

Коллектив авторов

**Мировая кулинария.  
Лучшие блюда**



Аурика Луковкина

**Мировая кулинария.  
Лучшие блюда**

«Научная книга»

2013

## **Луковкина А.**

Мировая кулинария. Лучшие блюда / А. Луковкина — «Научная книга», 2013

Мы представляем вашему вниманию замечательную книгу, прочитав которую, вы, помимо множества интересных рецептов экзотических кушаний разных стран, познакомитесь с основными национальными особенностями кулинарии, спецификой кухни, своеобразием приготовления различных блюд. Вы получите представление о «пищевой ориентации» множества стран, предпочтениях в выборе продуктов, характерных для той или иной части света.

# Содержание

Введение	7
Глава 1. Европейские страны	8
Венгрия	9
Холодные закуски	9
Салаты	10
Первые блюда	10
Вторые блюда	11
Десерты	11
Выпечка	12
Напитки алкогольные	12
Румыния	14
Холодные закуски	14
Горячие закуски	14
Салаты	15
Первые блюда	16
Вторые блюда	16
Десерты	17
Болгария	18
Напитки безалкогольные	18
Холодные закуски	18
Горячие закуски	19
Салаты	19
Первые блюда	20
Вторые блюда	20
Выпечка	20
Десерты	21
Напитки безалкогольные	21
Напитки алкогольные	22
Югославия	23
Холодные закуски	23
Горячие закуски	23
Салаты	24
Первые блюда	24
Вторые блюда	25
Выпечка	25
Десерты	26
Напитки алкогольные	26
Чай, кофе	26
Польша	27
Холодные закуски	27
Горячие закуски	27
Салаты	28
Первые блюда	29
Вторые блюда	29
Выпечка	29
Десерты	30

Германия	31
Напитки безалкогольные	31
Холодные закуски	31
Конец ознакомительного фрагмента.	32

# Мировая кулинария. Лучшие блюда

*Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.*

\* \* \*

## Введение



Мы представляем вашему вниманию замечательную книгу, прочитав которую, вы, помимо множества интересных рецептов экзотических кушаний разных стран, познакомитесь с основными национальными особенностями кулинарии, спецификой кухни, своеобразием приготовления различных блюд. Вы получите представление о «пищевой ориентации» множества стран, предпочтениях в выборе продуктов, характерных для той или иной части света.

Таким образом, данный труд обогатит вас не только чисто практическими знаниями в сфере приготовления пищи, но и поможет сориентироваться в географическом пространстве нашей немаленькой планеты. Кулинарные пристрастия каждого народа во многом зависят не только от климата, присущего той или иной стране, но и от исторически сложившихся торговых путей, во многом от географических открытий, сделанных в свое время знаменитыми мореплавателями и распространивших по всему свету разнообразные кулинарные пристрастия и новые рецепты. Как для нас столь привычная на сегодняшний день картошка не сразу стала такой родной, так и для других народов некоторые продукты и блюда, вроде бы теперь неразделимые с их страной, поначалу не были национальными.

## Глава 1. Европейские страны



Если у кого бы то ни было поинтересоваться, что объединяет кулинарию европейских стран и что отличает ее от кулинарии других континентов, невольно можно вызвать этим вопросом недоумение. Кажется, что столь большое число регионов, расположенных на такой огромной территории, имеют не так уж и много общего, особенно когда дело касается национальной кухни. На самом же деле кое-какие особенности, сближающие народы этого материка и позволяющие им образовывать так называемую европейскую кухню, все же существуют.

Первым, что объединяет все европейские страны, является предпочтение, отдаваемое некоторым видам продуктов. Так, картофель в Европе занимает главенствующую роль, заменяя собой не только хлеб, но и являясь основой большинства национальных блюд. Среди мясных блюд общую популярность прочно удерживает свинина. На ее сале и шпике готовят значительное количество кушаний, а из самого мяса европейцы готовят все, что только возможно.

## Венгрия

*Коли мясо, так свинина, коли сало – острый шпик...  
Из оперетты Имре Кальмана «Марица»*

Фразу из известной венгерской оперетты, приведенную в качестве эпитафии, можно считать определяющей для кухни Венгрии.

Венгерские кулинары основную часть блюд готовят на свином салом. Сливочное масло используется крайне редко, в основном для диетического питания, а растительное в пищу практически не идет. В меню всех ресторанов доминируют свинина и свиное сало, однако и другие сорта мяса также пользуются немалым спросом.

## Холодные закуски

### Торт «Бутербродный»

*Требуется: 600 г пшеничного хлеба.*

*Для начинки: 100 г топленого свиного сала, 3 пучка зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 1 корень хрена, 3 ст. л. сметаны, 2 яйца, 150 г ветчины, 200 г сыра, 250 г говяжьей печени, 4 ст. л. майонеза, 3 помидора, 1 огурец, 4 редиса, 1 ч. л. аджики, 5 штук шпрот, соль, красный и черный перец по вкусу.*

**Способ приготовления.** Вам понадобится буханка хлеба круглой формы. Срежьте с нее нижнюю корку, разрежьте на пять пластов. На нижний круг поместите начинку из рубленого зеленого лука, смешанного с размягченным свиным салом и рубленой зеленью петрушки.

Следующий пласт покройте соусом из хрена со сметаной и яйцами, для которого хрен натрите на мелкой терке или пропустите через мясорубку. Смешайте его со сметаной, растертыми яичными желтками и мелко нарезанными яичными белками. Посолите и поперчите.

Третий пласт намажьте массой из ветчины. Пропустите ветчину через мясорубку или, если это возможно, разомните ее скалкой. Смешайте массу с размягченным маслом, добавьте черный молотый перец.

Четвертый пласт покройте сырной массой. Натрите сыр на мелкой терке, смешайте с размягченным сливочным маслом и поперчите.

Последний хлебный пласт намажьте массой, приготовленной из говяжьей печени. Отварите печень в слегка подсоленной воде до полной готовности, пропустите через мясорубку два раза, добавьте размягченное топленое сало, аджику, посолите, поперчите. Края торта украсьте кружочками помидоров, редиса, огурцов.

По границам пластов сделайте ободок из майонеза, сверху разложите половинки шпрот.

## Салаты

### Салат картофельный с фасолью и винной заправкой

**Требуется:** по 3 картофелины и головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, по 2 пучка зеленого лука и петрушки, по 1/2 стакана красного вина, сметаны и фасоли, 1 ч. л. паприки, по 1/2 ч. л. горчицы и уксуса, пучок укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

**Способ приготовления.** Фасоль замочите в холодной воде на ночь, затем варите до готовности. Картофель отварите, очистите и нарежьте небольшими кусочками. Вареную фасоль соедините с картофелем, добавьте измельченную луковичу, сметану, перемешайте и заправьте соусом.

Для соуса соль, черный молотый перец, паприку и сахар добавьте в вино, смешанное с уксусом и горчицей, все хорошенько перемешайте. Поставьте в холодильник примерно на 2 часа.

Готовый салат уложите в салатницу, посыпьте мелко нарезанным зеленым луком, укропом и петрушкой, толченым чесноком.

## Первые блюда

### Суп с клецками

**Требуется:** 200 г говяжьих костей, по 2 моркови, головки репчатого лука и лавровых листа, корень петрушки, 1 ст. л. муки, 1/2 стакана сметаны, пучок петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. семян укропа, 1/4 ч. л. паприки, соль, 4 горошины черного перца.

**Для клецек:** яйцо, 1 стакан муки, соль.

**Способ приготовления.** Промытые кости обсушите и поджарьте в духовке до появления золотисто-коричневого цвета. Затем остудите, залейте холодной водой и сварите насыщенный костный бульон.

Когда кости поварятся примерно 30 минут, положите в бульон морковь, корень петрушки, предварительно очистив их, но не нарезая. Когда овощи сварятся, достаньте их из бульона, нарежьте соломкой и снова положите в бульон. Муку поджарьте на разогретом растительном масле, разведите небольшим количеством бульона и добавьте в общий бульон.

Для клецек взбейте яйцо, смешайте его с мукой и солью. Если тесто получится слишком густым, влейте немного теплой воды. Выкладывайте клецки ложкой в кипящий бульон. За несколько минут до окончания варки в суп положите лавровый лист, черный перец горошком и семена укропа.

## Вторые блюда

### Капуста с картофелем по-венгерски и жареный шницель

**Требуется:** 600 г капусты, по 2 головки репчатого лука и картофелины, 2 ст. л. муки, по 1/2 ч. л. тмина, майорана и паприки, 1 ч. л. уксуса, 40 г сала, 1 ст. л. сахара, соль.

**Для шницеля:** 500 г бедренной части свинины, 100 г ветчины или копченого мяса, 1 ст. л. зеленого горошка, 40 г твердого сыра, 3 ст. л. муки, 1 яйцо, 2 ст. л. молока, по 1/2 стакана панировочных сухарей и растительного масла, 1/2 лимона, 1/2 ч. л. паприки, соль.

**Способ приготовления.** Капусту нашинкуйте соломкой, залейте горячей водой, чтобы она была покрыта ею, посолите, посыпьте тмином и майораном и тушите на медленном огне. На сале слегка поджарьте лук, нарезанный кольцами, потом добавьте муки и, помешивая, продолжайте жарить. Через некоторое время влейте немного воды, хорошо перемешайте, положите нарезанный картофель. Проварите примерно 30 минут. Затем слейте жидкость из капусты, смешайте ее с картофелем и луком, посолите, заправьте уксусом, паприкой и сахаром. Капусту подавайте с жареным шницелем. Копченое мясо или ветчину мелко порежьте. Сыр натрите на терке. Свинину обсушите салфеткой, нарежьте поперек волокон на несколько тонких частей. Пленки по краям мяса надрежьте, чтобы оно не скручивалось при жарке, куски отбейте и посолите. На половины шницелей положите начинку из смеси копченого мяса, тертого сыра и зеленого горошка, согните пополам, края скрепите шпажками (деревянными палочками), потом обваляйте в муке каждый шницель, обмакните в яйце, взбитом в молоке с солью, и запанируйте в сухарях. Обжарьте шницели на разогретом растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые шницели выложите на блюдо, сбрызните лимонным соком, посыпьте паприкой, рядом выложите гарнир.

## Десерты

### Слоеный крем

**Требуется:**

для первого слоя – 1 стакан сливок, 1/2 стакана молока, 2 яичных желтка, по 1 ч. л. желатина и муки, 1/4 ч. л. ванилина, 4 ст. л. сахара;

для второго слоя – 2 ст. л. какао, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан сливок, 1 ч. л. желатина, 4 ст. л. сахара;

для третьего слоя – 400 г малины, 2 стакана сливок, 1 ст. л. желатина, 1/2 стакана сахара;

для четвертого слоя – 200 г клюквы, 1 стакан сливок, 1 ст. л. желатина, 1/2 стакана сахара.

**Способ приготовления.** Желтки взбейте с большей частью сахара, добавьте муку и, постоянно помешивая, тонкой струйкой влейте горячее молоко, поставьте на водяную баню и нагревайте до тех пор, пока масса не загустеет. Введите предварительно замоченный и разбухший желатин, ванилин. Сливки с сахаром взбейте миксером в густую пену, смешайте с ними яично-молочную смесь и разлейте полученную массу в формы. Поставьте в холодное место, а когда крем загустеет, залейте второй слой крема.

Желтки тщательно разотрите с сахаром, добавьте какао и, постоянно помешивая, влейте горячее молоко. Предварительно замоченный и разбухший желатин введите в общую массу, остудите ее и смешайте со взбитыми сливками. Когда второй слой крема загустеет, добавьте третий.

Для третьего слоя малину протрите через сито, всыпьте в нее сахар и размешивайте до тех пор, пока он не растворится. К ягодной массе добавьте предварительно замоченный и разбухший желатин. Миксером взбейте сливки, смешайте их с ягодной массой и влейте крем третьим слоем поверх первых двух загустевших. Поставьте в холодное место для застывания, а затем влейте последний слой крема.

Из клюквы отожмите сок, чтобы его получилось примерно половина стакана. В клюквенный сок добавьте сахар и поставьте на медленный огонь. Смесь прогревайте, все время помешивая, до полного растворения сахара. Предварительно замоченный в небольшом количестве воды желатин введите в общую смесь, нагрейте до полного растворения и остудите. Сливки взбейте миксером, положите в общую массу и все хорошо перемешайте. Налейте в формы четвертым слоем и поставьте в холодное место.

## Выпечка

### Торт «Новогодний»

*Требуется: 5 яиц, 8 ст. л. сахара, 5 ст. л. муки, 200 г сметаны, 3 ст. л. красного виноградного вина, 1/2 ч. л. корицы.*

*Для крема: 200 г густой сметаны, 1 стакан сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванилина.*

*Для помадки: 1/4 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. л. ванилина, 1 ч. л. какао.*

**Способ приготовления.** Осторожно отделите желтки от белков, всыпьте в желтки 5 ст. л. сахара, хорошо разотрите, затем добавьте столько же муки и густую сметану. Всыпьте корицу и перемешайте. Белки взбейте в крепкую пену миксером, постепенно вводя 3 ст. л. сахара. Белки осторожно, постепенно смешайте с тестом, следите, чтобы не было комочков.

На смазанную маслом сковороду насыпьте толченых сухарей, выложите тесто и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 20–30 минут. Выпекайте до тех пор, пока тесто не поднимется. Готовый торт остудите, достаньте из формы и разрежьте на две лепешки, нижнюю из которых смочите вином, смажьте кремом, накройте второй частью и выложите остальной крем.

Украсьте торт орехами, кусочками шоколада и ягодами из варенья, покройте помадкой и поставьте в холодильник на несколько часов.

Для крема очень густую сметану разотрите с мелким сахаром, вбейте два яйца, ванилин и все взбейте миксером.

Для помадки молоко, сахар, какао и ванилин вскипятите на медленном огне, постоянно помешивая. Через несколько минут влейте каплю полученной смеси в стакан с холодной водой.

Если она осядет на дно в виде твердого шарика, помадку можно считать готовой.

## Напитки алкогольные

### Яблочный напиток с виноградным вином

*Требуется: 1 кг яблок, 1,5 л воды, 1 стакан вина, 1/2 стакана сахара, 1 ч. л. корицы.*

**Способ приготовления.** Вскипятите воду с сахаром и корицей. Очищенные яблоки натрите на крупной терке, залейте остывшим сиропом, оставьте на несколько часов, а затем процедите. Влейте в процеженную жидкость вино, охладите в холодильнике и разлейте в длинные тонкие бокалы.

Посетители венгерских кафе и ресторанов отмечают особую любовь венгерских кулинаров к такому продукту, как сметана. Она используется как для супов и вторых блюд, так и для выпечки. Сметаной поливают большую часть готовых блюд перед их подачей к столу.

## Румыния

*Только в Бухаресте я почувствовал по-настоящему, как солнце коснулось моих губ. Солнце в виде земляники, помидоров и вишен... Доброе утро, девушка, тоненькая, как веточка маслины! Я останавливаюсь перед вашими дверями, я хочу попробовать вашего супа, вашего сармале, кукурузной каши с кислой капустой...*

**Назым Хикмет**

### Холодные закуски

#### Паштет «Бухарестский»

**Требуется:** 1 гусь или 1 курица, 350 г телячьей печени, гусиная печень, 150 г грибов, 200 г шпика, по 50 г сельдерея, зелени петрушки и лука, 80 г черствого хлеба, 4 яйца, 2 ст. л. жира, лавровый лист, мускатный орех, имбирь, соль, белый перец.

**Способ приготовления.** Гуся или большую курицу разрубите на куски. Добавьте мелко порубленные зелень петрушки и зеленый лук, мелко нарезанный сельдерей, шпик и лавровый лист. Все залейте водой и поставьте варить на медленный огонь. Грибы нарежьте кружочками. Гусиную или телячью печень нарежьте небольшими ломтиками. Грибы, печень и мелко порубленный лук залейте водой и варите на медленном огне 15 минут. Хлеб размочите в охлажденном бульоне.

Когда мясо станет мягким, отделите его от костей. Мясо, печень, хлеб и грибы пропустите через мясорубку не менее двух раз, используя сетку для паштетов. В получившуюся массу добавьте яйца, мускатный орех, имбирь и перец. Все тщательно разотрите и заполните составом форму на 3/4 объема. Форму плотно закройте, поставьте в духовку и запекайте при средней температуре в течение 1 часа. Готовый паштет охладите и выложите из формы. Перед подачей к столу паштет нарежьте ломтиками толщиной 1/2 см. Обычно к этому паштету румынские кулинары рекомендуют подавать майонез.

### Горячие закуски

#### Горячая закуска по-румынски

**Требуется:** 500 г корейки или окорока, 100 г свиного сала, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 200 г черствого хлеба, 30 г зелени петрушки, 1/2 стакана бульона, 120 г топленого сала.

**Для начинки:** 1 соленый огурец, 1/2 головки репчатого лука, 1 ч. л. сливочного масла, 1 яйцо, соль.

**Способ приготовления.** Мясо и свежее свиное сало нарежьте на куски. Если мясо жирное, румынские специалисты-кулинары сало не добавляют, иначе блюдо получается менее калорийным и менее вкусным. Лук разрежьте на четыре части. Пропустите мясо, сало и лук через мясорубку два раза. В фарш добавьте молотый перец, бульон и размешайте до однородной пышной массы.

Соленый огурец очистите, удалите семена и натрите на крупной терке, добавьте мелко порубленный лук и посолите. Обжаривайте массу на масле 15 минут. Затем залейте взбитым с солью яйцом и приготовьте яичницу.

Разделите мясной фарш на небольшие тефтели, сплющите их и в центр каждой поместите кусочек яичницы, далее смочите руки водой и сформируйте тефтели продолговатой формы. Черствый хлеб раскрошите и обваляйте в нем тефтели, предварительно смоченные взбитым яйцом.

Разогрейте топленое сало, положите в него тефтели и жарьте, пока они не станут золотистого цвета. Затем выньте их из сала, уложите в сковороду и на 10 минут поставьте в разогретую духовку.

К столу подавайте сразу же после приготовления. В Румынии к этой закуске подают, как правило, столовую горчицу или хрен со сметаной.

### **Крокеты картофельные по-румынски**

***Требуется:** 500 г картофеля, 3 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 3/4 стакана сметаны, соль.*

**Способ приготовления.** Картофель отварите и очистите, натрите на мелкой терке и размешайте с растертым в пену сливочным маслом, добавьте яйца, муку и соль. Вымесите густое тесто, скатайте из него валик и разрежьте на одинаковые кусочки. Из получившихся кусочков сформируйте небольшие удлиненные крокеты. Жарьте во фритюрнице в течение 8 – 10 минут при температуре 180 °С. Подавайте к столу в горячем виде, предварительно полив сметаной.

## **Салаты**

### **Салат из кабачков по-румынски**

***Требуется:** 400 г цуккини, 3 помидора, 1 желтый сладкий перец, 1 зеленый сладкий перец, 2 головки лука-шалота, 4 пера зеленого лука, 2 ст. л. винного уксуса, 1 ст. л. горчицы, 1/2 ч. л. тимьяна, 4 ст. л. оливкового масла, соль, молотый черный перец.*

**Способ приготовления.** Очищенные кабачки натрите на крупной терке. Помидоры разрежьте пополам, удалите основания плодоножек и семена. Мясистую часть помидоров пропустите через мясорубку. Перцы разрежьте пополам, удалите сердцевину, нарежьте соломкой. Лук-шалот и зеленый лук мелко нарежьте. Все овощи, кроме лука, смешайте.

Для соуса в уксус добавьте горчицу, лук-шалот, черный молотый перец, соль и взбейте в миксере до однородного состояния. Далее положите зеленый лук, тимьян и масло, перемешайте и получившимся соусом заправьте салат. Блюдо поставьте в холодильник на 30–40 минут.

## Первые блюда

### Суп из бычьих хвостов

*Требуется:* 250 г бычьих хвостов, 3 ст. л. растительного масла, 1 головка репчатого лука, 2 картофелины, помидор, 3 ст. л. красного вина, 1 ст. л. миндаля, гвоздика, лавровый лист, 2 стакана воды, 1/2 ч. л. сахара, лимонный сок, соль, перец.

**Способ приготовления.** Бычьи хвосты порубите на небольшие кусочки и обжарьте в небольшом количестве растительного масла. Лук, картофель и морковь нарежьте небольшими ломтиками и добавьте к хвостам, немного обжарьте все вместе. Затем переложите в скороварку и залейте водой, варите под плотно закрытой крышкой в течение 25–30 минут, установив регулятор на уровень 2. Отделите мясо от хрящей и костей и мелко нарежьте, после чего снова положите в суп. Миндаль размельчите и смешайте с вином. Поставьте на медленный огонь и слегка поварите, затем влейте лимонный сок, добавьте сахар, все тщательно перемешайте до полного растворения сахара, вылейте в суп.

## Вторые блюда

### Потроха барашка по-румынски

*Требуется:* 200 г сердца, по 150 г печени и легкого, сальник, 2 яйца, 50 г хлеба, 3 ст. л. молока, по 1 ст. л. сметаны и топленого сала, по 30 г зелени укропа, петрушки и зеленого лука, соль, перец.

**Способ приготовления.** Сердце, печень и легкие отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, остудите и мелко нарежьте. Добавьте яйца, хлебную мякоть, размоченную в молоке, сметану и зелень. Все тщательно перемешайте, поперчите и посолите. Тщательно в нескольких водах промойте сальник. Слегка смажьте топленным салом сковороду с низкими краями. Далее растяните сальник так, чтобы в него можно было завернуть начинку. Поместите начинку внутрь, разровняйте ее и прикройте краями сальника. Запекайте в духовке в течение 5–7 минут при температуре 200 °С. К столу подавайте в горячем виде целиком или предварительно нарезав на куски.

В качестве гарнира к этому блюду обычно подают отварной картофель или вареные бобы.

Прекрасно развитое животноводство Румынии в полной мере обеспечивает население мясными и молочными продуктами. В качестве вторых блюд здесь предпочитают хорошо прожаренное и проваренное свиное или говяжье мясо. Очень популярны и различные рыбные блюда. Одним из основных способов тепловой обработки остается гратарный, или обжаривание продуктов на решетке. На гратаре готовят как мясо, так и рыбу.

## Десерты

### Желе из яблок и чернослива

**Требуется:** 3–4 яблока, 150 г чернослива, 3/4 стакана сахара, 2 ст. л. желатина, 2 стакана воды, лимонная кислота.

**Способ приготовления.** Желатин залейте небольшим количеством воды и оставьте для набухания. Чернослив залейте небольшим количеством воды. Через час, когда чернослив достаточно набухнет, осторожно выньте из него косточки.

Яблоки очистите и удалите сердцевину. Кожуру, сердцевину, а также косточки залейте водой и поставьте на средний огонь. Когда вода закипит, всыпьте сахар и сварите сироп, процедите, добавьте чернослив и яблоки и сварите их в этом сиропе до готовности. После этого фрукты осторожно выньте шумовкой. В сироп введите лимонную кислоту и желатин, перемешайте, разлейте сироп в порционную посуду слоем в 1–2 см.

Когда сироп застынет, разместите на нем дольки яблок и чернослива и залейте оставшимся сиропом. Желе поставьте в холодильник на 1–2 часа.

Одно из популярнейших блюд – голубцы. Рецептов их приготовления множество. Румыны делают голубцы преимущественно в виноградных листьях. К распространенным вторым блюдам можно причислить жаркое на гратаре, токану из цыплят, чуламу (гуляш) из телятины под белым соусом, мититеи, или обжаренные на решетке колбаски из мясного фарша.

## Болгария

*Как ни крути, но лучшие накрытого стола нет ничего в этой жизни. Можно, конечно, говорить о любви, о красоте или о доброте знакомых или незнакомых нам людей. Но если все это собрать за одним хорошо накрытым столом, нет ничего лучше!*

*Ханна Ганчева. Мои влюбленности*

### Напитки безалкогольные

#### Клубничный эликсир по-бухарестски

*Требуется: 500 г клубники, 1 стакан простокваши, 1/2 стакана молока, 1/3 стакана меда, ванилин, кусочки льда.*

**Способ приготовления.** Протрите клубнику через сито. Добавьте молоко. Простоквашу взбейте с ванилином, положите мелко расколотые кусочки льда. В клубничное пюре вмешайте мед и, непрерывно помешивая, влейте простоквашу. К столу подавайте сразу после приготовления.

По традиции, сложившейся уже очень давно, болгары предпочитают всем прочим продуктам овощи. Подавляющее количество блюд национальной болгарской кухни составляют кушанья из овощей. Наиболее часто используются такие из них, как картофель, баклажаны и кабачки. Вообще же болгары привыкли рассчитывать только на то, что может вырасти в их огородах, поэтому все овощи предпочитают выращивать рядом со своими домами.

### Холодные закуски

#### Паштет из кабачков с брынзой

*Требуется: 500 г кабачков, 300 г острой брынзы, 1/2 стакана растительного масла, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. кислого молока или сметаны, 5–6 грецких орехов, соль.*

**Способ приготовления.** Очищенные кабачки отварите и слегка отцедите. Чеснок растолките или протрите через терку. Также натрите брынзу.

Все ингредиенты перемешайте и разотрите. Влейте растительное масло, добавьте кислое молоко или сметану, высыпьте растолченные грецкие орехи и снова перемешайте.

По статистике, болгары предпочитают всем разновидностям блюд вторые холодные и горячие. Они практически полностью игнорируют первые блюда, считая их не национальными, а привезенными из других стран, заимствованными. Среди вторых наибольшей популярностью пользуются разного рода салаты (их готовят все без исключения хозяйки), блюда из овощей (тушеные овощи, икра из них, закуски), а также кушанья, сочетающие

в себе овощи и мясо (голубцы, фаршированные мясом помидоры, перцы, баклажаны). Если в болгарских семьях все же готовят супы, то овощные, с использованием цветной капусты, грибов, помидоров.

## Горячие закуски

### Сладкий перец под чесночным соусом

**Требуется:** 1 кг сладкого круглого перца (специальный шаровидный сорт), по пучку зелени петрушки и укропа, 2 зубчика чеснока, 1/2 стакана растительного масла, уксус, соль.

**Способ приготовления.** Каждый перец разрежьте на четыре части, разогрейте растительное масло и выложите на него кусочки перцев. Обжаривайте их 10 минут, накрыв крышкой.

Затем снимите крышку и обжаривайте далее до полного выпаривания жидкости.

Разведите уксус и добавьте к нему растолченный чеснок и соль. Туда же добавьте измельченную зелень петрушки и укропа. Все ингредиенты перемешайте. Полученным соусом залейте перец и снова накройте крышкой.

подавайте блюдо к столу очень горячим. На отдельной тарелке подайте сыры различных сортов.

Вы можете приготовить соус и другим способом: протрите на терке 5 помидоров, слегка выпарьте воду, положите растолченный чеснок и посолите. Залейте соусом перец и поставьте в холодильник.

Известно, что Болгария расположена в части Европы, значительное время года пребывающей в теплом климате.

Это постоянное тепло, ровная весенняя погода являются причиной того, что в основе продуктового наполнения национальной болгарской кухни лежат разного рода овощи и фрукты.

## Салаты

### Мясной салат

**Требуется:** 8 картофелин среднего размера, 2 сладких яблока, 300 г нежирной говядины, 1 головка репчатого лука, 8 соленых огурцов, 4 яйца, 250 г зеленого горошка, горчица, 1 ст. л. лимонного сока, 5 ст. л. нежирного кефира, пучок листьев зеленого салата, соль, перец, паприка.

**Способ приготовления.** Сварите и остудите картофель. Отварите говядину в подсоленной воде. Сварите вкрутую яйца. Нарежьте картофель кубиками. Яблоки очистите и нарежьте небольшими кусочками. Слейте маринад из банки с зеленым горошком. Перемешайте все ингредиенты, посолите, поперчите, добавьте молотую паприку, горчицу и лимонный сок. Перемешайте еще раз. Затем влейте кефир и размешайте смесь так, чтобы она стала воздушной.

После этого выложите на тарелку листья салата и уложите смесь на них. Полейте майонезом.

Чтобы оттенить вкус салата, подайте к нему сваренные вкрутую нарезанные яйца, веточки петрушки, кусочки помидоров и огурцов.

## Первые блюда

### Суп с капустой и грибами

*Требуется: 100 г сухих грибов, 300 г цветной капусты, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. муки, по 2 моркови и головки репчатого лука, 1/2 пучка петрушки, 3 лавровых листа, соль, перец.*

**Способ приготовления.** Грибы залейте холодной водой, добавьте луковицу и варите до тех пор, пока грибы не станут мягкими.

Оставшийся лук, морковь и петрушку мелко нарежьте, обжарьте на масле, добавьте промытую капусту, немного бульона из грибов, посолите, поперчите и тушите до мягкости капусты.

По окончании влейте весь оставшийся бульон. Муку поджарьте на 1 ст. л. сливочного масла, разбавьте бульоном и заправьте суп.

В конце положите в бульон грибы, лавровый лист и доведите до кипения.

## Вторые блюда

### Овощное ассорти

*Требуется: по 300 г кабачков, баклажанов, сладкого болгарского перца и кислого молока или сметаны, 1 стакан растительного масла, пучок зелени петрушки, лимон, 2 зубчика чеснока, соль.*

**Способ приготовления.** Очистите лимон от цедры и отожмите сок. Очистите кабачки и баклажаны и нарежьте их небольшими ломтиками или кружочками. Посолите баклажаны, положите в воду на 1 час, чтобы из них вышла горечь. Откиньте их на дуршлаг. Перец нарежьте кусочками.

Разогрейте растительное масло и обжарьте в нем по очереди кабачки и баклажаны, обвалянные предварительно в муке.

На оставшемся масле обжарьте перец и смешайте его с баклажанами и кабачками.

Добавьте к овощам кислое молоко или сметану, а также толченый чеснок, сок лимона, мелко нарубленную петрушку. Все ингредиенты тщательно перемешайте. Полученным соусом залейте остывшие овощи. Подавайте как закуску или как самостоятельное второе блюдо.

## Выпечка

### Лепешки слоеные с овощной икрой

*Требуется: 500 г муки, 400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. соли.  
Для икры: 500 г любых овощей, 1 стакан растительного масла, соль.*

**Способ приготовления.** Просейте муку, отделите половину ее общего количества, смешайте с маслом и раскатайте квадратом толщиной 2 см. Поместите этот квадрат в холодное тесто. В оставшуюся муку влейте воду, отжатый лимонный сок, посолите и заместите. Готовое тесто скатайте в шар, накройте полотенцем и дайте полежать 30 минут.

Затем раскатайте так, чтобы кусок был в два раза шире предыдущего. Первую часть теста положите на середину раскатанного (второго), заверните и защипите края.

Посыпьте стол мукой, раскатайте полученный конверт из теста до толщины 1 см. Сложите пласт вчетверо, поместите на противень и поставьте на 40 минут на холод. Затем холодное тесто снова раскатайте, опять сложите вчетверо и охладите. То же самое повторите и в третий раз. После этого раскатайте тесто и разделите на небольшие части, из них сформируйте лепешки. Смажьте их яйцом и выпекайте на противне. Можно посыпать готовые лепешки сахарной пудрой или сахаром, смазать вареньем.

Очищенные овощи мелко нарежьте, посолите и потушите на растительном масле до мягкости. При желании можете добавить в овощную икру перец и прочие пряности. Подавайте икру в отдельной вазочке в холодном виде.

## Десерты

### Реване (сладкий болгарский пирог)

*Требуется: 4 яйца, 350 г сахарного песка, 1/2 стакана воды, по 350 г пшеничной муки и манной крупы.*

*Для сиропа: 1,5 кг сахара, 1,5 л воды, 1/5 л коньяка.*

**Способ приготовления.** Отделите белки от желтков. Желтки взбейте венчиком, постепенно добавляя теплую воду и сахар. Пена должна быть густой и пышной.

Отдельно взбейте белки с сахаром и осторожно соедините их с желтками. Постепенно, не переставая взбивать, введите муку и манку.

Вылейте полученную массу на противень, накрытый промасленной бумагой, и поставьте в духовку, выпекайте в течение 20 минут при температуре 200 °С. Не открывайте духовку до конца выпечки.

Готовый пирог охладите, нарежьте на кусочки и залейте теплым сиропом. Для сиропа уварите сахар на слабом огне в течение 10 минут, постоянно снимая пену. В конце варки влейте коньяк. Готовый сироп процедите и охладите.

Подавайте пирог только после того, как он пропитается.

## Напитки безалкогольные

### Яблочно-томатный напиток

*Требуется: 1 стакан яблочного сока, 1/2 стакана томатного сока, 1/4 стакана мятного сиропа, несколько кусочков льда, 50 г консервированных яблок.*

**Способ приготовления.** Смешайте все жидкие ингредиенты, добавьте к ним кусочки консервированных яблок и льда. Сразу же подавайте.

### **Кофе по-болгарски, с яичным желтком**

*Требуется (на 1 чашку напитка): 1 полная ч. л. кофе мелкого помола, 1/2 сырого желтка, сахар.*

**Способ приготовления.** Сварите обычный кофе и добавьте половину хорошо взбитого желтка. Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают как в горячем, так и в холодном виде.

### **Напитки алкогольные**

#### **Сливовый коктейль**

*Требуется: 1 стакан сливового сока, 1/4 стакана мятного сиропа, 1/2 стакана красного вина, несколько кубиков льда, 50 г консервированных или свежих слив.*

**Способ приготовления.** Смешайте жидкие ингредиенты, добавьте кусочки сливы, положите кубики льда. Сразу же подавайте.

## Югославия

### Холодные закуски

#### Яйца по-белградски

*Требуется: 5 яиц, 50 г майонеза, 500 мл желе, 10 маслин, свежая зелень. Для желе: 1 кг говяжьих костей, 40 г желатина, 2 моркови, луковица, 1 корень петрушки, 1 ст. л. 9 %-ного уксуса, 3 яйца, лавровый лист, соль.*

**Способ приготовления.** Из костей сварите бульон с добавлением кореньев, регулярно снимая с него пену. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон положите предварительно замоченный в холодной воде и набухший желатин. Размешайте его до полного растворения. Затем добавьте соль, перец, лавровый лист, уксус. Белки сырых яиц отделите от желтков, поделите ровно пополам, взбейте и тщательно смешайте одну из частей с пятикратным количеством бульона. Затем введите эту массу в бульон, для оттяжки. Все это размешайте, доведите до кипения, добавьте остальные белки и вновь доведите до кипения. Готовое желе процедите в формочки и остудите.

Яйца сварите вкрутую, разрежьте пополам (вдоль), выньте желтки. Тщательно разотрите их с майонезом и охлажденным желе.

Массу разложите горкой в белки с помощью ложки или кондитерского мешка. Украсьте каждое яйцо маслинами и посыпьте свежей зеленью.

### Горячие закуски

#### Закуска по-югославски

*Требуется: 200 г консервированных крабов, по 3 яйца и головки репчатого лука, 1 ст. л. растительного масла, 50 г пшеничного хлеба, 300 г майонеза, 100 г сыра, соль.*

**Способ приготовления.** Мясо консервированных крабов мелко нарежьте, смешайте с мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами. Лук нашинкуйте и спассеруйте на растительном масле, добавьте к крабам вместе с нарезанным тонкой соломкой хлебом. Твердый сыр натрите на мелкой терке и посыпьте им полученную смесь. Все заправьте майонезом.

Подготовленную массу уложите в специальные раковины, посыпьте оставшимся тертым сыром, поставьте в разогретую до 120 °С духовку и запекайте в течение 15 минут.

## Салаты

### Салат по-сербски

**Требуется:** 200 г маринованного сладкого перца, 2 свежих помидора, по 1 свежему и соленому огурцу, пучок зеленого лука, 1 луковица, 1/5 стакана оливкового масла, пучок зелени, соль, молотый красный перец.

**Способ приготовления.** Перец нарежьте тонкой соломкой, огурцы и помидоры – ломтиками. Лук зеленый и репчатый мелко нашинкуйте. Все смешайте, заправьте оливковым маслом. Посолите и посыпьте красным перцем. Салат перемешайте, уложите горкой в салатницу и украсьте мелко нарезанной зеленью.

Традиции приготовления пищи бережно сохраняются местными жителями. В некоторых селеньях по-прежнему выпекают самодельный кислый и пресный хлеб. Раньше его чаще замешивали из кукурузы, сейчас используется и пшеничная мука. Как и в кавказском регионе, популярна традиционная мамалыга (каша из кукурузы) и другие разнообразные каши. Например, коливо – каша из зерновой пшеницы.

## Первые блюда

### Уха по-югославски

**Требуется:** 2 кг рыбы (мелкой или рыбные отходы), 1,2 кг судака, по пучку петрушки и сельдерея, лавровый лист, 4 головки репчатого лука, 2 ст. л. винного уксуса, 2 яйца (желтки), 500 г хлеба, соль, молотый черный перец, душистый перец.

**Способ приготовления.** Рыбную мелочь сложите в кастрюлю, добавив нашинкованный лук, специи и рубленую зелень. Все залейте холодной водой так, чтобы она закрыла продукты. Варите на медленном огне 15–20 минут, периодически снимая пену. Бульон процедите. Судака нарежьте небольшими кусками. Опустите их в кипящий бульон, подсолите и варите еще 20 минут.

Сырые яйца (желтки) смешайте с винным уксусом, тщательно взбейте, разведите 2 ст. л. ухи и заправьте этой смесью уху в кастрюле.

Хлеб нарежьте кусками и поджарьте с обеих сторон в тостере или духовке до образования румяной корочки.

Перед подачей к столу положите в тарелку по одному ломтику поджаренного хлеба и залейте ухой.

## Вторые блюда

### Ражничи

*Требуется:* по 500 г телятины и свинины, 4 головки репчатого лука, соль, молотый черный перец.

*Для гарнира:* 300 г репчатого лука, 200 г болгарского сладкого перца, соль.

**Способ приготовления.** Мясо нарежьте кубиками. Чередуя телятину и свинину, наденьте кусочки на специальные шпажки, всего по шесть кусочков. Поджарьте над раскаленными углями или на мангале, периодически поворачивая шпажки, чтобы мясо прожаривалось равномерно. Можно также поджарить мясо в гриле в течение 25–30 минут при температуре 210 °С.

Готовые ражнички посолите, посыпьте перцем и сразу же подайте с мелко нарезанным репчатым луком и перцем.

### Выпечка

#### Гибанница с творогом

*Требуется:* 1 кг пшеничной муки, 500 г сливочного масла, 2 стакана молока, 1–2 мл лимонной кислоты.

*Для начинки:* 400 г творога, яйцо, 100 г сахарной пудры.

**Способ приготовления.** Замесите тесто из муки, молока и соли, разделите его на две порции и выдержите в холодном месте 15–20 минут. Затем раскатайте куски теста в виде прямоугольников, положите на середину каждого куска по небольшому кусочку сливочного масла, заверните в виде конверта, раскатайте и снова положите в холодильник на 15–20 минут. Этот процесс надо повторить трижды, каждый раз складывая тесто в четыре слоя и периодически охлаждая его.

Гибанница должна быть раскатана плоско, в виде конверта. Запомните, что пласты должны быть сухими, поэтому их следует хорошо подсушить или слегка запечь в духовке. Уложите пласты теста на смазанный маслом противень и сбрызните каждый из них растопленным маслом, а затем поверх каждого пласта уложите начинку.

Творог для начинки протрите через сито и смешайте со взбитым яйцом и сахаром. Разложите начинку равномерно и накройте сверху другим пластом, края пластов тщательно соедините. В пироге сделайте несколько проколов вилкой или ножом. Сверху сбрызните распущенным сливочным маслом и выпекайте в разогретой до 220 °С духовке в течение 40 минут.

## Десерты

### Шарики из чернослива

*Требуется: 200 г чернослива, по 50 г сахарного песка и пудры, 120 г очищенных грецких орехов, 1/5 стакана ликера или рома.*

**Способ приготовления.** Чернослив ошпарьте кипятком, пропустите через мясорубку. Добавьте в получившуюся массу сахар, измельченные орехи и ликер или ром.

Из получившейся массы сформируйте шарики, обваляйте их в сахарной пудре. Подайте шарики в креманке по 10–12 штук на порцию. Посыпьте оставшейся сахарной пудрой.

В недалеком прошлом Югославия, еще объединяющая под своим флагом многочисленные славянские народы Средиземноморья, была крупнейшим в мире поставщиком чернослива. И сейчас это один из любимых национальных продуктов. Он используется в кулинарии как приправа к мясным блюдам, а также из него готовят самые разнообразные сладкие блюда и десерты.

## Напитки алкогольные

### Виноградный напиток

*Требуется: 500 г винограда, 250 г виноградного сока, 2 ст. л. сахара, 1 стакан сухого белого вина, сок 1/2 лимона.*

**Способ приготовления.** Виноградины разрежьте пополам, выньте семечки. Смешайте 1 ст. л. сахара, виноградный и лимонный соки, вино. Ягоды винограда уложите в бокалы, оставив горсть для украшения. Залейте смесью из виноградного и лимонного сока, вина и сахара и поставьте в холодильник.

## Чай, кофе

### Кофе по-сербски

*Требуется для чашки кофе (100 мл): 120 мл воды, 10 г сахара, 10 г натурального кофе.*

**Способ приготовления.** В джезву налейте холодную воду, положите сахар и, когда вода закипит, часть ее отлейте, засыпьте кофе и доведите до кипения. После этого снимите джезву с огня, влейте оставшуюся кипяченую воду, накройте крышкой и дайте настояться 30 секунд.

Одним из популярнейших блюд в странах Балканского полуострова, в том числе и в Македонии, является каймак. Его получают из верхнего слоя, снятого с топленого молока. Каймак добавляют ко многим кушаньям, его использование традиционно. Кроме того, каймак несложно приготовить, поэтому практически каждая хозяйка делает его в домашних условиях.

## Польша

*Проезжая по равнинам Польши, бывал я в кабачках, где подавали мне чудесные колбасы, мясо, приготовленное на костре, и извечный шляхетский пирог с ягодой.*

**Фридерик Шопен**

## Холодные закуски

### Торт «Бутербродный»

**Требуется:** 600 г пшеничного хлеба, 30 г сливочного масла, 20 г зеленого лука, 10 г зелени петрушки, по 50 г хрена, сметаны, свежих помидоров и огурцов, 150 г ветчины, 200 г сыра, 250 г печени, 70 г майонеза, 40 г редиса, соль.

**Способ приготовления.** С буханки пшеничного хлеба округлой формы срежьте нижнюю корку, отрежьте круг толщиной 1,5 см и намажьте сливочным маслом. Затем при помощи острого ножа наметьте на круге пять окружностей по направлению от центра к краям.

Самый маленький круг посыпьте рубленым зеленым луком или зеленью петрушки. Второе по ширине кольцо залейте тертым хреном, смешанным со сметаной, третье – массой из пропущенной через мясорубку ветчины, четвертое – растопленным сыром, пятое – отваренной и нарезанной на небольшие кусочки печению.

Границы каждого из колец отметьте майонезом. Края торта украсьте тонко нарезанными кружочками помидоров, огурцов, редиса. По окончании приготовления поставьте блюдо в холодильник. Перед подачей нарежьте, как обычно нарезаете торт.

Помимо вышеописанных начинок, можно заполнять торт половинками шпрот или приготовленным собственноручно паштетом из измельченных шпрот и сливочного масла, ломтиками лосося, икрой и прочими продуктами.

Одной из кулинарных традиций, к которой часто прибегают поляки, является приготовление крохотных бутербродов под названием «кокильки». Принцип очень прост: на кусочки поджаренного хлеба накладываются любые имеющиеся под рукой продукты. Каждый бутерброд накалывается на небольшие тонкие деревянные палочки или специальные бутербродные шпажки из пластмассы. Количество кокилек может быть очень большим, ассортимент – самым разнообразным.

## Горячие закуски

### Бигос

**Требуется:** по 500 г квашеной и свежей капусты, 50 г шпика, 200 г постной свинины, 150 г вареной колбасы без шпика, 100 г копченой грудинки, 60 г томатной пасты, 20 г сушеных белых грибов, 2 головки репчатого лука, 25 г сахара, соль, черный молотый перец.

**Способ приготовления.** Залейте грибы холодной водой и оставьте на два часа для набухания. Когда они набухнут, сварите до готовности. Квашеную капусту промойте, просушите и нарубите как можно мельче, а затем припустите в небольшом количестве кипяченой воды до мягкости. Свежую капусту нарежьте небольшими квадратиками, поставьте в духовку, прогрейте до мягкости, затем посолите, поперчите и смешайте с квашеной капустой.

После этого положите нарезанные на кусочки жареный шпик, поджаренную свинину, вареную колбасу, копченую грудинку, пассерованный репчатый лук, сахар, перец и соль. Перемешайте все ингредиенты и тушите на слабом огне до готовности. Вы можете класть в бигос самые разнообразные колбасные изделия, которые окажутся под рукой. Не возбраняется добавлять в блюдо немного красного вина, чернослива, тмина и майорана.

Как известно, Польша – небольшая европейская страна, основное население которой с давних времен представляют собой крестьяне (по современному – фермеры). По этой причине поляки никогда не испытывали проблем с овощами и фруктами, обилие которых наполняло рынки и магазины. В то же время множество других продуктов оставалось недоступным. В частности, морепродукты для них являются редкой и диетической пищей, которую можно было отведать только по праздникам.

## Салаты

### Салат из сельди

**Требуется:** 300 г соленой сельди, 6 яиц, по 100 г копченой сельди и соленых огурцов, 150 г сладких яблок, 2 сырых белка, по 50 г моркови, репчатого лука и маринованных белых грибов, 30 г листового салата, зелень петрушки.

**Способ приготовления.** Вымочите сельдь до слабой солености, снимите с нее филе, очистите от костей. Нарежьте его мелкими кусочками. Отварите яйца вкрутую. Очистите от кожицы яблоки и соленые огурцы. Нарежьте лук. Сваренные яичные белки мелко покрошите. Все полученные продукты смешайте с сельдью, добавьте майонез и аккуратно выложите в салатницу.

Украсьте салат красиво вырезанными кусочками вареной моркови, маринованными грибами, листьями салата и веточками петрушки. Для салата можете приготовить также и соус: разотрите два отваренных вкрутую желтка с 20 г растительного масла, смешайте со 100 г нежирной сметаны, добавьте соль, сахар и уксус по вкусу. Можете положить в соус немного горчицы.

Известно, что Польша, будучи небольшой по площади страной, оказалась вполне в состоянии обеспечить себя продуктами сельского хозяйства. Это связано прежде всего с тем, что продовольственная программа этой страны была рассчитана прежде всего на семейные фермерские хозяйства, производительность которых в несколько раз выше производительности коллективных хозяйств, работники которых не являются родственниками.

## Первые блюда

### Лимонная похлебка

*Требуется: 250 г говяжьих костей, 60 г сладкой моркови, 50 г корня петрушки, по 200 г длиннозернистого риса и нежирной сметаны, по 20 г пшеничной муки и сливочного масла, лимон, соль.*

**Способ приготовления.** Сварите из говяжьих костей бульон. Во время варки добавьте мелко нарезанные овощи. Отдельно сварите рис до рассыпчатого состояния. После окончания варки процедите бульон, всыпьте в него муку, спассерованную на масле до золотистого цвета. Затем прокипятите бульон, посолите, положите немного сметаны. После этого выложите в бульон отваренный рис и лимон, очищенный от кожицы и нарезанный на тонкие ломтики. Для того чтобы кисловатый вкус похлебки не казался слишком специфическим, перед его употреблением можно подать к столу салат, заправленный лимонным соком.

## Вторые блюда

### Фляки по-варшавски

*Требуется: 400 г говяжьего рубца, 150 г моркови, 50 г репчатого лука, 200 г говяжьих костей, 30 г сливочного масла, по 20 г пшеничной муки, молочного сыра и корня петрушки, соль, мускатный орех, красный и черный перец, майоран, имбирь.*

**Способ приготовления.** Подготовленный рубец прокипятите, процедите и обдайте холодной водой.

Сварите бульон из костей, отлейте половину, а во второй половине варите рубец в течение 4 часов. Незадолго до готовности заложите в бульон целиком половину подготовленных овощей. Оставшиеся овощи нарежьте соломкой и припустите в растопленном жире. Приготовьте соус. Поджарьте муку до золотистого цвета на том же жире, в котором обжаривали овощи, разведите холодным бульоном и прокипятите.

Готовый рубец охладите в бульоне, далее нарежьте тонкими полосками, положите в соус, введите овощи, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех. Затем разложите в тарелки. Подавайте отдельно натертый сыр, красный перец, молотый имбирь и майоран.

## Выпечка

### Маковые шарики с пикантным творогом

*Требуется: 300 г муки, яйцо, сода, 20 г мака, 100 г сливок, 25 г сахарной пудры, 10 г темного или светлого изюма, 5 г цедры апельсина.*

*Для пикантного творога: 200 г нежирного творога, 80 г нежирной сметаны, по 30 г зеленого лука и салата, 20 г редиса, соль.*

**Способ приготовления.** Ошпарьте мак и пропустите через мясорубку. Взбейте сливки как можно пышнее и добавьте в них сахарную пудру. Взбейте смесь повторно. Изюм, мак и апельсиновую цедру добавьте в сливки, всыпьте туда муку, вбейте яйца, положите соду, вымесите гладкое тесто, разделите его на небольшие кусочки, скатайте из этих кусочков шарики. На смазанный маслом и посыпанный мукой противень выложите шарики, поставьте в разогретую до 150 °С духовку и выпекайте в течение 20 минут.

Подайте шарики с пикантным творогом, который готовится следующим образом: разотрите творог со сметаной, посолите, положите мелко нарубленный зеленый лук. Следите за тем, чтобы полученная масса была достаточно густой.

Выложите творог в блюдо на листья салата, уложите сверху кружочки тонко нарезанного красного редиса. Шарики можете положить поверх творога или подать отдельно.

## Десерты

### «Фруктовая смесь»

***Требуется:** по 100 г сладких яблок, груш, слив, сахара, 100 мл белого полусладкого вина, 20 г лимонного сока, 50 г грецких орехов или миндаля, 150 г винограда.*

**Способ приготовления.** Яблоки, груши и сливы нарежьте маленькими кубиками, виноградины порежьте на половинки.

Заправьте все фрукты сахаром, добавьте лимонный сок, уложите в вазу. Залейте приготовленную смесь вином и посыпьте очищенными и мелко нарубленными орехами.

Вместо вина можете заправить смесь взбитыми сливками.

## Германия

*Из каждого свиства можно сделать кусочек ветчины.  
Немецкая народная пословица*

### Напитки безалкогольные

#### Кисель из тыквы

**Требуется:** 600 г тыквы, 50 г крахмала, 500 мл нежирного молока, 100 г сахара, 4 стакана сока малины или красной смородины.

**Способ приготовления.** Очистите тыкву и натрите мякоть на мелкой терке. Разведите крахмал в 1/2 стакана холодного молока. Остальное молоко поставьте на огонь, нагрейте, влейте постепенно в горячее молоко разведенный крахмал, доведите до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой. Добавьте в кисель ванилин, сахар, соль, натертую тыкву, размешайте смесь и еще раз подогрейте. После подогревания разлейте кисель в вазочки и охладите. Подавайте с ягодными соками. Вместо сока вы можете использовать варенье из названных выше ягод.

### Холодные закуски

#### Жареный гусь по-берлински

**Требуется:** 3-килограммовая тушка гуся, 5 г майорана, 600 г яблок, 2 кг краснокочанной капусты, 1 кг картофеля, соль.

**Способ приготовления.** Гуся присолите изнутри и снаружи, натрите сухим измельченным майораном. Начините гуся яблоками, не очищая их от кожицы, и жарьте в духовке до готовности. Периодически поливайте вытапливающимся жиром. Потушите мелко нашинкованную краснокочанную капусту. Разделайте гуся и уложите на блюдо.

Гарнируйте его яблоками и отварным картофелем, нарезанным геометрическими фигурами. Отдельно подайте тушеную капусту.

Чтобы сделать приготовленное блюдо более вкусным и пикантным, вы можете приготовить специальный соус следующим образом: оставшийся после жарки гуся жир разведите 200 г мясного бульона, прокипятите, добавьте 30 г кукурузной муки, перемешайте и процедите. Подавайте соус к хорошо охлажденному гусю в отдельном соуснике.

## **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.