



УЛИЧНАЯ ЕДА

**Рецепты блюд современного
стрит-фуда**



Алекс Крамер

Алекс Крамер

**Уличная еда: рецепты блюд
современного стрит-фуда**

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Крамер А.

Уличная еда: рецепты блюд современного стрит-фуда /
А. Крамер — «ЛитРес: Самиздат», 2018

Уличная еда – это феномен мировой гастрономии. Самые простые, незатейливые, обыденные и традиционные блюда любой кулинарной культуры можно встретить не в шикарных ресторанах, а на рынках, площадях, фуд-траках или придорожных лотках в их аутентичном облике. В любой точке земного шара свежий, дешевый, вкусный, сытный и разнообразный стрит-фуд предлагает городским жителям и гостям знакомство со всем своим изобилием блюд и историческим кулинарным наследием народа. В этой книге представлены более 220 рецептов самых популярных блюд уличной еды, собранных со всего мира. Вы познакомитесь с уличными изысками Америки, Австралии, Европы, Африки и Азии.

«Ежедневно в разных уголках земного шара разгораются угли, чтобы обжарить на них баклажаны и перцы; повара формируют из свежей пасты маленькие ракушки и вытягивают длинную лапшу; чеснок и имбирь издают приятное шипение, попадая на поверхность раскаленного вока; искусно нарезается нежнейшая рыба для севиче; свежие тамале аккуратно упаковывают в кукурузные листья для дальнейшего пропаривания; тапас, мезе и антипасту уже выкладывают на блюда; мясо нанизывают на шампур и сдобряют пряными смесями; протирают старые металлические столы для прибытия первых гостей; один за одним включаются фонари на ночных рынках от Чиангмай до Марракеша, ожидая голодной толпы, жаждущей утолить свой голод. Это и есть настоящее шоу мировой кулинарии!»

*– ГРЕГ ДРЕШЕР об уличной еде
вице-президент по
стратегическим решениям
Кулинарного Института Америки*

ОБ УЛИЧНОЙ ЕДЕ

Готовые блюда, продаваемые на улицах, площадях или рынках, повсеместно распространялись по всему миру на протяжении всей истории человечества. В период цивилизации ацтеков на городских рынках голодные жители могли обуздать свой аппетит разнообразными пикантными закусками; в Древнем Риме городская беднота, не имеющая собственной кухни, могла утолить голод, купив дешевую уличную еду; в то время как в средневековом Лондоне было обыденным делом купить свежие устрицы, пироги или печёные яблоки и, усевшись на обочине дороги, насладиться обедом. Несмотря на такую насыщенную историю, уличная еда становится лишь популярнее с каждым годом. Этот феномен играет важную роль в социальной науке по отношению к уличной еде, иллюстрирующий ее огромное культурное разнообразие и экономическое значение как для развивающихся, так и развитых стран.

Однако, в современной истории, с начала XX века, когда многие повара стремились создать кулинарные шедевры в своих звездных ресторанах, уличные блюда претерпевали различного рода насмешки, игнорирования и признания со стороны многих кулинарных профессионалов, которые смотрели свысока на обычных уличных торговцев. Но с течением десятилетий стрит-фуд набрал небывалую популярность среди многочисленных путешественников, которые жаждали познать культурные аспекты тех или иных стран, в том числе и кулинарные традиции народов мира. Аутентичность каждой кулинарной культуры заключается в простых и незатейливых блюдах, прошедших многовековые испытания и изменения, а именно в таком облике их можно встретить на улицах как маленьких городков, так и мировых мегаполисах.

В наше время многие туристы пытаются найти захватывающие и в то же время простые, совершенно обыденные, заведения, где можно отведать традиционные национальные блюда, вместо самых топовых и новейших ресторанов изысканной кухни. Все больше путешественников делятся своими открытиями и с уверенностью советуют полюбившиеся им места стрит-фуда в различных уголках нашей планеты.

В следствии эмиграции многие кулинарные блюда претерпели существенные изменения, что сыграло огромную роль в становлении современного стрит-фуда. На данный момент многие блюда выходят за геополитические границы. *Шаурма*, наполненная китайской маринованной свининой и корейской *кимчи*; *тако аль пастор*, которое возникло под влиянием ближневосточных кулинарных устоев; различные виды *спам суши*; *хот-доги* с морепродуктами и савойской капустой и прочие блюда современной уличной еды свидетельствуют о том, что повара и потребители находятся в постоянном поиске новых идей и экспериментов с новыми комбинациями различных кухонь мира.

Однако, несмотря на то, что местные вкусы потребителей преобладают над аутентичностью конкретного блюда и имеют важную роль в формировании современного стрит-фуда, многие признанные повара и эксперты приходят к мнению, что качество и вкус еды, а также ее кулинарная целостность, ни в коем мере не должна быть нарушена. Существует много версий и вариаций *гамбургеров*, *тако*, региональных видов *шашильков*, закусок и других классических уличных блюд, но их ключевые элементы следует всегда уважать и поддерживать в их первоначальном состоянии.

Даже вездесущие *хот-доги* и *гамбургеры* вновь изобретаются в бесконечных вариациях в каждом городе, чтобы удовлетворить вкус местных жителей. Таким образом поставщики поддерживают местную экономику и играют важную роль в поддержании продовольственного суверенитета, продовольственной безопасности и устойчивой продовольственной цепочки в сельских и городских районах.

По данным «Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН» ежедневно более 2,5 миллиардов человек по всему миру употребляют блюда уличной еды и для многих она является основным источником питания. Сотни уличных блюд доминируют над другими кулинарными тенденциями в странах Латинской Америки, Ближнего Востока, Африки и Азии. В Северной Америке – родине *гамбургеров* – ассортимент уличных фуд-траков становится все более разнообразным и изысканным. В Европе потребители больше предпочитают классическую кухню нежели уличную, тем не менее стрит-фуд является частью многих местных кулинарных традиций, особенно в южных странах этой части света.

Уличная еда по своей природе является быстрой, удобной, относительно недорогой, вкусной и сытной. Эти важные качества делают ее весьма привлекательным предложением для нужд широкого круга потребителей: от низкого класса до высокого, студентов, офисных работников, туристов и т. д. Рабочие в городских районах и мегаполисах признают уличную еду идеальным решением для доступного обеда, учитывая их временные и финансовые ограничения. Для молодых людей уличная еда является настоящим ритуалом в ночное время суток, поскольку даже ночью она доступна в отличие от повседневного общепита. Туристы, особенно из развитых стран, путешествующие по миру, рассматривают уличную еду как неотъемлемый компонент той или иной культуры – квинтэссенция «настоящей» местной традиционной кухни.

Чтобы не отставать в погоне за этим захватывающим и всеобъемлющим трендом многие известные шеф-повара открывают рестораны, специализирующие на блюдах уличной еды. Даже в высококлассных и премиум ресторанах вы сможете без труда отыскать несколько блюд традиционного стрит-фуда.

Несмотря на свой позитивный вклад как в экономическую стабилизацию государства, так и в удовлетворении потребностей населения, в некоторых странах уличная еда сталкива-

ется с серьезными проблемами. Такой фактор как риск заражения различными заболеваниями из-за несоблюдения элементарных санитарных норм в этой сфере кулинарной деятельности стоит очень остро. Незнание правил кулинарной обработки, использование в приготовлении дешевых и некачественных продуктов, пренебрежение личных санитарных норм способствуют возникновению пищевых отравлений, что повышает риски для здоровья как потребителей, так и самих продавцов. Об этом факте следует помнить и тщательно выбирать места для перекуса.

Прочитав эту книгу, вы сможете мысленно перенестись в отдаленные уголки нашей планеты, приготовить пикантные блюда уличной еды, а затем насладиться ими. Вы спросите: зачем готовить уличную еду дома, если ее можно отведать на улице? Причин может быть много. Возможно, недавно вы побывали в какой-то стране и познакомились с ее кулинарной культурой и вкусили ее традиционные блюда. Следуя рецептам и рекомендациям, описанные здесь, вы сможете вернуться в ваше путешествие, поностальгировать и вспомнить свое яркое и насыщенное путешествие, самостоятельно приготовив и отведав полюбившееся блюдо. А возможно, у вас просто нет времени, финансов или желания, чтобы путешествовать по миру, но вы не прочь познакомиться с неизвестной для вас кулинарной культурой, приготовить ее традиционные блюда и привнести ощущения приключений и странствий на свою домашнюю кухню. Что касается меня, я обожаю готовить уличные блюда дома потому что имею возможность вносить существенные изменения в них, экспериментировать и комбинировать ингредиенты, тем самым «подгонять» блюдо под свой вкус.

Многие страстные и матерые путешественники прекрасно осознают, что самые потрясающие и запоминающиеся блюда в их жизни они съедали на ходу, исследуя те или иные страны, их обычаи и культуры. Здесь и сейчас, не выходя из своего дома, вы сможете прочувствовать весь насыщенный и яркий колорит тех блюд, которые когда-то давно уже вкушали или же вам только предстоит это сделать в ближайшем или отдаленном будущем.

Мир уличной еды постоянно меняется и развивается быстрыми темпами. На сегодняшний день уличная еда настолько же интернациональна, как и ее продавцы и потребители. Знания и осведомленность публики об уличных блюдах с каждым годом только растет, а это означает, что конкуренция между торговцами тоже не стоит на месте.

Под термином «уличная еда» скрывается блюдо, приготовленное и подано в небольших лотках, тележках, специализированных грузовичках или ларьках. Эти места продаж могут находиться вблизи учебных заведений, офисных зданий, автобусных и железнодорожных вокзалов, спортивных мероприятий, рынков, фестивалей, ярмарок, выставок и прочих местах большого скопления народа. Как правило эти блюда категории снэк (легкая закуска или перекус) или фаст-фуд, которые готовятся уже из подготовленных ингредиентов и выдаются потребителю за короткое время. Обычно эта категория блюд дает возможность потребителю съесть пищу на месте или во время ходьбы, используя специальную упаковку, а в некоторых случаях одноразовые приборы и посуду.

Представьте классическую американскую уличную еду. В первую очередь на ум приходят *гамбургеры*, наполненные сочной пряной котлетой, хрустящими листьями салата, карамелизированным луком, свежими овощами и потрясающими соусами; горячие *хот-доги* с луком и пикантной жгучей горчицей. Далее Центральная и Южная Америка предлагает нам познакомиться со своим шармом красочных и разнообразных блюд: *тако*, *сальса*, *севиче*, *буррито*, восхитительная мексиканская *кукуруза*, карибский стрит-фуд с его индийским влиянием и прочие потрясающие блюда этого региона. От севера Канады до юга Аргентины – вся эта территория пестрит колоритом уличной еды. Америка всегда считалась эпицентром мировой эмиграции и конечно же этот фактор оказал огромное влияние на разнообразие и культурное влияние разных стран. Здесь вы сможете отведать любую уличную еду со всего света.

Европа считается эталоном элегантной сдержанной еды, где в первую очередь придают значение свежим мясным и овощным составляющим, а затем уже соусам и прочим дополне-

ниям. Совокупность всех европейских кухонь – это настоящий гастрономический калейдоскоп, каждая кухня которого с одной стороны абсолютно не похожа на кулинарную культуру соседней страны, а с другой – вбирает в себя лишь самое лучшее от своих соседей. Вопреки всем ожиданиям европейская уличная еда сверкает разнообразием различных закусок, созданных как в самом регионе, так и позаимствованных извне.

Африка и Ближний Восток – огромный географический район, охватывающий территорию от граничащей с Европой Турции до южной точки ЮАР. Он имеет удивительное разнообразие пикантных блюд, включая уличную еду. Известные на весь мир *фалафель*, *шаурма*, *хумус* и *кебабы* знакомы многим гурманам. Но если окунуться глубже, то можно обнаружить, что эти близкие по кулинарному духу регионы имеют достаточно много интересных уличных блюд. Влияние индийской, европейской и паназиатской кухонь привели к созданию настоящих сюрпризов для ценителей уличной еды.

Еда – это огромная часть индийской культуры. Говорят, что жители Индии во время завтрака обсуждают то, что они будут кушать на обед, а во время обеда они делятся мыслями о том, чем они будут лакомиться на ужин. Правда это или выдумка, но в этой индийской шутке есть доля правды. Индия блестяще преподносит уличные блюда абсолютно по всем своим регионам: начиная от самых маленьких деревень заканчивая мегаполисами вы всегда найдете свои местные фирменные уличные блюда во всех уголках этой необъятной страны. В любое время дня и ночи вы сможете утолить свой голод, даже не заходя в ресторан.

Восточная и Юго-Восточная Азия представляет собой огромную территорию с разнообразными культурами и кухнями. В отличие от остального мира они развивались на протяжении веков с ограниченным влиянием извне, однако, каждые из кулинарных культур этого региона обменивались между собой опытом и продуктами из-за чего происходило слияние блюд. Уличные торговцы в этом регионе готовы предложить коренным жителям и туристам весь свой ассортимент блюд на ночных рынках и всевозможных ярмарках. Многие люди предпочитают посещать такие места и закупаться необходимыми блюдами или их компонентами, а затем насладиться уличной едой дома со своей семьей или перекусить на работе во время обеденного перерыва.

Цель данной книги – познакомить читателя с огромным репертуаром уличной еды со всего земного шара. В ней собрана лишь тысячная часть того разнообразия стрит-фуда, которую вы можете попробовать, побывав в том или ином регионе нашей планеты, но даже эта малая часть блюд показывает свое величие и важность гастрономической истории для любой кулинарной культуры.

УЛИЧНЫЕ БЛЮДА АМЕРИКИ И АВСТРАЛИИ

СЭНДВИЧ С КРЕВЕТКАМИ PO BOY

Регион происхождения: США

Количество: 4 порции

В прошлом креветки были довольно недорогим ингредиентом и этот вид сэндвичей стал легендой уличной еды в Луизиане. Иногда креветки заменяют жареным мясом, курицей и различными видами морепродуктов. Пряная сочная начинка закладывается в традиционный для Нового Орлеана французский батон с хрустящей корочкой и нежной воздушной мякотью,

который в свою очередь подается в горячем или холодном виде. Если начинка состоит из морепродуктов, в качестве соуса используется майонез. В случае если вы желаете наполнить сэндвич говяжьим или куриным мясом, идеальным дополнением для них послужит креольская горчица или жгучие соусы.

В Техасе встречается вариация этого сэндвича – *bbq po'boy*, главными ингредиентами которого являются нарезанные слайсы жареного говяжьего стейка, куриной грудинки и различных видов сосисок.

Для сэндвича:

- Майонез – 4 ст. л.
- Листья свежей петрушки, порубленные – 1 ст. л.
- Огурец или корнишон, мелко нарезанный – 2 шт
- Мука – 100 гр
- Яйцо – 1 шт
- Молоко – 100 мл
- Креветки (крупного размера), очищенные – 300 гр
- Большой батон или багет, нарезанный на 4 одинаковые части
- Листья салата (сорт на ваш выбор) – 2 горсти
- Помидор, нарезанный кольцами или полукольцами – 2 шт

Для каджунской приправы:

- Паприка молотая – 2 ст. л.
- Орегано сушеный – 1 ст. л.
- Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
- Чеснок сушеный молотый – 1 ст. л.
- Лук сушеный молотый – 1 ст. л.
- Тимьян сушеный – 2 ч.л.
- Перец кайенский молотый – по вкусу
- Соль морская – 1 ч.л.
- Для приготовления каджунской смеси соединить все ингредиенты и тщательно перемешать.

– В отдельной миске соединить майонез, петрушку, корнишоны и 2 ч.л. приправы. Тщательно перемешать и отложить в сторону.

– Смешать муку с оставшейся смесью специй.

– В другой миске соединить молоко с яйцом и тщательно перемешать.

– Погрузить креветку вначале в мучную смесь, далее в яично-молочную, а затем снова в мучную. По завершению поместить креветку на тарелку. Повторить процесс с остальными креветками.

– Нагреть масло в глубокой сковороде или казане до 180 °С. Обжаривать креветки небольшими партиями в течение 3 минут или до золотистого цвета и хрустящей корочки. После обжаривания переложить креветки на бумажное полотенце для удаления лишнего масла.

– Для сервировки произвести разрез на французском батоне или багете по одной стороне вдоль длины всей булки, не разрезая его пополам. При желании перед подачей можно его подогреть на сковороде, в духовке или микроволновке. Обмазать каждый кусочек майонезом, расположить внутри листья салата и помидоры. Завершить сервировку креветками, закрыв сверху второй половиной сэндвича и сразу же подавать.



ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ

Регион происхождения: США

Количество: 6 порций

Разве существует на земле более «уличного» блюда, чем вездесущий *гамбургер*? Он известен во всем мире благодаря глобальной популяризации сетей быстрого питания и является одним из самых популярных блюд. Так или иначе, самая лучшая и вкусная булочка с начинкой – это та, которую вы создаете сами, добавляя те ингредиенты, которые вам больше всего по вкусу, и опускаете те, которые вам не по душе. В этом блюде вы ограничиваетесь лишь своей фантазией, однако следует учитывать главное правило: подбирать соусы, которые идеально сочетаются с начинкой вашего *бургера*. Ниже я приведу рецепт удивительного *чизбургера*, пропитанного острым майонезом с дымными нотками. Следуя технологии приготовления, вы сами сможете построить свой идеальный *бургер*. При желании добавляйте начинку по своему вкусу (помидоры, огурцы, лук и т.д.).

– Лук, тертый или мелко нарезанный – 1 шт

– Мармит или другой дрожжевой экстракт – 2 ч.л.

– Микс из сушеных пряных трав (Прованские травы, Итальянские травы и прочие) –

1 ч.л.

– Говяжий фарш – 1 кг

- Майонез – 6 ст. л.
- Соус *шириача* или любой другой острый соус на ваш вкус – 2—3 ст. л. (см. приложение)
- Паприка копченая молотая – по вкусу
- Копченый бекон – 18 тонких слайсов
- Плавленный сыр чеддер – 6 ломтиков
- Листья салата (сорт на ваш выбор) – 1 горсть
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Кетчуп и майонез – по вкусу (по желанию)

Для булочек:

- Мука – 550 гр
- Быстродействующие дрожжи – 2 ч.л.
- Сахар – 2 ч.л.
- Мелкая соль «экстра» – 1 ч.л.
- Теплое молоко – 250 мл
- Сливочное масло, растопленное – 100 гр
- Яйцо – 3 шт + 1 взбитое
- Растительное масло
- Кунжутная семя – 2 ст. л.

– Для приготовления булочек поместить в большую миску муку, дрожжи, сахар и соль. Перемешать до тех пор, пока вся смесь не объединится. Влить молоко, добавить сливочное масло вместе с яйцами. Если вы используете агрегат для теста, необходимо начать с минимальной скорости, а затем увеличить до средней и продолжать взбивать тесто в течение 10 минут. Процесс замешивания будет закончен, когда тесто приобретет эластичную, блестящую и гладкую консистенцию. Не рекомендуется замешивать тесто вручную: идеальным вариантом будет использование пищевого миксера. Поместить тесто в смазанную растительным маслом миску, накрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 1 час. Также для настаивания теста можно поместить его в холодильник на всю ночь.

– В большой миске соединить лук, мармит, смесь трав, соль и перец. Тщательно перемешать до образования пасты, а затем добавить говяжий фарш и снова перемешать содержимое миски. Сформировать из фарша 6 одинакового размера шариков, а затем продолжить формирование котлет диаметром 12 см и толщиной приблизительно 1½ см. На этом этапе вы можете заморозить лишние порции котлеток или поместить их на хранение в холодильник.

– Как только тесто для булочек настоится, при помощи кулинарных весов разделить его на 6 равных частей. Из каждой части сформировать одинакового размера булочку с плоским дном и полукруглым верхом. Поместить булочки на смазанный растительным маслом противень и оставить при комнатной температуре на 1 час.

– Для копченого соуса соединить в миске майонез, соус *шириача* и паприку, приправив черным перцем по вкусу. Тщательно перемешать и поместить в холодильник.

– Разогреть духовку до 180 °С. Поместить противень с водой на дно духовки для создания влажной атмосферы. Смазать каждую булочку взбитым яйцом и посыпать семенами кунжута. Выпекать в течение 25—30 минут до темного золотисто-коричневого цвета. Вынуть из духовки и остудить.

– Приготовить котлетки для гамбургера на сковороде или гриле, обжаривая их в течение 3—4 минут с каждой стороны. Чтобы избежать распада котлеток и получить карамелизованную корочку, необходимо перевернуть их только 1 раз.

– Обжарить ломтики бекона до золотистого цвета и хрустящей корочки. Поместить ломтики бекона на котлетку, а сверху расположить пластинку сыра. Разрезать приготовленные булочки пополам и слегка подогреть их разрезанной стороной на сковороде в течение 1—2 минут.

– Для сервировки смазать нижнюю часть каждой булочки майонезом, добавить листья салата, а сверху расположить котлетку вместе с беконом и сыром. Намазать верхнюю часть булочки кетчупом или майонезом, накрыть блюдо и немедленно подавать.



МУФУЛЕТТА

Регион происхождения: США

Количество: 6—8 порций

Это еще один сэндвич родом из Луизианы с итальянским происхождением, главным ингредиентом которого является оливковый салат. Помимо салата в хлеб закладывается иная начинка, состоящая из ветчины, салями, различных сортов сыра и прочих компонентов по вашему вкусу. Сэндвич подается целым, а также разрезанным пополам или на 4 части в основном в холодном виде, но по желанию гостя его подогревают. Главными ингредиентами оригинального оливкового салата традиционно остаются сельдерей, цветная капуста и морковь, однако мой вариант рецепта слегка изменен. За все время существования этого блюда оно претерпевала некоторые изменения и в следствии этого на свет рождались его вариации, одним из которых является *муфуллета* с традиционными для Нового Орлеана жареными морепродуктами.

Для лепешки:

– Мука – 400 гр

– Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.

- Соль – щепотка
- Теплая вода – 225 мл
- Оливковое масло – 2 ст. л. + для смазки

Для оливкового салата:

- Маринованные оливки, нарезанные – 250 гр
- Сладкий перец, поджаренный и нарезанный – 100 гр
- Помидоры, мелко нарезанные – 50 гр
- Лук (небольшого размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Оливковое масло – 4 ст. л.
- Белый или красный винный уксус – 2 ст. л.
- Перец чили (сорт на ваш вкус), мелко нарезанный – 1 стручок
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Орегано сушеный – ½ ч.л.
- Перец черный свежемолотый – по вкусу

Для начинки:

- Твердый нежирный сыр (например, проволоне), тонко нарезанный – 250 гр
- Ветчина (например, коппа), тонко нарезанная – 75 гр
- Салами, тонко нарезанная – 50 гр
- Сыр скаморца или моцарелла, тонко нарезанный – 250 гр
- Бекон, тонко нарезанный – 50 гр
- Варёная колбаса (например, мортаделла), тонко нарезанная – 75 гр

– Поместить в чашу пищевого миксера муку, дрожжи и соль. Запустить прибор на медленной скорости и влить тонкой струйкой воду вместе с оливковым маслом. Замешивать тесто в течение 5—10 минут до мягкого, эластичного гладкого состояния. Также весь процесс вымешивания можно произвести вручную, увеличив его время до 15—20 минут. Поместить тесто в смазанную оливковым маслом миску, накрыть пищевой пленкой и оставить подниматься на 1—2 часа.

– Слегка смазать противень или форму для выпечки оливковым маслом. Сформировать из теста квадрат длиной сторон приблизительно 24 см и толщиной около 1—2 см. Поместить в форму и оставить еще на 30 минут.

– Разогреть духовку до 200 °С. Произвести на тесте несколько глубоких отверстий и смазать его поверхность оливковым маслом. Приправить небольшим количеством морской соли, затем поставить в духовку и выпекать в течение 20—25 минут до золотистого цвета. Вынуть форму из духовки и оставить остывать. Разрезать лепешку на 2 одинаковые части.

– Для оливкового салата соединить в миске все ингредиенты и приправить черным перцем. Расположить весь салат сверху одной части лепешки, а затем разложить слоями всю начинку. Поместить вторую часть лепешки сверху и плотно прижать ее. Обернуть блюдо пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1—3 часа. Для сервировки разрезать сэндвич на небольшие аккуратные квадратики и немедленно подавать.



СЭНДВИЧ РУБЕН

Регион происхождения: США

Количество: 8 порций

Этот сэндвич стал популярным в Нью-Йорке у личных торговцев, а также в закусочных. Он традиционно состоит из говяжьей солонины, швейцарского сыра, квашенной капусты и «русской заправки». Существует несколько вариантов этого сытного сэндвича, с одним из которых вы познакомитесь ниже.

- Говяжья солонина, купленная или приготовленная самостоятельно – 1 ½ кг
- Ржаной хлеб – 16 ломтиков
- Швейцарский сыр – 16 ломтиков
- Сливочное масло, растопленное – 120 гр

Для русской заправки:

- Майонез – 360 мл
- Кетчуп – 120 мл
- Сладкий лук, мелко нарезанный – 30 гр
- Вустерский соус – 1 ч.л.
- Соус табаско – по вкусу
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для квашенной капусты:

- Лук, мелко нарезанный – 340 гр
- Сало или утиный жир – 30 гр
- Квашенная капуста – 680 гр
- Куриный бульон – 250 мл
- Лавровый лист – 1 шт
- Соль – по вкусу
- Сахар – по вкусу

– Для приготовления русской заправки соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать.

– Для приготовления квашенной капусты обжарить лук на сале или жире в течение 3 минут. Добавить к луку квашенную капусту и влить такое количество бульона, чтобы покрыть капусту на половину. Добавить лавровый лист и приправить солью с сахаром. Накрыть крышкой и томить на медленном огне в течение 30 минут, при необходимости добавляя жидкость. Убрать крышку и выпарить всю жидкость. Довести до вкуса и убрать с огня.

- Нарезать солонину тонкой соломкой.

– Для сервировки расположить ломтики хлеба на большой тарелке. Намазать 8 ломтиков небольшим количеством заправки. Сверху поместить ломтик сыра, а на него нарезанную солонину. Сверху солонины расположить 2 ст. л. приготовленной капусты. Далее снова расположить солонину, а поверх нее ломтик сыра. Накрыть каждый сэндвич ломтиком хлеба.

– Разогреть в сковороде сливочное масло на среднем огне и обжарить каждую сторону сэндвича по 2 минуты, а затем подавать.

Примечание: в сэндвич необходимо добавлять равные части капусты и солонины, а также желательно использовать «вчерашний» хлеб.



КОРН-ДОГ

Регион происхождения: США

Количество: 8 порций

Корн-дог представляет собой сосиску, покрытую слоем теста из кукурузной муки и обжаренную в масле. Это популярное на улицах США блюдо является аналогом *сосиски в тесте* и *хот-дога*. Обычно *корн-дог* готовится и обжаривается непосредственно перед подачей, однако в настоящее время многие продуктовые компании предоставляют уже замороженные закуски, которые можно приобрести в большинстве супермаркетов, а затем уже находясь дома приготовить блюдо в микроволновке, запечь в духовке или обжарить в масле. В качестве аккомпанемента используется кетчуп, майонез или горчица. Помимо США свои вариации корн-дога готовят в таких странах как Аргентина, Канада и Австралия.

– Самоподнимающаяся кукурузная мука – 255 гр

– Яйцо – 1 шт

– Пахта – 240 мл

– Соль – 1 ч.л.

– Сыр чеддер или любой другой на ваш вкус, тертый – 60 гр

– Сосиска – 8 шт

– Бамбуковые шпажки или деревянные палочки длиной 20 см – 8 шт

– Растительное масло для жарки

– Томатный кетчуп для подачи (см. приложение)

– Для приготовления теста соединить в миске муку, яйцо, пахту, соль и сыр. Замесить смесь до однородной массы.

– Насадить сосиски на шампур минимум на 10 см его длины.

– Окунуть сосиску в кляр и слегка удалить лишнее тесто.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Обжаривать каждую сосиску до золотистой хрустящей корочки в течение 2—3 минут.

– Подавать горячим вместе с домашним кетчупом.



КРЕВЕТКИ ВВQ

Регион происхождения: США

Количество: 2 порции

Это популярное в Луизиане и, некоторых других южных штатах, блюдо можно обнаружить во многих фуд-траках. Оно представляет собой креветки, маринованные в пряном соусе, а затем обжаренные на сковороде или гриле. Экспериментируйте с разными маринадами и соусами, чтобы получить необходимый вам баланс вкусов

- Креветки (крупного размера), очищенные от панциря и кишечной вены – 25—30 шт
- Растительное или оливковое масло – 2 ст. л.
- Зеленый лук (только зеленая часть), мелко порубленный – 3 ст. л.
- Пиво – 4 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 1 ч.л.
- Вустерский соус – 3 ст. л.
- Соус табаско – 1 ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Паприка молотая – ½ ч.л.
- Сливочное масло, замороженное – ½ чаши

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне. Погрузить в него креветки и обжаривать при постоянном помешивании в течение 7—10 минут. Добавить порубленный зеленый лук и через 1 минуту вынуть креветки.

– Влить в сковороду пиво и томить его на медленном огне в течение 5 минут.

– Добавить чеснок, вустерский соус, табаско, соль и паприку. Тщательно перемешать смесь и через 1 минуту добавить сливочное масло. Как только масло растопится, вернуть креветки в сковороду и полностью покрыть их соусом.

– Вынуть креветки из сковороды и подавать в качестве закуски.



ТАКО ПО-КОРЕЙСКИ

Регион происхождения: США, Канада

Количество: 4 порции

Этот вид уличного блюда представляет собой фьюжн корейско-мексиканской кухни, популярный в США и Канаде. Оно включает в себя мексиканский стиль приготовления *так* на основе лепешки тортильи с восточноазиатским стилем приготовления начинки, состоящей из *бульгоги* (корейский вид *барбекю*) и *кимчи* (острая квашенная пекинская капуста). Зародившись в Лос-Анджелесе это уличное блюдо стало популярным во многих городах Северной Америки. На данный момент не менее популярным является *буррито* по-корейски. Вы можете купить уже готовый *кимчи* или приготовить его сами по рецепту, который я привел в конце книги.

- Соевый соус — 3 ст. л.
- Мирин (рисовое вино) – 2 ч.л.
- Кунжутное масло – 3 ст. л.
- Светло-коричневый сахар – 1 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика

- *Скерт-стейк* – 500 гр
- *Растительное масло* для обжаривания
- *Зеленый лук* – небольшой пучок
- *Майонез* – $\frac{1}{3}$ чаши
- *Кочхуджан* (корейская острая паста) или *соус ширача* – 2—5 ст. л.
- *Кимчи*, мелко нарезанная – 1 чашка
- *Груша*, мелко нарезанная – 1 шт
- *Тортилья* 15 см – 4 шт (см. приложение)
- *Листья любого салата* – 2 чаши
- Соединить в миске соевый соус, 1 ст. л. кунжутного масла, коричневый сахар, мирин и чеснок. Поместить в миску стейк и покрыть его маринадом. Оставить на 30 минут.
- Разогреть в сковороде растительное масло на сильном огне и обжарить стейк с двух сторон до нужной степени прожарки. Поместить на решетку и оставить на 5—7 минут.
- В это время обжарить зеленый лук на 1 ст. л. кунжутного масла до небольшого колера. Нарезать лук на брусочки размером 3—5 см, а стейк нарезать на небольшие ломтики поперек волокон.
- Смешать майонез с необходимым количеством острого соуса. Соединить в миске 1 ст. л. кунжутного масла, грушу и *кимчи*. Прогреть лепешки.
- Смазать каждую лепешку острым майонезным соусом, добавить остальные ингредиенты и подавать.



КАНАДСКИЙ ПИРОГ

Регион происхождения: Канада

Количество: 12 пирогов на 6 персон

Этот восхитительный десерт, являющийся национальным блюдом Канады, представляет собой небольшие сладкие пироги, которые выпекают на улицах, кафе, ресторанах и домах

по всей стране. Пирог традиционно готовят из кукурузного сиропа, однако клиновый станет отличным его заменителем. В качестве начинки можно использовать изюм, орехи или другие ингредиенты по вашему вкусу.

Для начинки:

- Изюм – 100 гр
- Коричневый сахар – 180 гр
- Сливочное масло, растопленное – 180 гр
- Яйцо – 3 шт
- Клиновый, кукурузный или золотой сироп – 100 мл
- Экстракт ванили – 2 ч.л.
- Соль – 1—2 щепотки

Для теста:

- Мука – 200 гр
- Сливочное масло, замороженное и нарезанное кубиками 1 см – 110 гр
- Ледяная вода – 4—5 ст. л.

- Форма для маффинов – 12 шт

– Поместить муку и масло в кухонный комбайн или пищевой миксер. Запустить прибор и добиться небольших грубых крошек. Продолжая вымешивать, влить воду для объединения смеси. Сформировать шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 1 час.

– Вынуть тесто из холодильника и раскатать в круг или квадрат толщиной 2—3 мм. С помощью шаблона вырезать 12 кругов диаметром 12 см.

– Поместить каждый кружок теста в формочку для маффинов или булочек. Убрать в холодильник на 30 минут.

– В то время как тесто охлаждается необходимо подготовить начинку. Залить изюм кипящей водой и оставить на 30 минут, после чего откинуть на сито и обсушить.

– Соединить в чаше пищевого миксера коричневый сахар и сливочное масло. Взбить смесь до образования гладкой кремовой консистенции. Добавлять по одному яйцу, перед этим тщательно взбить предыдущие. Добавить сироп, ванильный экстракт и соль. Тщательно взбить и довести до однородной массы.

– Разогреть духовку до 220 °С. Распределить вымоченный и высушенный изюм между формочками, а сверху залить смесь. Выпекать в течение 15—20 минут или до полной готовности теста.

– Вынуть из духовки и дать слегка остыть, после чего извлечь каждый десерт из формочки. Подавать в теплом или холодном виде.



ПУТИН

Регион происхождения: Канада

Количество: 3 порции

Национальное квебекское блюдо, представляющее собой смесь *картофеля фри* и рас-солёного, творожного или другого вида сыра, покрытые соусом. *Путин* можно встретить на улицах канадских городов, в северо-восточной части США, Франции и Бельгии. Его часто используют в качестве гарнира для блюд из рыбы и морепродуктов, а также сытной закуски к пиву. На данный момент существует огромное количество рецептов этого канадского блюда, включающего в себя разнообразные дополнительные компоненты. В качестве соуса обычно используются наваристые густые бульоны, иногда с добавлением измельченного куриного или индюшачьего мяса, и острых соусов, например, для барбекю.

- Кукурузный крахмал – 3 ст. л.
- Вода – 3 ст. л.
- Сливочное масло – 6 ст. л.
- Цельная мука – ¼ чаши
- Говяжий бульон – 500 мл
- Куриный бульон – 250 мл

- *Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу*
- *Картофель фри, приготовленный – 700—900 гр*
- *Сыр чеддер или моцарелла – 1 ½ чашки*
- Для приготовления соуса соединить в небольшой миске крахмал и холодную воду, а затем тщательно перемешать.
- В сотейнике на среднем огне растопить сливочное масло и добавить муку. Готовить при постоянном помешивании в течение 5 минут до образования золотистого цвета смеси.
- Влить оба вида бульона вместе с крахмальной водой и продолжать готовить до характерной густоты, приблизительно в течение 3—5 минут. Приправить солью и перцем, а затем убрать с огня.
- Приготовить *картофель фри*.
- Для сервировки блюда поместить *картофель фри* в большую глубокую тарелку и приправить небольшим количеством соли. Влить необходимое количество соуса и слегка перемешать с *картофелем фри*.
- Добавить кусочки сыра на еще горячий *картофель фри* и немедленно подавать.



ЯМАЙСКИЕ ПИРОЖКИ

Регион происхождения: Карибские острова

Количество: 8 пирожков

Эти изумительные пирожки распространены по всей территории Ямайки и других островах Карибского бассейна. Традиционно их готовят из теста с добавлением куркумы, которая придает ему пикантный желтый цвет, а в качестве начинки по традиции используют говяжий фарш. Начинка может варьироваться от говядины до других видов мяса, курицы, рыбы, морепродуктов, овощей, грибов и сыра.

- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Говяжий фарш – 400 гр
- Морковь, мелко нарезанная или тертая – 2 шт
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Перец чили красный (на ваш вкус), мелко нарезанный – 1 стручок
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Паста карри или любой пряный густой соус (на ваш вкус) – 1 ч.л.
- Тимьян сушеный – щепотка
- Протертые томаты, при необходимости измельченные – 1 банка (400 гр)
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для теста:

- Мука – 450 гр
- Куркума молотая – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Сливочное масло, нарезанное кубиком 1 см – 225 гр
- Ледяная вода – 8 ст. л.

– Для приготовления теста соединить в кухонном комбайне или пищевом миксере муку, куркуму и соль. Запустить прибор на небольшой скорости и добавить сливочное масло. Продолжать вымешивать до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию грубых сухариков. Влить необходимое количество ледяной воды для объединения массы. Сформировать из теста шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на время приготовления начинки.

– В сковороде разогреть оливковое масло на среднем огне и погрузить в него фарш. Обжаривать в течение 10 минут. Добавить морковь, лук, чеснок, перец чили, *пасту карри* и тимьян. Продолжать обжаривать еще 10 минут.

– Добавить в сковороду протертые томаты вместе с жидкостью и влить 150 мл холодной воды. Довести до вкуса, приправив солью и черным перцем. Довести до кипения и продолжать тушить на медленном огне в течение 30 минут или до густой консистенции соуса, периодически помешивая его. Убрать с огня и остудить.

– Разогреть духовку до 200 °С. Разделить тесто на 8 одинаковых частей. Раскатать каждую часть в круг толщиной около 3 мм. На половину круга расположить 1—2 ст. л. начинки, оставив при этом края нетронутыми. Накрыть начинку половиной круга и хорошо запечатать пирожок. При необходимости сформировать пирожок в форме «D», обрезав края и тщательно запечатав их с помощью вилки.

– Расположить пирожки на противень или в форму для выпекания и поместить в духовку. Выпекать в течение 25 минут или до полной готовности теста.

– Подавать в горячем или теплом виде.



ЦЫПЛЕНОК ПО-КАРИБСКИ

Регион происхождения: Карибские острова

Количество: 6 порций

Пожалуй, цыпленок, маринованный в смеси *йерк*, является самым популярным ямайским уличным блюдом. Эта смесь специй позволяет получить глубокую, темную и невероятно вкус-

ную текстуру на мясе цыпленка. По традиции это блюдо готовят на гриле и подают с рисом и горохом.

- Куриные голени (крупного размера) – 6 шт
- Рис – 300 гр
- Кокосовое молоко – 1 банка (400 мл)
- Перец душистый молотый – ½ ч.л.
- Тимьян сушеный – 1 ст. л.
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Перец чили (на ваш вкус) в хлопьях – 1 ч.л.
- Черная фасоль консервированная – 1 банка (400 гр)
- Лайм, нарезанный дольками – 1 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для пасты Йерк:

- Имбирь, тертый – 4 см
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Перец чили шотландский берет свежий (без семян), мелко нарезанный – 2 стручка
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Перец душистый молотый – 2 ст. л.
- Корица молотая – 2 ст. л.
- Паприка молотая – 2 ст. л.
- Тимьян сушеный – 2 ст. л.
- Коричневый сахар – 2 ст. л.
- Для приготовления пасты соединить все ингредиенты и тщательно перемешать.
- Произвести небольшие надрезы на куриных голеньях и обильно смазать маринадом.

Поместить в миску и убрать в холодильник на 2 часа (до всей ночи).

– Разогреть гриль или барбекю. Обжаривать цыпленка в течение 10—15 минут, периодически переворачивая. Убрать голени подальше от углей, закрыть крышкой и оставить на 30 минут. Время приготовления зависит от температуры гриля и углей. В идеале в момент приготовления внутренняя температура цыпленка должна достигать 75 °С.

– В то время как цыпленок обжаривается на гриле необходимо приготовить рис. В кастрюлю поместить рис, влить кокосовое молоко и 200 мл воды, а также добавить душистый перец, тимьян, орегано и перец чили. Оставить на 30 минут.

– Добавить к рису фасоль, перемешать и поставить на средний огонь. Довести до кипения, накрыть крышкой и варить ровно 2 минуты. Выключить огонь и не снимая крышку, оставить на 13—15 минут.

– Подавать курицу вместе с рисом и дольками лайма.



БАКАЛАИТОС

Регион происхождения: Пуэрто-Рико

Количество: 4—6 порций

Это одна из самых популярных пуэрториканских закусок, представляющая собой *панкейк* из соленой трески. Эту закуску можно встретить на пляжах, улицах городов и различного рода фестивалей. Обычно подается вместе со жгучими соусами.

– Соленая треска – 500 гр

– Мука – 250 гр

– Разрыхлитель – 1 ч.л.

– Перец чили (например, халапеньо) свежий, мелко нарезанный – 1 стручок

– Чеснок, измельченный – 2 зубчика

– Листья свежей кинзы, мелко порубленные – горсть

– Перец черный или душистый свежемолотый – по вкусу

– Растительное масло для жарки

– Жгучий соус для подачи

– Поместить соленую треску в посудину и полностью покрыть рыбу холодной водой. Переложить в холодильник на 12—24 часа, один раз сменив воду.

– Слить воду, промыть рыбу под проточной водой и поместить ее в кастрюлю. Залить холодной водой и поставить на средний огонь. Довести до кипения и продолжать варить в течение 15—20 минут.

– Вынуть рыбу из кастрюли и остудить. Разделить тушку на мелкие кусочки, убрав все кости и кожу.

– Соединить в миске муку с разрыхлителем и влить 300—350 мл воды, непрерывно взбивая массу до получения гладкого теста. Добавить в тесто чили, чеснок, порубленные листья кинзы и свежемолотый перец. Добавить кусочки трески, тщательно перемешать и оставить на 30 минут.

– Сбрызнуть сковороду растительным маслом и поставить на огонь выше среднего. Как только масло нагреется, влить в сковороду небольшой половник теста и сформировать оладушек. Обжаривать в течение 2—3 минут с одной стороны, а затем столько же с другой. Поместить готовый *панкейк* на кухонное полотенце и продолжить процесс приготовления.

– Подавать горячие *панкейки*, полив сверху жгучим соусом.



АКАСАН

Регион происхождения: Гаити

Количество: 4 порции

Акасан или АК-100 – это популярный на Гаити напиток, приготовленный из молока, кукурузной муки и специй. Зачастую его покупают в дополнении с уличной едой и употребляют на завтрак в теплом или холодном виде.

- Вода или молоко – 4 стакана
- Корица цельная – 2 палочки или ½ ч.л. молотой корицы
- Бадьян – 3 звездочки
- Кукурузная мука – 1 чашка
- Ванильный экстракт – 1 ч.л.
- Сгущенное молоко – 2 банки (350 мл)
- Сахар – по вкусу
- Соль – по вкусу

– Влить в кастрюлю 4 стакана холодной воды, добавить немного соли и все специи. Поставить на средний огонь, довести до кипения и продолжать кипятить на медленном огне в течение 5 минут.

- Соединить кукурузную муку с 1 стаканом холодной воды, добавить немного соли и перемешать.
- Влить мучную воду в кипящую воду и тщательно перемешать до густой массы.
- Добавить ванильный экстракт вместе с 1 банкой сгущенного молока, после чего убрать с огня и остудить.
- Вынуть специи и добавить по вкусу сахар и сгущенное молоко.
- Подавать в теплом или холодном виде.

ДАБЛ

Регион происхождения: *Тринидад*

Количество: *4 порции*

Этот популярный на острове Тринидад сэндвич представляет собой два хрустящих ломтика хлеба, между которыми располагается *нутовый карри (чана карри)*. Также в качестве начинки используется тринидадская пикантная приправа *кучела*, а при отсутствии ее в редких случаях заменяют *манговым чатни*. Рецепты обоих приправ я привел в конце книги. *Дабл* является классическим для карибских островов уличным блюдом.

- *Сушеный нут* – 200 гр
- *Пищевая сода* – 1 ч.л.
- *Зира семя* – 1 ст. л.
- *Кориандр семя* – 1 ст. л.
- *Растительное масло* – 2 ст. л.
- *Лук (крупного размера), мелко нарезанный* – 1 шт
- *Чеснок, измельченный* – 4 зубчика
- *Куркума молотая* – 1 ч.л.
- *Соль и свежемолотый черный перец* – по вкусу
- *Чатни из манго или кучела для подачи (см. приложение)*
- *Огурец, нарезанный тонкими ломтиками, для подачи*
- *Жгучий соус для подачи*

Для теста:

- *Мука* – 300 гр
- *Быстродействующие дрожжи* – 1 ч.л.
- *Зира семя* – 1 ч.л.
- *Куркума молотая* – 1 ч.л.
- *Соль* – ½ ч.л.
- *Теплая вода* – около 200 мл
- *Растительное масло* – 1 ст. л. + для обжарки
- Поместить нут в миску и влить холодную воду. Замачивать в течение ночи.
- Для теста соединить муку, дрожжи, семена зиры, соль и куркуму. Понемногу вливать воду, постоянно перемешивая смесь, до образования жесткого теста. Добавить масло и вымесить тесто до однородной гладкой массы. Поместить тесто в миску, накрыть влажным полотенцем и отставить в сторону до удвоения в размере приблизительно на 1—2 часа.
- Слить воду с нута и тщательно промыть его под проточной холодной водой. Высыпать в кастрюлю, добавить пищевую соду и налить воду, а затем поставить на средний огонь. Довести до кипения и варить в течение 30—35 минут. Слить воду, а нут откинуть на сито.
- Прогреть семена зиры и кориандра до появления аромата в течение 1—2 минут. Поместить в ступку, остудить, а затем размолоть в порошок.

– Поместить ту же сковороду на средний огонь, добавить растительное масло и обжарить лук до золотистого цвета в течение 10—15 минут. Добавить чеснок и все молотые специи. Продолжать готовить еще 2—3 минуты, периодически помешивая, после чего добавить нут и 500 мл холодной воды. Довести до кипения и продолжать готовить еще 30 минут. Довести до вкуса, приправив солью и перцем. Снять с огня и превратить содержимое сковороды в пюре.

– Разделить тесто на 8 одинаковых частей. Раскатать каждую часть в круг диаметром 12 см и толщиной около 5 мм.

– В сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла и погрузить в него 2—4 круга в зависимости от размера сковороды. Обжаривать каждый круг в течение 2—3 минут с каждой стороны. Поместить готовые лепешки на бумажное полотенце и повторить процесс с остальным тестом.

– Для сервировки сэндвича поместить 2 ст. л. нутовой начинки на лепешку, сверху добавить *кучела* и немного огурца, а затем смазать необходимым количеством жгучего соуса. Накрывать сэндвич второй лепешкой и повторить сборку блюда с остальными лепешками.



ТРИНИДАДСКИЙ ПИРОЖОК

Регион происхождения: Тринидад

Количество: 4 пирожка

Это блюдо представляет собой пирожок, фаршированный пряной картошкой, а иногда и дополнительными овощами. Иногда его сравнивают с *самосой*, однако он намного крупнее и больше похож на *чебурек*. Этот пользующийся популярностью у студентов пирожок можно обнаружить на острове у продавцов, торгующих *дабл*.

– Мука – 1 чашка

– Разрыхлитель – 1 ч.л.

– Соль – $\frac{3}{4}$ ч.л.

– Вода – $\frac{1}{2}$ стакана

– Картофель – 250 гр

– Перец черный свежемолотый – $\frac{1}{4}$ ч.л.

– Перец чили кайенский молотый – по вкусу

– Зира молотая – $\frac{1}{2}$ ч.л.

– Чеснок, измельченный – $\frac{1}{2}$ ч.л.

– Растительное масло – 1 стакан

– Смешать в миске заранее просеянную муку, разрыхлитель и соль. Влить необходимое количество воды, чтобы замесить гладкое эластичное тесто. Накрывать влажным полотенцем и оставить на 30 минут.

- Очистить картофель и отварить до готовности, после чего превратить в пюре.
- Добавить в пюре соль, черный перец, зиру, чеснок и перец чили. Тщательно перемешать для равномерного покрытия приправами.
- Разделить тесто на четыре части, а затем из каждого раскатать круг диаметром 10—12 см.
- На половину каждого круга выложить по 2 ст. л. начинки, накрыть свободной стороной теста, сформировав полумесяц, и запечатать края при помощи вилки.
- Обжаривать пирожки в растительном масле до золотистой хрустящей корочки с каждой стороны. Выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.
- Подавать горячими с любым соусом на ваш вкус.



ПОЛОРИ

Регион происхождения: Тринидад

Количество: 20—24 шт

Это мучная закуска популярна на острове Тринидад, Гайане и Суринаме, где ее можно приобрести практически у любого уличного торговца едой. Она представляет собой жареные кусочки пряного теста, которые традиционно подаются с различными соусами, йогуртами и *чатни*. Главными ингредиентами теста являются нутовая мука, вода и специи.

– *Нутовая мука* – 230 гр

- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
 - Шафран или молотая куркума – ½ ч.л.
 - Пищевая сода – ⅛ ч.л.
 - Разрыхлитель – 1 ч.л.
 - Мука – 1 ст. л.
 - Соль – 1 ч.л.
 - Сок ½ лайма
 - Растительное масло для жарки
 - Тамариндовый или манговый чатни для подачи (см. приложение)
- Соединить все ингредиенты для теста и тщательно перемешать. Замесить до образования однородной массы, добавив необходимое количество воды. Оставить на 1 час.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °С. Сформировать из теста небольшие шарики размером с мяч от гольфа.
- Обжаривать шарики небольшими партиями до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.
- Подавать горячими с тамариндовым или любым другим чатни.



ЧИМИ

Регион происхождения: Доминиканская республика

Количество: 6 порций

Это популярная в Доминикане уличное блюдо имеет несколько названий: *чимичурри бургер*, *доминиканский бургер* или просто *чимми*. Оно подается в виде сэндвича и состоит из говяжьей или свиной котлеты, салата из капусты и *сальсы*. В зависимости от региона страны и предпочтений повара блюдо может содержать и другие ингредиенты. Единого рецепта *доминиканского бургера* не существует, поскольку его редко готовят дома, а напротив, приобретают исключительно у уличных торговцев, и ниже вы можете ознакомиться с его вариантом приготовления. Помимо Доминиканской Республики *чимми* встречается в некоторых штатах США.

Для соуса:

- Кетчуп – ½ чаши
- Майонез – ½ чаши
- Апельсиновый сок – ¼ стакана
- Вустерский соус – 1 ст. л.

Для котлет:

- Лук (крупного размера) – 1 шт
- Чеснок – 2 зубчика

- Сладкий болгарский перец – 1 шт
- Соль – 2 ч.л.
- Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
- Вустерский соус – 1 ст. л.
- Говяжий фарш – 1 кг

Для сэндвича:

- Растительное масло – 3 ст. л.
- Лук (крупного размера), нарезанный кольцами – 1 шт
- Помидор (крупного размера), нарезанный кольцами – 2 шт
- Капуста, измельченная – 2 чаши
- Булочка для гамбургера – 6 шт

– Для приготовления соуса соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать.

Переложить в холодильник.

– Поместить в кухонный комбайн лук, чеснок, сладкий перец, соль, черный перец и вустерский соус. Измельчить до консистенции грубой пасты.

– Добавить пасту к фаршу и тщательно вымесить его. Разделить фарш на 6 равных частей и сформировать из них котлетки диаметром с булочку для гамбургера.

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и обжарить каждую котлетку с двух сторон до полной готовности.

– В той же сковороде слегка обжарить кольца лука и помидора. Смешать капусту с половиной соуса.

– В той же сковороде слегка прогреть смесь капусты и соуса. Вытереть сковороду бумажным полотенцем и прогреть все половинки булочек.

– Расположить на нижней части булочки, котлету, а сверху поместить лук, помидор, капусту и немного оставшегося соуса. Сразу же подавать.



КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ, СЫРОМ И ГУАКАМОЛЕ

Регион происхождения: Мексика

Количество: 6 порций

Эта наивкуснейшая закуска является типичным уличным блюдом в Мексике, которая традиционно наполнялась только сыром. Однако, в наши дни, когда традиции и кулинарные предпочтения меняются, сыр наряду с лепешкой по-прежнему остаются главными ингредиентами и часто дополняются различными начинками будь то овощными или мясными. Эта яркая, ароматная, сытная и очень вкусная закуска идет в сопровождении с *сальсой*, которая может выступать в качестве соуса или гарнира. Главное отличие *кесадильи* от схожих блюд заключается в том, что тортилью принято складывать пополам, а не заворачивать в нее начинку как, например, в бургеры или *энчилада*. Можно предположить, что при таком способе сбора блюда начинка то и дело будет разваливаться, но это не так. При правильном приготовлении расплавленный сыр надежно сдерживает начинку внутри тортильи и не позволяет ей «самовольничать». Не менее популярными являются десертные виды *кесадильи*, которые включают в себя шоколад, фрукты и карамель.

Мой вариант включает начинку из курицы, сыра и сладкой кукурузы. Все ингредиенты помещаются в лепешку, а затем она обжаривается на сковороде. Готовая *кесадилья* подается вместе с *сальсой* из авокадо, которая называется *гуакамоле*.

- Зира семя – 1 ст. л.
- Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1 ч.л.
- Оливковое масло – 1 ч.л. + для жарки
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Лук, мелко нарезанный – 4 шт
- Помидор (среднего размера), нарезанный – 4 шт
- Сладкая консервированная кукуруза – 1 банка или 300 гр
- Сыр чеддер или любой другой на ваш вкус, тертый – 360 гр
- Курица, заранее приготовленная любым способом, нарезанная – 300 гр
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – горсть
- Лепешка тортилья 15 см – 6 шт (см. приложение)
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Сметана или мексиканский крем для подачи (см. приложение)
- Сальса пико де гальо для гарнира (см. приложение)

Для Гуакамоле:

- Авокадо, спелый – 2 шт
- Сок ½ лайма
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Перец чили халапеньо свежий или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный – 1 стручок / несколько капель жгучего соуса (по желанию)

– Прогреть на сухой сковороде семена зиры и хлопья чили до появления аромата в течение приблизительно 1 минуты. Влить оливковое масло и погрузить в него чеснок. Обжаривать в течение 30—40 секунд. Добавить лук с помидорами, приправить солью и черным перцем, тщательно перемешать и готовить до размягчения помидор. Выложить содержимое сковороды в большую миску, а затем добавить курицу, кукурузу, сыр и листья кинзы. Тщательно перемешать.

– Собрать кесадилью, расположив на одной половине лепешки необходимое количество начинки. Накрыть второй половиной, чтобы полностью накрыть начинку, придавая блюду форму полумесяца. Повторить весь процесс с остальными лепешками. Собранные закуски можно хранить в холодильнике в течение нескольких часов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.