	Биттербаллен (мясные шарики во фритюре).....	38
Польша	Торуньские пряники.....	40
Португалия	Куриная печень в грибном соусе с фенхелем.....	42
Румыния	Сармале (румынские голубцы).....	44
Словакия	Вареники с картофелем и брынзой.....	46
Словения	Жликрофи (словенские картофельные пельмени).....	48
Финляндия	Лохикейтто (финский рыбный суп или молочная уха).....	50
Франция	Кок-о-вен (петух в вине).....	52
Хорватия	Загорский штрудель.....	54
Чехия	Свичкова на сметане (жаркое из говядины со сливочным соусом).....	56
Швеция	Коттбулар (мясные тефтели).....	58
Эстония	Мульгикапсад (тушеная капуста с перловкой и свининой).....	60



Колдуны

Блюдо белорусской кухни, известное с XV века. В те времена картофеля еще не знали, поэтому в тонкое пельменное тесто заворачивали мясной фарш с луком и варили в слегка подсоленной воде. В XVIII веке белорусы научились выращивать картофель и стали готовить из него драники с мясной начинкой, которые и называли колдунами. В отличие от литовских цеппелинов колдуны обжаривают и тушат, а не варят.

Ингредиенты (на 3-4 порции):

Крупный картофель.....7-8 шт.
Лук.....1 шт.
Пшеничная мука.....чуть меньше 1 стакана
Мясной фарш.....200-300 г
Растительное масло.....100 мл
Укроп.....1 пучок
Петрушка.....1 пучок
Соль.....по вкусу
Черный молотый перец.....по вкусу
Сметана.....для сервировки

Приготовление:

1. Натрите вымытый и очищенный сырой картофель на мелкой терке. Лишнюю влагу отожмите и слейте. Чтобы картофель не потемнел, добавьте мелко нарезанную или натертую луковицу.
2. Замесите картофельное массу, добавив муки и немного соли. Из плотного теста скатайте небольшие колобки и приплюсните их, чтобы получились лепешки.
3. Приготовьте начинку для колдунов. Для этого добавьте в мясной фарш специи, соль и мелко порубленную зелень по вкусу.
4. На каждую картофельную лепешку положите не более одной столовой ложки фарша и соедините края.
5. Сырые колдуны обжарьте на хорошо разогретом растительном масле со всех сторон, а затем запекайте в духовке при температуре 170°C 10-15 минут. Предварительно колдуны можно немного отварить в кипящей воде.
6. Колдуны получатся более сочными, если перед запеканием в духовке их полить растительным маслом.

Смачна есці!



Рекомендация: подавайте колдуны с тушеными или жареными грибами, сметаной и зеленью.



Тафельшпиц (тушеная говядина в бульоне)

Когда австрийцы рассуждают о мясных традициях, будьте уверены: они обязательно расскажут вам об изюминке своей кухни – тафельшпице, который представляет собой и первое, и второе блюда. Это сытное мясное кушанье готовится довольно долго, но очень просто.

Тафельшпиц – нежнейшая говяжья или телячья вырезка, тушеная с овощами и специями. Не зря оно было любимым блюдом Моцарта и императора Франца Иосифа. Согласно кулинарной книге 1912 года, «ни один обед императора не обходился без кусочка нежнейшего мяса в бульоне».

Ингредиенты (на 6-7 порций):

Говяжья вырезка (огузок).....1,5 кг

Для бульона:

Морковь 4 шт.

Сельдерей (корень и зелень)..... 1 шт.

Лук репчатый..... 1 шт.

Петрушка (корень и зелень)..... 1 шт.

Лавровый лист.....1-2 шт.

Душистый перец горошком..... 3-4 шт.

Соль..... по вкусу

Черный молотый перец..... по вкусу

Приготовление:

1. Кусок говядины помойте и обсушите бумажным полотенцем.
2. Для приготовления бульона налейте в большую кастрюлю 3 л воды, добавьте корни петрушки и сельдерея, луковицу целиком, специи по вкусу, доведите до кипения.
3. В закипевший бульон положите кусок мяса целиком и варите на медленном огне примерно 2,5 часа.
4. Когда мясо станет мягким, достаньте его из кастрюли и поместите в теплое место.
5. Бульон посолите, добавьте мелко нарезанную зелень петрушки и сельдерея и разлейте по тарелкам. Мясо можно разделить на порции и добавить в тарелки с бульоном, а можно подать отдельно – в качестве второго блюда с жареной картошкой и яблочным пюре.

В Австрии говорят: Mahlzeit! (мальцайт)



**Рекомендация: тафельшпиц
подают с соусом из сметаны
и протертого хрена.
Во многих ресторанах в
Австрии к нему приносят
также пюре из брокколи.**



Кеджери (теплый салат с копченой пикшей)

Всем известно, что англичане на завтрак предпочитают овсяную кашу, а также яичницу с беконом и тосты. Но есть еще одно популярное блюдо – кеджери. В старинный индийский рецепт китчири (рис с чечевицей и карри) англичане добавили копченую рыбу, и с середины XIX века теплый салат с копченой пикшей начал победоносное завоевание национальной кухни. В конце концов пал святая святых – традиционный английский завтрак. Кеджери – довольно сытное блюдо. Тому, кто попробовал его впервые, может показаться, что этот салат больше подходит для ужина.

Ингредиенты (на 4 порции):

Пикша или копченая треска.....	300 г
Яйцо.....	4 шт.
Молоко.....	300 мл
Длиннозерный рис.....	300 г
Лук.....	1 шт.
Вода.....	600 мл
Растительное масло.....	2 ст. л.
Сливочное масло.....	100 г
Куркума.....	1 ст. л.
Горчица (семена).....	1 ст. л.
Карри.....	2 ст. л.
Кинза.....	1 пучок
Петрушка.....	1 пучок
Лавровый лист.....	2 шт.
Соль.....	по вкусу

Приготовление:

1. Для приготовления рисовой основы салата обжарьте лук в глубокой сковороде на растительном масле. Через некоторое время посолите и добавьте специи – куркуму, семена горчицы, карри. Тушите все около 3 минут, пока смесь не приобретет коричневатый оттенок.
2. В готовую массу всыпьте 300 г риса, залейте водой, доведите до кипения и варите 10 минут до готовности. Снимите сковороду с плиты, укутайте и оставьте на 10-15 минут.
3. Пока рис настаивается, приготовьте начинку. Рыбу выложите на сковороду, добавьте лавровый лист и залейте молоком. Через 10 минут рыбу нужно достать и очистить. Обязательно снимите черную кожу, иначе в салате пикша может горчить. Порезьте рыбу на небольшие куски и пока отставьте.
4. Отварите яйца, почистите и разрежьте на четвертинки.
5. Смешайте отварной рис с пикшей, четвертинками яиц, мелко нарезанной петрушкой и кинзой. Если нужно, добавьте соль.
6. Яркий вкус рыбы можно немного смягчить, добавив в салат перед подачей сливочное масло.

В Великобритании вам пожелают приятного аппетита: Enjoy your meal! (инджей ё мил)



Рекомендация: кеджери можно подавать в горячем и холодном виде.



Ватерзой (куриная похлебка со сливками)

Бельгийская кухня переняла многие кулинарные традиции Франции, но при этом сумела сохранить свой особый колорит. Во многом – благодаря этому блюду. Классическую фламандскую похлебку первоначально готовили из рыбы, но позже ее заменили курицей. Согласно одной из версий, это произошло из-за того, что река в Генте стала слишком грязной и рыба в ней перевелась.

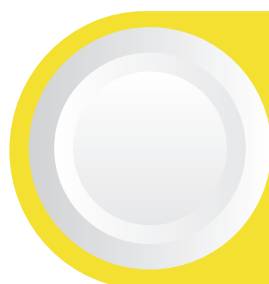
Ингредиенты (на 6 порций):

Курица.....	1 шт.
Говядина для супа.....	250 г
Репчатый лук.....	2 шт.
Корень сельдерея.....	2 шт.
Лук-порей.....	2 шт.
Морковь.....	1 шт.
Желток.....	2 шт.
Сливки.....	0,5 стакана
Белый молотый перец и соль.....	по вкусу
Сок лимона.....	не более 1 ст. л.

Приготовление:

1. Курицу с говядиной вымойте и обсушите. Разрежьте курицу на 4 части, не потроша, положите вместе с говядиной в кастрюлю, залейте водой и доведите до кипения. Пенку нужно снимать обязательно.
2. Очищенный репчатый лук разделите на 8 частей. Порежьте крупными кусками сельдерея и стебли лука-порея без зелени. Морковь очистите от кожуры и разрежьте вдоль на 4 части. Все овощи положите в бульон и варите 2 часа.
3. Достаньте говядину и курицу из бульона. С курицы снимите кожу, мясо отделите от костей и порежьте. Небольшими кусками нарежьте говядину.
4. Процедите бульон. Овощи из бульона уже не понадобятся.
5. Взбитые желтки со сливками и молотым перцем влейте в бульон, постоянно помешивая.
6. Разлейте бульон по суповым тарелкам, добавьте мелко порезанные курицу с говядиной и немного лимонного сока.

В Бельгии приятного аппетита могут пожелать на нидерландском, французском или немецком: *Smakelijk eten!* (смаклик этен) / *Bon appétit!* (бон апети) / *Guten Appetit!* (гутен аппетит)



Рекомендация: подавать такую похлебку лучше всего с белым хлебом и сливочным маслом с травами.



Салат шопский

Болгарскую кухню невозможно представить без молочных продуктов, в частности, без овечьего сыра. Брынзу добавляют практически во все блюда, а в шопском салате она – основной ингредиент. Несмотря на то, что салат популярен почти во всех странах Восточной и Южной Европы, включая Чехию, Албанию, Польшу и Черногорию, именно Болгария считается его исторической родиной. Своим названием блюдо обязано шопам – этнической группе болгар.

Ингредиенты (на 4-5 порций):

Помидоры.....	4 шт.
Огурцы.....	3 шт.
Лук сладкий.....	1 шт.
Зеленый сладкий перец.....	1 шт.
Брынза.....	400 г
Петрушка.....	1 пучок
Оливковое масло.....	для заправки по вкусу
Винный уксус.....	3 ст. л.

Приготовление:

1. Помойте и порежьте помидоры большими кусками. Выложите на дно глубокой салатницы.
2. Помытые огурцы и сладкий перец также порежьте крупными кусками и уложите на помидоры.
3. Сверху поместите нарезанный тонкими кольцами или полукольцами лук.
4. Добавьте мелко нарезанную петрушку и засыпьте крупно натертой брынзой.
5. Заправьте салат оливковым маслом и винным уксусом. Можно немного поперчить, а вот соль добавлять не нужно, потому что брынза и без того очень соленая.

В Болгарии вам скажут: Добър апетит! (Добр апетит)



Рекомендация: чтобы сделать салат по-настоящему болгарским, ингредиенты нужно выкладывать в следующем порядке: красные помидоры, зеленые огурцы, перец и белая брынза. Цвета овощей соответствуют цветам болгарского флага.



Гуляш

Пожалуй, самым известным венгерским блюдом можно назвать мясной гуляш и его вариант с картофелем, приготовленный в котелке. Само слово «гуляш» (венгры скажут «гуйяш») переводится как «пастух». Густой, очень острый суп с различными добавками был привычной едой венгерских скотоводов. Варили его на костре в чугунном чане в перерывах между перегонами. Рецептов гуляша в Венгрии – великое множество, как и самих поклонников этого знаменитого блюда. Говорят, что в прежние времена даже гусары рассаживались не по чину, а по тому, кто какой гуляш любит.

Ингредиенты (на 6-7 порций):

<i>Лопаточная часть говядины.....</i>	<i>450-500 г</i>
<i>Репчатый лук.....</i>	<i>2 шт.</i>
<i>Картофель.....</i>	<i>3-4 шт.</i>
<i>Сладкий перец.....</i>	<i>1-2 шт.</i>
<i>Чеснок.....</i>	<i>2 зубчика</i>
<i>Перец чили.....</i>	<i>1 шт.</i>
<i>Мясной бульон.....</i>	<i>1 л</i>
<i>Паприка.....</i>	<i>3 ст. л.</i>
<i>Топленое сало или растительное масло для жарки</i>	
<i>Тмин.....</i>	<i>по вкусу</i>
<i>Соль.....</i>	<i>по вкусу</i>

Приготовление:

1. Мелко нарезанный лук обжарьте и выложите в чугунный котелок или глубокую кастрюлю.
2. Вымытую и обсушенную говядину нарежьте крупными кубиками, обжарьте в сковороде на предварительно вытопленном сале или растительном масле, затем переложите в котелок. Добавьте рубленый чеснок, тмин, немного воды или мясного бульона и тушите примерно 1,5 часа.
3. Картофель очистите от кожуры, нарежьте крупными кубиками и положите в котелок. Туда же добавьте болгарский перец, нарезанный соломкой, паприку и влейте оставшийся мясной бульон.
4. В почти готовый суп добавьте мелко нарезанный перец чили. Посолите, доведите до кипения, затем убавьте огонь и варите еще около получаса. Готовому блюду дайте хорошо настояться.

В Венгрии доброму гостю говорят: Jó étvágyat! (Йоо этваадьот!)



Рекомендация: подают гуляш с клецками (чипетке). Иногда в него добавляют помидоры и томатную пасту, но настоящий гуляш готовится без этих продуктов. Цвет и насыщенный вкус блюду придают красный перец и паприка.



Жаркое из маринованной говядины

Немецкая кухня – это не только разнообразные колбасы, но и множество сложных блюд с богатой историей. Жаркое из маринованной говядины – одно из них. В амфоры со свежей говядиной или кониной заливали красное вино – таким способом сохранялась свежесть мяса во время его транспортировки в завоеванное римлянами поселение в районе нынешнего Кельна. Маринованное мясо тушили и подавали к столу с кислой капустой.

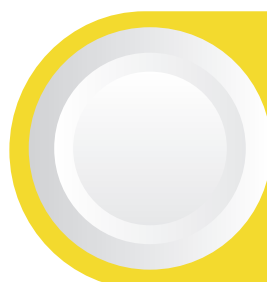
Ингредиенты (на 4 порции): Маринад:

Говядина (бедренная часть, без кости).....	750 г	Красное вино или вода.....	1/2 л
Растительное масло.....	3 ст. л.	Винный уксус (из красного вина).....	1/4 л
Соль.....	1 ч. л.	Лук.....	1 шт.
Лук.....	2 шт.	Лавровый лист.....	1 шт.
Бульон.....	1/4 л	Ягоды можжевельника.....	5 шт.
Перец.....	по вкусу	Душистый перец (гвоздичный) горошком..	5 шт.
Сахар.....	по вкусу	Гвоздика целая.....	2 шт.

Приготовление:

1. Говядину промойте под проточной водой, обсушите полотенцем.
2. Для маринада очищенный лук нарежьте кольцами.
3. Смешайте в салатнице лук, ягоды можжевельника, душистый перец, гвоздику, лавровый лист, винный уксус и воду или красное вино. Мясо положите в маринад так, чтобы оно было полностью покрыто жидкостью. Накройте крышкой, поставьте на 4 дня в холодильник, время от времени переворачивайте.
4. Достаньте мясо из маринада, обсушите полотенцем. Маринад процедите через сито, отмерьте 375 мл.
5. Раскалите масло в глубокой сковороде или кастрюле. Хорошо обжарьте мясо с обеих сторон. Добавьте нарезанный кубиками лук и обжарьте до золотисто-коричневого цвета, погасите бульоном. Добавьте маринад и овощи из него по вкусу.
6. Тушите мясо около 1-2 часов в духовке при температуре 180°C либо в кастрюле на плите на малом огне.
7. Готовое мясо подержите около 10 минут под крышкой. Нарежьте ломтиками.
8. Сок, образовавшийся при тушении мяса, процедите, еще раз разогрейте, добавьте по вкусу соль, перец, сахар и подавайте в качестве соуса.

По-немецки «приятного аппетита» звучит как Guten Appetit!
(гутен аппетит)



Рекомендация: соус также можно «облагородить» сливками и подать к шпетцле – немецким клецкам-лапше. Подавайте с отварным картофелем, зеленым салатом или горячей маринованной красной капустой.



Греческий салат

В основе популярного во всем мире греческого салата – сыр фета, который традиционно производится из козьего или овечьего молока. Впервые греческий салат был приготовлен случайно: крупно нарезанные овощи смешали с оливковым маслом, щедро посыпали любимой средиземно-морской специей орегано и добавили большой кусок сыра фета. Из-за некоторой грубости и простоты приготовления салат часто называют деревенским. Заправлять и перемешивать его нужно непосредственно перед употреблением, так как овощи слишком быстро пускают сок. Греки не любят оставлять сок на дне тарелки, поэтому обмакивают в него свежий белый хлеб, который обязательно подается к салату.

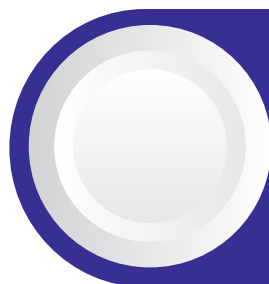
Ингредиенты (на 3-4 порции):

Помидоры.....	4 шт.
Огурцы.....	3 шт.
Сладкий перец.....	1 шт.
Репчатый лук.....	1 шт.
Греческие оливки (лучше черные).....	150 г
Сыр фета или брынза.....	100 г
Соль.....	по вкусу
Перец.....	по вкусу
Греческое оливковое масло.....	по вкусу
Орегано.....	по вкусу
Свежая петрушка.....	по желанию
Винный уксус.....	по желанию

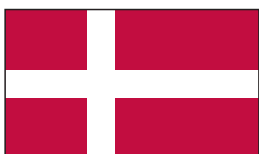
Приготовление:

1. Порежьте огурцы и помидоры. Огурцы по желанию можно предварительно очистить от кожуры. Овощи нужно резать крупно – так в них остается больше сока и витаминов, а готовое блюдо выглядит привлекательнее.
2. Перец и лук нарежьте кольцами. Посолите, поперчите, добавьте оливки и мелко нарезанную петрушку, полейте уксусом, оливковым маслом. Все перемешайте.
3. Сверху салат украсьте большим куском сыра фета и посыпьте орегано.

Καλή όρεξη! (кали орекси) переводится с греческого как «приятного аппетита».



Рекомендация: к греческому салату подавайте свежий белый хлеб или лепешки. Сыр фета можно также нарезать в салат крупными кусками.



Стегт флэск (жареная свинина с соусом из петрушки)

Исследования датских ученых доказали, что традиционные блюда скандинавской кухни вовсе не уступают здоровой пище стран Средиземноморья. Это вызвало резкий рост интереса к национальной кулинарии. Например, в 2014 году жареная свинина с соусом из петрушки была официально признана национальным блюдом Дании – за неё проголосовали более 27 тысяч датчан. Впрочем, и до всенародного голосования стегт флэск пользовался невероятной популярностью у жителей и гостей этой скандинавской страны.

Ингредиенты (на 6 порций):

Картофель.....1 кг
Соль.....0,5 ст. л.
Свинина (грудинка).....16-18 кусков

Для соуса:

Мелко нарезанная петрушка.....1 стакан
Сливочное масло.....25 г
Мука.....2,5 ст. л.
Молоко.....300 мл
Вода, в которой варился картофель..100-200 мл

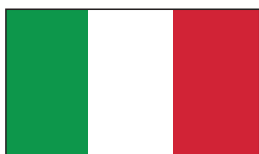
Приготовление:

1. Отварите картофель в слегка подсоленной воде. Часть воды слейте, оставив около 1 стакана для соуса.
2. Грудинку немного посолите за 2-3 часа до готовки. Выложите куски свинины на противень, покрытый пергаментной бумагой. Поставьте в духовку и запекайте при 180°C, постоянно переворачивая. Когда мясо станет хрустящим, уложите его на бумажные полотенца, чтобы лишний жир стек.
3. Приготовьте соус из петрушки. Для этого растопите сливочное масло и всыпьте муку. Влейте в соус молоко, не забывая постоянно помешивать. Можно также влить немного воды, в которой варился картофель, и посолить. В готовый соус добавьте мелко нарезанную петрушку и тщательно перемешайте.
4. Выложите на тарелку отварной картофель и зажаренную грудинку, полейте все соусом из петрушки.

Датчане обычно говорят: Velbekomme! (вильбикоме)



Рекомендация: жареную свинину можно подавать также с салатом из свежего редиса с зеленым луком.



Спагетти алла карбонара

Итальянская кухня славится самыми разнообразными видами пасты с соусами из морепродуктов, рыбы, мяса и овощей. Классический вариант спагетти алла карбонара готовится без сливок, потому что в жарком климате Италии молочные продукты портятся очень быстро. Существует несколько версий происхождения блюда. Одна легенда гласит, что карбонара (от слова «карбон» – уголь) была традиционным блюдом шахтеров. Сытный обед давал заряд бодрости и силы для тяжелой работы. Согласно другой, карбонарой пасту прозвали за ее внешний вид. Черный молотый перец, которым посыпают блюдо, действительно напоминает угольную пыль.

Ингредиенты (на 2 порции):

Сухая широкая паста.....	250 г
Вода.....	1 л
Желток.....	4 шт.
Свиная щека гуанчиале или панчетта.....	100 г
Сыр пармезан.....	60 г
Сыр пекорино романо.....	40 г
Черный молотый перец.....	по вкусу
Соль.....	по вкусу

Приготовление:

1. Отварите спагетти в соленой воде почти до готовности. Паста должна быть мягкой, но немного хрустеть на зубах. Слейте воду, оставив примерно половину чашки для приготовления соуса.
2. Очистите свиную щеку от шкуры, порежьте мелкими кубиками и обжарьте на сковороде до хрустящей корочки.
3. Натрите на терке два вида сыра, посыпьте свежемолотым черным перцем и хорошо перемешайте. Вбейте в сырную массу яичные желтки и добавьте мелко порезанную и обжаренную свиную щеку.
4. В сырный соус влейте немного бульона или кипяченой воды. Тщательно перемешайте, чтобы сыр расплавился.
5. Затем частями добавляйте спагетти к соусу, быстро и непрерывно перемешивая содержимое. Яично-сырная смесь должна «окутать» пасту, но не превратиться в омлет, не пойти хлопьями.

Итальянцы перед едой желают: Buon appetito! (буон аппетито!)



Рекомендация: карбонару можно подавать со свежим яичным желтком. Его выливают в середину блюда или подают в яичной скорлупе.



Колканнон (картофельное пюре с капустой)

Колканнон упоминается в народной ирландской песне «The Skillet Pot», его рецепт печатают на упаковках с картофелем. Это блюдо обязательно готовят и подают накануне Дня Всех Святых и даже используют для гадания на суженого. Для приготовления салата незамужняя девушка должна выбрать в огороде кочан капусты и срезать его с завязанными глазами. Следующее испытание на пути к заветной мечте – поиск колечка, спрятанного в готовом блюде. Если золотое кольцо найдено, это означает, что девушка обязательно выйдет замуж до наступления Ночи Колканнона в следующем году.

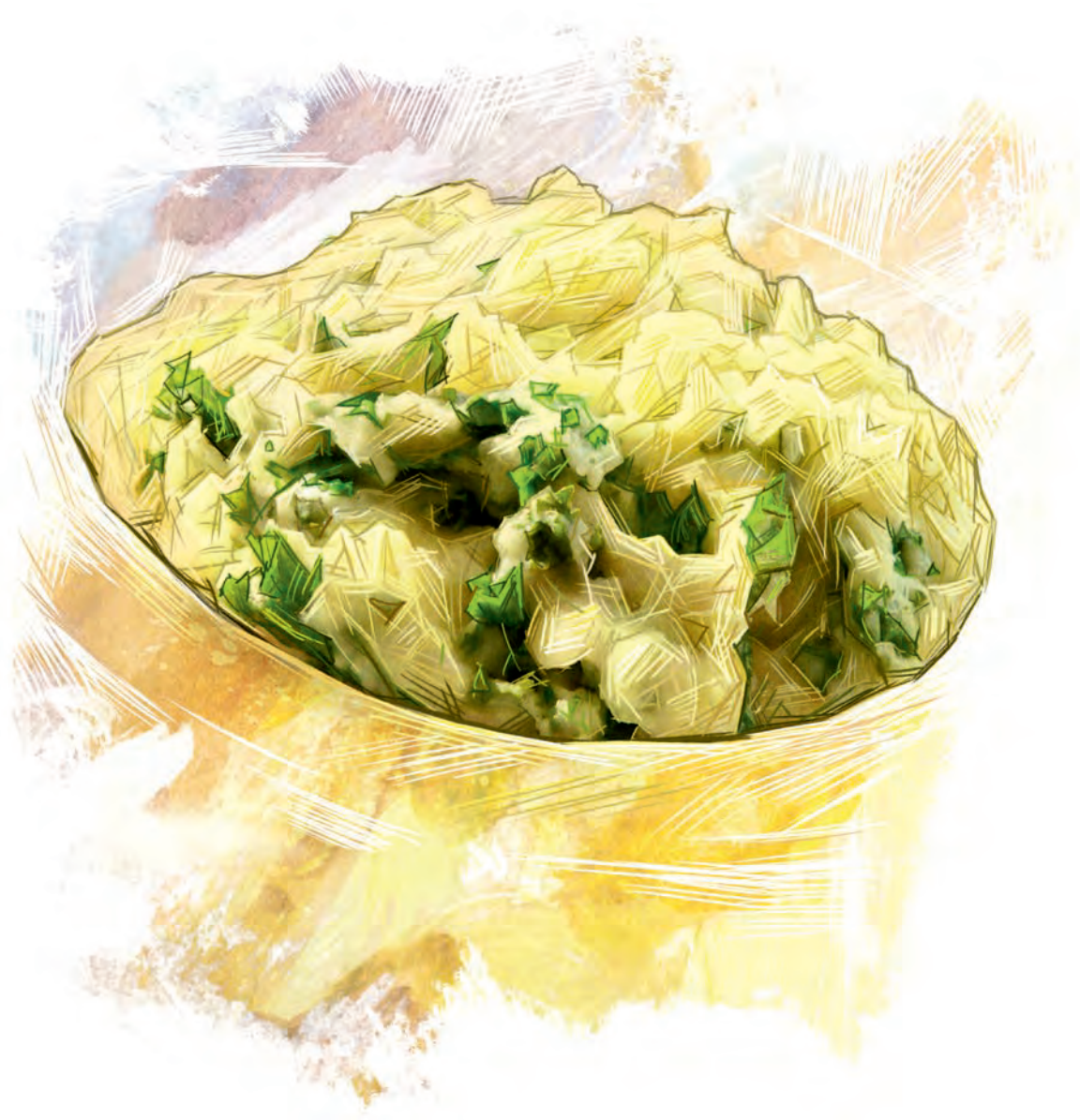
Ингредиенты (на 7-8 порций):

Картофель.....	4 шт.
Капуста кале.....	1 кочан
Сливки или жирное молоко.....	250 мл
Сливочное масло.....	5-6 ст. л.
Лук-шалот.....	4-5 шт.
Соль.....	по вкусу
Черный перец.....	по вкусу
Петрушка.....	1 пучок

Приготовление:

1. Очищенный картофель отварите в подсоленной воде, а затем при помощи блендера сделайте пюре.
2. Капусту кале вымойте и порежьте длинными ломтиками. Растопите в сковороде немного сливочного масла, обжарьте мелко нарезанный лук-шалот и потушите капусту, чтобы она перестала хрустеть и стала темно-зеленой. На это уйдет не более 2-3 минут. Такого же эффекта можно добиться при бланшировании.
3. Подогрейте молоко с оставшимся сливочным маслом, постепенно влейте в картофельное пюре и хорошо перемешайте. Все время следите за консистенцией, чтобы салат не получился слишком жидким. Смешайте капусту с пюре, добавьте соль и перец по вкусу. Посыпьте все мелко нарезанной свежей петрушкой.

В Ирландии вы услышите пожелание приятного аппетита и на ирландском, и на английском: *Bain sult as do bhéile* (бейн солт эс до вей-ле) / *Enjoy your meal!* (инджой ё мил)



Рекомендация: колканнон можно подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу.



Паэлья

Название этого испанского блюда происходит от латинского *patella* — «сковорода». Но существует и романтическая версия. Легенда гласит, что впервые паэлью приготовил моряк для своей возлюбленной. Юноша был беден, ничего изысканного придумать не мог, поэтому готовить пришлось из того, что было под рукой: креветок, мидий и риса. Стряпня так понравилась девушке, что она согласилась выйти за него замуж. А блюдо с тех пор стали называть паэльей от испанского *para ella* «для нее».

Ингредиенты (на 5-6 порций):

Рис индийский (длиннозерный).....	300 г
Курица.....	1 шт.
Белая рыба.....	250 г
Мидии.....	350 г
Креветки.....	250 г
Кальмары.....	250 г
Зеленая стручковая фасоль.....	250 г
Репчатый лук.....	2 шт.
Белое сухое вино.....	250 мл
Куриный бульон.....	750 мл
Оливковое масло.....	50 мл
Шафран.....	10 мл
Чеснок.....	3 зубчика
Сладкий перец.....	1 штука

Приготовление:

1. Разделайте курицу на порционные куски, помойте и обсушите бумажным полотенцем.
2. Разогрейте 3/4 оливкового масла в большом сотейнике и обжарьте в нем курицу. Добавьте мелко нарезанный лук и чеснок и жарьте до прозрачности. Всыпьте рис, залейте мясной или куриный бульон, добавьте шафран и тушите на небольшом огне 15-20 минут.
3. Вымойте белую рыбу и морепродукты, дайте воде стечь. Поместите рыбу, креветки, мидии, кальмары, мелко нарезанный сладкий перец и стручковую фасоль в сковороду с рисом и курицей. Залейте все белым сухим вином и тушите еще 15 минут.

Испанское приветствие за столом – ¡Buena provecho! (буэн провэчо)



Рекомендация: в Испании существует множество рецептов паэльи. Все зависит от географического положения и традиций того или иного места. В прибрежных районах блюдо готовят с мясом осьминога, каракатицы и омара.



Ламб клефтико (запеченная ножка ягненка)

Название кипрского блюда Lamb Kleftiko произошло от слова kleftis, что означает «разбойник». Легенда гласит, что разбойники, промышлявшие в горных районах Кипра, воровали мясо у крестьян и готовили его в специальных земляных печах. Приготовленное таким образом мясо ягненка получалось невероятно нежным и сочным.

Ингредиенты:

Ножки ягненка.....	4 шт. по 400 г каждая
Мясной бульон.....	450 мл
Пальчиковая морковь.....	8 шт.
Молодой картофель.....	8 шт.
Цукини.....	200 г
Спаржа.....	8 шт.
Зеленый лук.....	8 шт.
Репчатый лук.....	2 шт.
Сыр фета.....	150 г.
Оливковое масло.....	по вкусу
Тимьян свежий.....	по вкусу
Орегано.....	по вкусу
Розмарин.....	по вкусу
Соль.....	по вкусу
Чеснок.....	по вкусу

Приготовление:

1. Налейте в глубокую сковородку 2 столовые ложки оливкового масла и обжарьте каждую ножку ягненка со всех сторон до золотисто-коричневого цвета. Добавьте бульон, приправы, мелко порубленную зелень и чеснок, накройте фольгой и поставьте в духовку. Запекайте ножки около 2 часов при температуре 160°C.
2. Бланшируйте морковь, картофель, разрезанный на четвертинки, в течение 4-5 минут в кипящей воде, после этого обдайте холодной водой. Цукини и спаржу бланшируйте не более 30 секунд.
3. Температуру в духовке доведите до 200°C, снимите фольгу, выложите на мясо четвертинки репчатого лука, отлейте немного соуса и запекайте еще 15 минут, добавив соль и специи по вкусу.
4. Обжарьте бланшированные овощи и кусочки сыра фета в небольшом количестве оливкового масла. Налейте на дно глубокой тарелки немного соуса, выложите овощи, сыр и запеченную ножку ягненка. Добавьте немного свежих трав.

На Кипре говорят: Καλή όρεξη! (кали орекси), что значит «приятного аппетита».



Рекомендация: запеченную ножку ягненка подавайте с салатом из свежих овощей и бокалом красного вина.



Вареный серый горох со шпиком

Основу латышской кухни составляют такие продукты как горох, бобы, овощи, крупы, мясо и молочные продукты. Все очень просто, но сытно и вкусно. В крестьянских семьях Латвии вареный серый горох со шпиком считался рождественским блюдом. Горох символизировал слезы и разочарования. Нужно было съесть все до последней горошины, чтобы неприятности уходящего года не перешли в год наступающий.

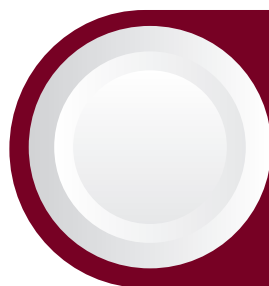
Ингредиенты (на 4 порции):

Серый горох.....	200 г
Свиной шпик со шкуркой	100-150 г
Лук.....	1 шт.
Соль.....	по вкусу
Черный перец.....	по вкусу

Приготовление:

1. Замочите горох в холодной воде на 3-4 часа, а лучше – на ночь. Залейте водой и варите до готовности. Следите, чтобы горох не разварился в кашу. Примерно через 40 минут можно добавить в кастрюлю с горохом свиную шкурку и косточку целиком. Это сделает блюдо более ароматным и сочным.
2. Нарежьте лук и свиной шпик мелкими кубиками и обжарьте в небольшом количестве растительного масла.
3. Выложите готовый горох на тарелку, сверху положите несколько ложек шпика с луком. Соль и перец добавить по вкусу.

Латыши за столом приветствуют друг друга: Labu apetīti! (лабу апетити)



Рекомендация: к вареному гороху обычно подают охлажденную простоквашу или кефир. Лучше использовать именно серый горох, не заменяя его другими сортами.



Цеппелины

Цеппелинами в Литве называют крупные картофельные клецки с мясной, творожной или грибной начинкой. Интересно, что цеппелинами блюдо стали называть только после Первой мировой войны. Внешне оно напоминало немецкие дирижабли Zeppelin, которые перевозили грузы на фронт. В старолитовской кухне цеппелины имеют аналог: диджкукулиай. Готовятся эти два блюда по-разному: цеппелины – из смеси сырого и вареного картофеля, а диджкукулиай – из картофельного пюре.

Ингредиенты (на 5 порций):

Картофель.....	1 кг
Яйцо.....	2 шт.
Лук-шалот.....	2 шт.
Свиной фарш.....	450 г
Тмин.....	10 г
Мука.....	2-3 ст. л.
Соль.....	по вкусу
Перец.....	по вкусу

Приготовление:

1. Разделите картофель на 2 части. Половину вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде и приготовьте пюре. Вторую часть натрите на мелкую терку и отожмите.
2. Соедините пюре с тертым картофелем, вбейте одно яйцо и добавьте немного слитой картофельной жидкости (2-3 столовые ложки). Полученную массу поставьте в холод и приготовьте начинку.
3. В свиной фарш добавьте мелко нарезанный лук-шалот, яйцо и специи.
4. В охлажденную картофельную массу всыпьте немного муки. Разделочную доску также нужно слегка посыпать мукой. Картофельную массу поделите примерно на 15 частей и раскатайте. В середину каждой овальной заготовки положите свиной фарш – не более 1 столовой ложки. Соедините края, чтобы получилась клецка.
5. В большую кастрюлю налейте воды и дайте ей закипеть. Варите картофельные клецки около 30 минут, периодически переворачивая.

В Литве за столом вам скажут: *Gero apetito!* (геро апетито)



**Рекомендация: цеппелины
подают с грибным соусом,
жареными ломтиками
бекона и растопленным
сливочным маслом.**



Люксембургский сливовый пирог

Жители Люксембурга гордятся своим национальным лакомством – открытым сливовым пирогом Quetschentaart. Название произошло от слова quetschen, что означает «слива». Этот десерт очень популярен в конце лета и осенью, когда созревают сочные, мясистые, черно-фиолетовые терносливы (подвид домашней сливы). Из других сортов настоящий люксембургский пирог не получится. По внешнему виду он напоминает французский Тарт Татен, но по вкусу сильно отличается.

Ингредиенты (на 4 порции):

Мягкое масло.....	125 г
Сахар.....	50 г
Яйцо.....	1 шт.
Мука.....	250 г
Соль.....	на кончике ножа
Терносливы.....	500 г

Приготовление:

1. Приготовьте тесто: разотрите размягченное сливочное масло с сахаром, вбейте яйцо и добавьте муку. Замесите тугое тесто и поставьте его в холодильник на 30 минут.
2. Помойте терносливы, разрежьте их пополам и выньте косточки. Каждую половинку сливы разрежьте на три части.
3. На дно круглой формы для выпечки выложите тесто, а сверху разложите сливы кожей вверх. Можно немного посыпать сахаром, чтобы ягоды закарамелизировались.
4. Выпекайте в духовке при температуре 180°C около 40 минут.

В Люксембурге вам пожелают: *Gudden Appetit!* (гуден аппетит) – на люксембургском, *Von appétit!* (бон апети) – на французском и *Guten Appetit!* (гутен аппетит) – на немецком.



Рекомендация: подавайте пирог с шариком ванильного мороженого и листиками мяты.



Тимпана (мальтийский пирог из макарон)

Макаронный пирог с соусом, похожий на болоньезе, – любимое лакомство мальтийцев. Тимпана имеет сицилийское происхождение, в Италии есть похожее блюдо timballo. Пирог традиционно готовили из остатков макарон и мясного фарша и подавали во всех крестьянских домах на Мальте. В каждой семье есть свой рецепт приготовления тимпаны. В блюдо могут добавлять баклажаны, говяжьи мозги и вареные яйца.

Ингредиенты (на 7-8 порций):

Короткие макароны (пенне).....	250 г
Листы для лазаньи.....	250 г
Лук.....	250 г
Чеснок.....	2 зубчика
Бекон.....	150 г
Свиной фарш.....	150 г
Говяжий фарш.....	150 г
Куриный фарш.....	150 г
Томатная паста.....	100 г
Томатное пюре.....	125 г
Сливочное масло.....	75 г
Пармезан.....	75 г
Яйцо.....	5 шт.
Соль.....	по вкусу
Черный перец.....	по вкусу
Молоко.....	3 ст. л.

Приготовление:

1. Растопите сливочное масло и обжарьте в нем мелко нарезанные лук и чеснок. Добавьте порезанный бекон и все три вида фарша. Хорошо перемешайте, чтобы не было крупных комков. Готовьте фарш около 10 минут.
2. Убавьте огонь под сковородой с фаршем до минимума и добавьте томатную пасту с пюре. Пюре можно заменить мелко нарезанными помидорами. Через 10-15 минут снимите сковороду с огня.
3. В большой кастрюле отварите макароны, они должны быть мягкими, но немного «хрустеть» на зубах. Слейте воду и перемешайте с мясным соусом. Вбейте 4 сырых яйца, посыпьте тертым пармезаном, добавьте соль и черный молотый перец.
4. В глубокую форму для запекания по всему периметру выложите листы для лазаньи. Предварительно их нужно отварить в течение 2 – 3 минут. На листы выложите макароны с мясным соусом. Сверху закройте все листами для лазаньи. В листах можно сделать несколько разрезов, чтобы выходил пар.
5. Взбейте 1 яйцо с молоком и смажьте пирог, чтобы при выпекании получилась золотистая корочка.
6. Запекайте тимпану около 1,5 часа при температуре 180°C.

На Мальте вам пожелают: L-ikla t-tajba! (ликло эттайба) – на мальтийском языке и Enjoy your meal! (инджой ё мил) – на английском.



Рекомендация: подавайте с листьями салата и свежими овощами. Вместо листов для лазаньи можно использовать слоеное тесто.



Биттербаллен (мясные шарики во фритюре)

Bitterballen дословно означает «горькие шарики». Их подавали к ликерам и вермутам, настоящим на пряных травах (анисе, полыни) – отсюда и название. Впрочем, шарики-крокеты и без того имеют горьковато-пряный вкус из-за большого количества специй, в частности, мускатного ореха. Традиционно это блюдо готовится из говядины, но подойдут и свинина, телятина, курица. Существуют даже вегетарианские варианты, например, с грибами. В Нидерландах эту популярную закуску неизменно подают к пиву.

Ингредиенты (на 3-4 порции):

Сливочное масло.....	50 г
Мука.....	75 г
Говяжий бульон.....	350 мл
Лук-шалот.....	1 шт.
Вареная говядина.....	200 г
Петрушка.....	1 пучок

Для панировки:

Мука.....	1-2 ст. л.
Яйцо.....	1 шт.
Панировочные сухари.....	150-200 г
Соль.....	по вкусу
Черный перец.....	по вкусу
Мускатный орех.....	по вкусу

Приготовление:

1. Мясо разберите на волокна и мелко порежьте.
2. Растопите в кастрюле сливочное масло, добавьте просеянную муку. Медленно вливайте бульон, размешивая венчиком, чтобы не образовывались комки.
3. Сварите густой соус, добавив мясо, лук, петрушку, мускатный орех. Все посолите, поперчите и готовьте еще пару минут. Затем выложите массу в плоскую форму, накройте пленкой и поставьте в холодильник на несколько часов.
4. Из мясной массы сформируйте шарики диаметром около 3 см, обваляйте их сначала в муке, затем в слегка взбитом яйце, а после – в панировочных сухарях.
5. Жарьте во фритюре при температуре масла 170°C.

В Нидерландах принято говорить: *Smakelijk eten!* (смаклик этен)



Рекомендация: к мясным шарикам можно подать домашний майонез со свежей зеленью.



Торуньские пряники

Торуньские пряники пекут в славном польском городе Торунь с 1380 года. Рецепт их приготовления в прежние времена хранился в тайне. В XVI веке в цехе пекарей появилась специализация «мастер по выпечке пряников» (piernikarz). В пряник добавляют мед и пряности, основной из которых является перец.

Ингредиенты (на 10-12 порций):

Мед.....	450 г
Ржаная мука.....	1 кг
Ром, коньяк или водка.....	150 мл
Кусочки сухофруктов.....	200-300 г
Сливочное масло.....	200 г
Коричневый сахар.....	300 г
Яйцо.....	3 шт.
Разрыхлитель.....	3 ч. л.
Молоко.....	300 мл
Миндаль, фундук или грецкие орехи.....	300 г
Готовая смесь специй для пряника.....	1 пакетик

Приготовление:

1. Разогрейте духовой шкаф до 180°C. Насыпьте ржаную муку в глубокий противень и хорошо прокалите.
2. На водяной бане растопите мед и коричневый сахар, тонкой струей влейте 150 мл крепкого алкоголя, не забывая помешивать.
3. В эту медовую смесь добавьте примерно треть муки, быстро перемешивая тесто, чтобы не образовались комки. Добавьте цукаты, дробленые орехи и специи для пряника. В состав специй обязательно должны входить имбирь, корица, мускатный орех, черный перец, душистый перец, бадьян, кардамон и гвоздика.
4. Дайте тесту остыть и настояться.
5. Растопите 200 г сливочного масла и тоже дайте ему остыть. Вбейте в масло яйца, хорошо перемешайте и соедините с остывшим тестом. Добавьте молоко и разрыхлитель.
6. В медовую часть добавьте оставшуюся муку и замесите тугое, но эластичное тесто. Вымешивайте тесто около 20 минут, затем положите в глубокую миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на сутки. В классической рецептуре тесто должно храниться в холоде около месяца.
7. Из готового теста можно испечь большие коржи, которые затем нужно смазать повидлом и соединить, а можно вырезать из него фигурки при помощи металлических форм. Выпекать пряник следует при температуре 160°C.
8. Готовые торуньские пряники покрывают глазурью или марципаном.

В Польше желают: Smaczного! (смачнэго)



Рекомендация: торуньские пряники подают к ароматному травяному или черному чаю.



Куриная печень в грибном соусе с фенхелем

В Португалии знают, как даже из самого простого набора ингредиентов сделать необычайно вкусное блюдо. Тушеная куриная печень с грибами – недорогое и простое в приготовлении кушанье, с которым справится даже новичок. Особую пикантность блюду придает фенхель – специя с ароматом аниса и укропа. Наследие колониальных завоеваний и по сей день ощущается в культурном, историческом и кулинарном облике бывшей монархии. Столь привычные нам корица, гвоздика, мускатный орех, фенхель и другие специи были сначала привезены в Португалию и лишь потом распространились по всей Европе.

Ингредиенты (на 7-8 порций):

Куриная печень.....	900 г
Грибы.....	12 шт.
Лук.....	1 шт.
Чеснок.....	1 зубчик
Белое сухое вино.....	100 мл
Сухой фенхель.....	0,5 ч. л.
Помидор.....	1 шт.
Оливковое масло.....	100 мл + 6 ст. л.
Сливочное масло.....	50 г
Мука.....	для панировки
Паприка.....	по вкусу
Перец чили.....	по вкусу
Соль.....	по вкусу
Черный перец.....	по вкусу

Приготовление:

1. Печень промойте, обсушите бумажным полотенцем, порежьте на куски. Смешайте муку с паприкой, солью и черным перцем и обваляйте в ней печень.
2. В сковороде растопите 25 г сливочного масла и добавьте 3 столовые ложки оливкового масла. Обжарьте мелко нарезанные грибы.
3. Достаньте грибы из сковороды, налейте еще несколько столовых ложек оливкового масла и обжарьте мелко нарезанный лук и чеснок. Их также затем удалите.
4. Куриную печень обжаривайте около 5 минут – она должна стать коричневой, затем снимите с огня и переложите в миску. В сковороду влейте белое сухое вино, добавьте грибы, лук, остальные приправы и потушите 5-7 минут, чтобы алкоголь испарился.
5. В винный соус добавьте куриную печень, мелко нарезанные помидоры, перец чили и пару минут потушите.

В Португалии принято пожелание: *Bom apetite!* (бон апетит)



Рекомендация: подавайте со свежеспеченным хлебом, сухариками или картофельными чипсами.



Сармале (румынские голубцы)

Это праздничное блюдо в Румынии готовят на Рождество. Название «сармале» происходит от турецкого «sarma», что дословно означает «заворачивать». Классический рецепт предполагает использование капустных листьев, однако существует вариант, когда мясной фарш заворачивают в виноградные листья. Сармале известно не только в Румынии, но и в странах Ближнего Востока и Центральной Европы.

Ингредиенты (на 7-8 порций):

Фарш говяжий	500 г.
Фарш свиной.....	500 г.
Томатная паста.....	5 ст. л.
Рис.....	2-3 ст. л.
Капуста.....	1 кочан
Кислая капуста.....	500 г
Соль.....	по вкусу
Черный молотый перец.....	по вкусу
Лавровый лист.....	2-3 шт.

Приготовление:

1. В большой миске или кастрюле перемешайте два вида фарша, томатную пасту, соль, молотый перец и сырой рис. Чтобы фарш был сочным, добавьте немного холодной воды.
2. В кипящую воду опустите небольшой кочан капусты, бланшируйте около 10 минут, затем обдайте холодной водой. Можно разделить капусту на отдельные листья и бланшировать их.
3. На каждый капустный лист выложите начинку из мясного фарша (примерно 1 ст. л.), сверните в форме рулета или конверта.
4. В глубокую кастрюлю уложите слоями примерно треть кислой капусты, чтобы голубцы не пригорели. Дальше – слой голубцов, слой капусты и снова слой голубцов. Добавьте специи и соль по вкусу. Залейте голубцы водой и поставьте на слабый огонь. Тушите 2-2,5 часа.

На румынском языке «приятного аппетита» звучит как *Poftă bună!*
(пофта буна)



Рекомендация: подавайте со сметаной, свежей зеленью. В Румынии к голубцам часто предлагают картофельное пюре или круто заваренную кукурузную кашу (мамалыгу).



Вареники с картофелем и брынзой

В Словакии производят большое количество сыров. Особенно славятся: осцыпек – копченый овечий сыр, пареница – копченый или неkopченый овечий сыр в виде лент, мягкие овечьи сыры и, конечно, брынза. Словаки добавляют брынзу практически во все блюда. Вареники не стали исключением. Впрочем, от наших они отличаются не только этим. Тесто для них делают с добавлением картофеля. Связано это с тем, что раньше пшеница в Словакии не вызревала, поэтому пшеничную муку частично заменяли более дешевым картофелем.

Ингредиенты (на 7-8 порций):

Брынза.....	300 г
Картофель.....	400 г
Сливочное масло.....	200 г
Растительное масло.....	1 ст. л.
Копченый бекон или грудинка.....	300-400 г
Сметана.....	500 г
Соль.....	по вкусу
Зеленый лук.....	1 пучок
Яйцо.....	2 шт.
Мука.....	500 гр.

Приготовление:

1. Картофель сварите в мундире, остудите и почистите.
2. 200 г картофеля натрите на мелкой терке, добавьте сливочное масло (примерно 50 г), соль, брынзу, немного сметаны и мелко нарезанный зеленый лук. Чтобы начинка получилась ароматной и вкусной, добавьте около 100 г мелко нарезанного бекона. Все хорошо перемешайте – картофельная начинка готова.
3. В глубокой миске смешайте муку, соль, 2 яйца и натертый на мелкую терку оставшийся картофель. Замесите тугое пельменное тесто.
4. Разделите тесто на небольшие колобки и раскатайте их толщиной приблизительно 2 мм. стаканом вырежьте кружочки. На каждую заготовку положите чайную ложку картофельной начинки и слепите вареник.
5. В кастрюле закипятите большое количество воды, немного посолите и опустите туда вареники. После закипания варите около 6 минут. Чтобы вареники не слипались, добавьте в воду 1 ст. л. растительного масла.
6. Готовые вареники выкладываются на теплую тарелку.

В Словакии, желая приятного аппетита, говорят: Dobrú chuť! (добрують)



Рекомендация: перед подачей полейте вареники растопленным жиром или сливочным маслом, заправьте сметаной, посыпьте зеленью и жареным беконом.



Жликрофи (словенские картофельные пельмени)

Каждый регион Словении славится своими деликатесами. Жликрофи впервые начали готовить в шахтерском городе Идрия на северо-западе страны, поэтому часто блюдо называют идрийскими жликрофи. Хотя сам рецепт, скорее всего, был заимствован у соседей, ведь он очень похож на итальянские равиоли. Жликрофи подают и на сельских праздниках, и во время государственных протокольных мероприятий.

Ингредиенты (на 3-4 порции):

Пшеничная мука.....300 г
Яйцо.....1-2 шт.
Оливковое масло.....1-2 ст. л.
Вода или молоко.....сколько возьмет мука

Начинка:

Картофель.....500 г
Бекон или грудинка.....50-70 г
Лук.....1 шт.
Соль.....по вкусу
Майоран.....по вкусу
Черный перец.....по вкусу

Приготовление:

1. Смешайте муку, яйца, масло, воду или молоко и замесите тугое тесто. Выложите его в глубокую миску, накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на 30 минут.
2. Очистите и отварите картофель, приготовьте из него пюре. Добавьте специи и пряности по вкусу.
3. На сковороде обжарьте мелко нарезанный лук, бекон или грудинку и добавьте в картофельное пюре.
4. Раскатайте тесто длинным тонким пластом прямоугольной формы. Из картофельного пюре сформируйте небольшие шарики размером с грецкий орех и разложите по всей длине теста на расстоянии 3-4 см друг от друга. Сверните тесто в трубку, не меняя форму картофельных шариков, разделите на отдельные куски и скрепите края – у вас должны получиться пельмени в форме подушки или шляпы.
5. Варите пельмени в большом количестве воды.

В Словении желают: Dober tek! (добер тек)



Рекомендация: жликрофи можно предложить как самостоятельное блюдо, так и в комплексе с рагу из баранины или кролика (bakačca) и свежей зеленью.



Лохикейтто (финский рыбный суп или молочная уха)

Финский рыбный суп – яркий пример использования молочных продуктов в приготовлении первых и вторых блюд у финно-угорских народов. Название произошло от финского слова lohi, что означает «лосось». В основе этого праздничного блюда – жирная рыба. Лосось можно заменить камбалой, треской или сигом. В суп обязательно добавляют сливки и щедро посыпают свежим укропом.

Ингредиенты (на 4-5 порций):

Филе лосося.....	500 г
Сливки или жирное молоко.....	1 л
Вода.....	1,5-2 л
Картофель.....	1,5 кг
Лук-порей.....	2 шт.
Сливочное масло.....	2 ст. л.
Лавровый лист.....	1-2 шт.
Соль.....	0,5 ст. л.
Черный перец.....	по вкусу
Укроп.....	1 пучок

Приготовление:

1. В кастрюле потушите мелко порезанный лук-порей в небольшом количестве масла.
2. Затем налейте воды, добавьте очищенный сырой картофель, порезанный крупными кубиками. Посолите, добавьте черный перец и лавровый лист.
3. Доведите воду до кипения и варите 10-15 минут, периодически помешивая.
4. Положите в бульон куски сырого лосося, влейте сливки, посыпьте мелко нарезанным укропом и варите еще 5-7 минут.
5. Добавьте в суп немного сливочного масла.

В Финляндии, где два государственных языка, «приятного аппетита» на финском звучит: Нувяа гуокахалуа! (хювяя руокахалуа), на шведском: Smaklig måltid! (смаклиг мольтид)



Рекомендация: суп можно подавать с ржаными гренками или хрустящими хлебцами.



Кок-о-вен (петух в вине)

Первые письменные упоминания французского блюда кок-о-вен датируются 1864 годом, хотя легенды гласят, что тушеного петуха подавали еще во времена Юлия Цезаря. Родиной этого французского блюда является Бургундия, поэтому классическим рецептом считает петух в вине по-бургундски. Тем не менее, вариантов маринада и особенностей приготовления кок-о-вен так же много, как и ресторанов во Франции. Это неудивительно, ведь галльский петух – символ Франции.

Ингредиенты (на 4-5 порций):

Петух.....	1 кг
Лук.....	100 г
Бекон.....	75 г
Красное сухое вино	250 мл
Тимьян.....	10 г
Куриный бульон.....	0,75 мл
Оливковое масло.....	50 г
Сливочное масло.....	50 г

Соус демиглас:

Сливочное масло.....	50 г
Мука.....	40 г
Куриный бульон.....	0,5 л
Томатное пюре.....	1 ст. л.
Красное сухое вино.....	0,5 л
Соль.....	по вкусу

Приготовление:

1. Разделайте петуха на порционные куски и маринуйте около 10-12 часов. Для приготовления маринада смешайте вино, тимьян, лук и бекон. Солить и перчить птицу следует непосредственно перед приготовлением.
2. В глубокой сковороде или кастрюле растопите сливочное масло и добавьте оливковое. Уложите все куски мяса на разогретую сковороду и обжаривайте до изменения цвета.
3. Выложите куски в глубокую миску, а на сковородку вылейте маринад и тушите 5-7 минут.
4. Петуха переложите в горячий маринад и, пока он тушится, приготовьте соус демиглас.
5. Для классического французского соуса Demi-glace смешайте сливочное масло с мукой и поставьте на слабый огонь. Масса должна немного нагреться и стать коричневой. Добавьте красное вино и дайте ему испариться, после чего залейте куриный бульон. Чтобы соус стал темным, добавьте столовую ложку томатного пюре.
6. Соус влейте в кастрюлю или сковороду, в которой тушится петух.

Французский вариант «приятного аппетита» – Bon appétit! (бон апети)



Рекомендация: для приготовления кок-о-вен можно взять и курицу, она мягче и готовится намного быстрее, но в классическом рецепте используют именно мясо петуха.



Загорский штрудель

Карпинско-Загорская жупания Хорватии славится не только своими потрясающими горными пейзажами, но и необычными блюдами из слоеного теста. Их подают к салатам, супам и в качестве десерта.

Самый популярный здесь штрудель – загорский. Этот изысканный десерт традиционно готовят с домашним творогом, но в зависимости от сезона в блюдо могут добавлять тертую тыкву, мак и даже свеклу. В 2007 году Министерство культуры Хорватии включило загорский штрудель в список кулинарного наследия страны.

Ингредиенты (на 4-6 порций):

Мука высшего сорта.....	500 г
Теплая вода.....	300 мл
Яйцо.....	3 шт.
Сливочное масло.....	50 г
Мягкий несоленый творог или сливочный сыр ...	500г
Соль.....	на кончике ножа
Сливки.....	200 г
Йогурт без добавок.....	200 г

Приготовление:

1. Смешайте муку с одним яйцом, добавьте щепотку соли, сливочное масло и теплую воду. Замесите крутое тесто – оно считается готовым, когда перестает прилипать к рукам.
2. Для приготовления начинки в мягкий творог вбейте 2 яйца, добавьте щепотку соли и 1-2 чайные ложки несладкого йогурта.
3. На разделочной доске, покрытой чистой тканью, раскатайте тесто. Можно немного растянуть его в руках, чтобы тесто стало еще тоньше. Аккуратно распределите творожную начинку по тесту.
4. Скатайте тесто с начинкой в тугий рулет, приподнимая ткань. Плотно соедините края, чтобы творог не вытекал, и разрежьте рулет на куски длиной около 10 см.
5. Поставьте на огонь кастрюлю с водой. Выложите рулет с творогом в кипящую воду и варите около 5 минут.
6. Смешайте в отдельной миске сливки и йогурт, можно добавить немного сахара.
7. Смажьте сливочным маслом глубокий керамический противень и переложите в него рулеты. Каждый слой залейте смесью сливок и йогурта.
8. Запекайте в духовке около 20-30 минут при температуре 200°C.

В Хорватии за обедом скажут: Dobar tek! (добар тэк)



Рекомендация: перед подачей можно посыпать сахарной пудрой и тертыми орехами.



Свичкова на сметане (жаркое из говядины со сливочным соусом)

Это одно из самых популярных блюд в Чехии и за ее пределами. Жаркое из говядины впервые упоминается в 1826 году в «Домашней поваренной книге», написанной поваром Магдаленой Добромилой Реттиговой, которая собрала и систематизировала все знания о кулинарных традициях Чехии. Для приготовления жаркого из говяжьей вырезки в сливочном соусе нужна определенная сноровка, ведь мясо должно получиться мягким и нежным, а это не так просто.

Ингредиенты (на 6-7 порций):

Говяжья вырезка.....	750 г
Морковь.....	2 шт.
Сельдерей (корень).....	2 шт.
Петрушка (корень).....	2 шт.
Лук.....	1 шт.
Свиной шпик или бекон.....	50-70 г
Сливочное масло.....	150 г
Сок лимона.....	по вкусу
Сахар.....	1-2 ст. л.
Горчица Дижонская.....	100 г
Мука.....	2 ст. л.
Сливки или жирное молоко.....	250 мл
Соль.....	по вкусу
Молотый черный перец.....	по вкусу
Черный перец горошком.....	5 шт.
Лавровый лист.....	3-4 шт.
Тимьян.....	по вкусу
Мускатный орех.....	по вкусу
Корица.....	по вкусу

Приготовление:

1. Мясо промойте и обсушите бумажным полотенцем. Натрите говядину солью, посыпьте черным перцем и мелко нарезанным луком, нашпируйте свиным шпиком. Смешайте мясо с натертыми на крупной терке или порезанными овощами. Маринуйте сутки в овощах, специях, сливочном масле и соке лимона.
2. Мясо в маринаде выложите в форму или кастрюлю, пригодную для длительного тушения, залейте небольшим количеством воды или говяжьего бульона, добавьте лавровый лист и перец горошком и поставьте в духовку или на плиту. Тушите говядину в маринаде из овощей около 1,5-2 часов. Температура в духовом шкафу не должна превышать 180°C. Из маринада достаньте перец горошком и лавровые листья. Само мясо нужно переложить в другую кастрюлю.
3. Тушеные овощи доведите до кипения, уменьшите огонь, добавьте пару столовых ложек муки и горчицу и тушите еще 10-15 минут. Чтобы подлива была не слишком густая, добавьте сливки или жирное молоко.
4. Соус процедите, добавьте по вкусу соль, лимонный сок, сахар, мускатный орех, корицу. Переложите крупные куски овощей в блендер, влейте сливочный соус и взбейте все в пюре.
5. Мясо разрежьте перпендикулярно направлению волокон на небольшие куски, выложите в глубокую тарелку и полейте сливочным соусом. Соус можно подавать отдельно.

По-чешски «приятного аппетита»: Dobrou chuť! (доброу хуть)



Рекомендация: свичкову на сметане подают с хлебными кнедликами и брусничным соусом.



Коттбулар (мясные тефтели)

Скандинавская пища очень сытная и калорийная. Это обусловлено суровым климатом и характером питания крестьян и рыбаков, которые в прежние времена составляли основу населения региона. Считается, что в Швецию мясные тефтели попали благодаря Карлу XII, который позаимствовал рецепт у османов. Коттбулар – одно из самых популярных в мире блюд шведской кухни. Во многом это заслуга знаменитой детской писательницы Астрид Линдгрен и героя ее произведений – Карлсона, который живет на крыше. Озорник, как известно, настолько обожал тефтели, что даже строил из них башенки.

Ингредиенты (на 2-3 порции):

Фарш из говядины и свинины.....	550 г
Лук.....	1 шт.
Свиной или говяжий жир.....	2 ст. л.
Размоченный в воде белый хлеб.....	4 ст. л.
Пшеничная или кукурузная мука.....	2 ст. л.
Сливки.....	2 ст. л.
Соль.....	по вкусу
Молотый душистый перец.....	по вкусу
Молотый белый перец.....	по вкусу
Молотый черный перец.....	по вкусу

Приготовление:

1. Пропустите лук через мясорубку или натрите на крупной терке. Смешайте лук, хлебный мякиш, фарш, посолите и поперчите. Фарш нужно как следует вымесить.
2. Сформируйте из фарша колобки. Один мясной шарик делается из одной столовой ложки фарша.
3. В сковороде с высокими стенками и толстым дном растопите свиной или говяжий жир и обжарьте тефтели со всех сторон.
4. Когда они будут готовы, приступайте к соусу. В сковороду с остатками жира добавьте пшеничную или кукурузную муку и немного потушите, постоянно помешивая. Чтобы сделать соус жидким, влейте пару столовых ложек сливок.

В Швеции «приятного аппетита» звучит как Smaklig måltid! (смаклиг мольтид)



Рекомендация: мясные шарики можно жарить на решетке и подавать как в холодном, так и в горячем виде с картофельным пюре. К ним отлично подойдет брусничный соус.



Мульгикапсад (тушеная капуста с перловкой и свиной)

Мульгикапсад лучше всего подходит для холодного времени года, это настоящая зимняя еда – сытная, плотная. В крестьянских семьях Эстонии блюдо подавали только по большим праздникам, например, на Рождество. С эстонского его название можно перевести как «капуста из Мульги». В этом регионе Южной Эстонии всегда были самые плодородные земли, а местные жители – мульги – выделялись своим активным и напористым характером.

Ингредиенты (на 7-8 порций):

Квашеная капуста.....1 кг
Перловая крупа.....1 стакан
Свинина с хорошей прослойкой сала.....500 г
Вода.....1 л
Соль.....по вкусу
Сахар.....по вкусу

Приготовление:

1. Промойте и замочите перловку в холодной воде на несколько часов. Перед приготовлением ошпарьте кипятком.
2. Свинину порежьте кубиками среднего размера.
3. В глубокую емкость для запекания уложите слоями 2/3 квашеной капусты, свинину, подготовленную перловку и оставшуюся капусту.
4. Залейте этот слоеный капустный «пирог» водой и поставьте тушиться в духовку на 3 часа при температуре 130-140°С. Постоянно контролируйте уровень воды.
5. Готовность блюда проверяется по перловке: если она разбухла – можно подавать на стол.

В Эстонии, желая приятного аппетита, скажут: Head isu! (хэад ису)



Рекомендация: как и любое горячее блюдо из квашеной капусты, мультикапсад лучше готовить заранее и разогревать перед подачей. Можно подавать с отварным картофелем и кровяными колбасками, солеными огурцами.



Проект финансируется
Европейским союзом
The project is funded
by the European Union