

# Кулинарная энциклопедия

том 5



В—Г (Венский шницель — Гамбо)

**Наталья Шинкарёва  
Надежда Бондаренко**

# **Кулинарная энциклопедия.**

## **Том 5. В-Г (Венский шницель – Гамбо)**

Серия «Кулинарная энциклопедия (ИД  
«Комсомольская правда»)), книга 5

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=23925978](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23925978)*

*Кулинарная энциклопедия. Том 5. В – Г. Венский шницель – Гамбо:  
Комсомольская правда; Москва; 2015  
ISBN 978-5-4470-0027-1*

### **Аннотация**

В этом томе энциклопедии вы сможете узнать: как сделать домашнюю ветчину и домашнее вино; чем отличается французский винегрет от русского; рецепты венского шницеля и вепрева колена; как итальянцы готовят "тунцовую телятину"; что такое верещака, вергуны и вертута; всё о витаминах, вишне и вермишели; какой сок считается самым полезным; секреты готовки на водяной бане; как выбрать лучшую вырезку; что приготовить в воке; какие бывают вилки и многое другое.

# Содержание

|  |    |
|--|----|
| В  | 5  |
| Венский шницель                                | 5  |
| Вепрево колено                                 | 8  |
| Вергуны  | 11 |
| Верещака                                       | 14 |
| Вермишель                                      | 17 |
| Вермишель с рисом по-египетски                 | 17 |
| Куриный суп с вермишелью                       | 19 |
| Вермут   | 21 |
| Пряный томатный суп с вермутом                 | 21 |
| Вертута  | 24 |
| Вертута с мясной начинкой                      | 24 |
| Вертута с яблоками, грецкими орехами и корицей | 27 |
| Весенний салат                                 | 30 |
| Весенний салат с яйцом                         | 30 |
| Конец ознакомительного фрагмента.              | 32 |

# Кулинарная энциклопедия.

## Том 5. В-Г (Венский шницель – Гамбо)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Татьяна Горелкина, Ирина Завьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2015

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

# В

## Венский шницель

Одно из основных блюд австрийской кухни. Тонкий кусок телятины (из бедренной части или филе) обваливается в панировке и обжаривается в свином жире или сливочном масле. Толщина шницеля не должна превышать 4 мм. Название «венский шницель» закрепилось за блюдом в конце XIX века, после того, как рецепт был опубликован в кулинарной книге 1884 года. Примечательно, что за право считать это блюдо своим национальным австрийцы борются с итальянцами – у тех аналогичный рецепт носит название «миланский шницель».

*На 5 порций*

*Время приготовления: 40 мин*

2 яйца

1 ч. л. соли

0,5 ч. л. молотого чёрного или белого перца

2 ст. л. сливок

1 кг телятины (бедренная часть или филе)

1 стакан растительного масла

пшеничная мука для панировки

панировочные сухари  
0,5 лимона  
зелень петрушки для подачи

*Калорийность: 285 ккал*

- В миску разбить яйца, добавить соль, перец, сливки и тщательно перемешать.
- Мясо помыть, обсушить, очистить от плёнок и нарезать на порционные куски весом 200 г. Нарезать мясо следует строго поперёк волокон. Отбить шницели с двух сторон.
- В сковороду налить растительное масло и хорошо разогреть его.
- Окунать каждый кусок телятины сначала в муку, потом в яичную смесь, затем в панировочные сухари, выкладывать шницели на сковороду (жарить партиями, чтобы все шницели обжаривались равномерно).
- Обжаривать с каждой стороны по 3–5 минут до золотистой корочки. Переворачивать осторожно, чтобы не повредить панировку.
- Готовые шницели выложить на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки масла.
- Подавать шницели горячими, с кружками лимона и зеленью петрушки.



# Вепрево колено

Традиционное блюдо чешской кухни, маринованная в пиве и запечённая свиная рулька, которая подаётся с тушёной кислой капустой. Аналогичное блюдо немецкой кухни называется «айсбайн». Вепрево колено – «визитная карточка» чешской кухни. Заказывая его в ресторане, следует иметь в виду, что порция, как правило, просто огромная – 1,2–1,5 кг рульки с обильным гарниром.

*На 3 порции*

*Время приготовления: 4 часа + маринование*

0,5 л светлого пива

щепотка тмина

1 свиное колено (около 1,5 кг)

6 зубчиков чеснока

1 луковица среднего размера

3 ст. л. растительного масла

100 г чернослива без косточек

1 мочёное яблоко среднего размера

400 г квашеной капусты

соль и перец по вкусу

*Калорийность: 344 ккал*

• Приготовить маринад: в пиво добавить соль, тмин и перец, перемешать. Поместить свиное колено в маринад и оста-

вить на 12 часов.

- Очистить чеснок и раздавить. Обмазать колено чесноком, положить на противень и накрыть фольгой. Важно, чтобы фольга не касалась мяса.

- Разогреть духовку до 180 °С, поместить в неё противень с мясом и жарить 3,5 часа, периодически переворачивая и поливая соком.

- Приготовить гарнир: мелко нарезанную луковицу пассеровать в растительном масле до золотистого цвета. Добавить в сковороду мелко нарезанные чернослив и мочёное яблоко, очищенное от кожуры. Тушить 5–7 минут. Затем добавить квашеную капусту и тушить всё вместе ещё 20 минут.

- Готовое колено выложить на блюдо, добавить гарнир и подавать к столу.



# Вергуны

Украинский десерт, похожий на русский хворост, который готовится из крутого бездрожжевого теста на основе муки, масла, яиц, сахара с обязательным добавлением алкоголя (рома, коньяка или водки). От русского хвороста вергуны отличаются тем, что они менее сладкие, в тесто кладётся больше яиц, а жарятся они на смальце.

*На 4 порции*

*Время приготовления: 40 мин*

3 яичных желтка

1 ст. л. сахара

0,5 ч. л. соли

0,5 стакана сметаны

2 ст. л. рома

0,5 ст. л. 3 % уксуса

3 стакана пшеничной муки

600 г топлёного свиного жира

2 ст. л. сахарной пудры

*Калорийность: 280 ккал*

- Растереть желтки с сахаром, добавить соль, сметану, ром и уксус. Замесить крутое тесто, постепенно добавляя в смесь муку.
- Раскатать тесто, чтобы ширина пласта была не более

2–3 мм. Нарезать полоски длиной 10–12 см и шириной 1–2 см. Сплести получившиеся полосы между собой косичками, концы плотно слепить.

- В широкую кастрюлю с низкими бортами поместить свиной жир и разогреть его. Обжарить вергуны до золотистого цвета, извлечь шумовкой, выложить на блюдо. Посыпать сверху сахарной пудрой и подавать к столу.



# Верещака

Блюдо украинской и белорусской кухонь на основе свиной грудинки или колбасок, которое известно с XVIII века и носит имя своего создателя, кухмистра Верещаки. Особую популярность это блюдо приобрело в XIX веке благодаря совпадению его названия с фамилией возлюбленной поэта Адама Мицкевича Марыли Верещаки. Как правило, верещаку подают с гречневыми блинами, в качестве густого соуса к ним.

*На 3 порции*

*Время приготовления: 1,5 часа*

700 г жирной свиной грудинки  
4 ст. л. топлёного свиного жира  
2 большие луковицы  
4–5 горошин чёрного перца  
3–4 горошины душистого перца  
2 лавровых листа  
3 стакана свекольного кваса  
1 чёрствая белая булочка  
соль по вкусу

*Калорийность: 502 ккал*

• Порубить грудинку на небольшие куски и обжарить в растопленном жире в течение 15 минут.

- Очистить луковицы и поместить их в предварительно разогретую до 160–180 °С духовку. Запекать 20 минут, затем извлечь и разрезать на дольки.

- К мясу добавить печёный лук, чёрный и душистый перец, лавровый лист. Залить всё свекольным квасом и тушить 40 минут до готовности.

- Булочку очистить от корок, натереть на тёрке и добавить к мясу. Верещаку посолить и довести до кипения. Подавать горячей.



# Вермишель

Разновидность макаронных изделий в форме очень тонких коротких палочек. Родиной вермишели является Италия, где она получила широкое распространение наряду со спагетти, но, в отличие от спагетти, название «вермишель» прижилось не сразу. Достаточно долго этот вид пасты назывался по-разному в разных областях страны. Например, в Болонье она звалась «орати», а в Венеции – «минутелли». Вермишель обычно употребляют как отдельное блюдо с добавлением различных соусов или используют в качестве гарнира. Также вермишель часто добавляется в супы.

## Вермишель с рисом по-египетски

*На 3–4 порции*

*Время приготовления: 20 мин*

120 г тонкой вермишели

40 г топлёного или растительного масла

1 стакан длиннозёрного пропаренного риса

около 2 стаканов воды

щепотка кумина

щепотка молотой корицы

соль и перец по вкусу

*Калорийность: 401 ккал*

- Вермишель прогреть в сотейнике на топлёном или растительном масле до золотистого цвета (не до тёмно-коричневого!).
- Всыпать промытый рис. Помешивая, обжарить рис с вермишелью ещё 1 минуту.
- Влить воду – столько, чтобы рис с вермишелью были покрыты слоем толщиной 2–3 см. Накрыть крышкой и варить до готовности риса (около 15 минут).
- За 5 минут до готовности добавить в сотейник кумин и корицу, посолить и поперчить по вкусу.
- Подавать в качестве гарнира к рыбе или птице.



# Куриный суп с вермишелью

*На 8 порций*

*Время приготовления: 1 час*

1 курица

2 л воды

1 луковица

1 морковь

2 картофелины

1 лавровый лист

250 г вермишели

зелень для подачи

*соль и перец по вкусу*

*Калорийность: 79 ккал*

- Курицу нарубить крупными кусками, положить в кастрюлю, залить водой, подсолить и варить около 45 минут до готовности. Затем бульон процедить и вернуть в кастрюлю, мясо курицы снять с костей, нарезать и отставить.
- Лук и морковь очистить. Лук мелко нарубить, морковь натереть на тёрке. Спассеровать лук и морковь на растительном масле до мягкости (около 5 минут).
- Картофель очистить и нарезать маленькими кубиками. Положить в бульон и поставить вариться на 10 минут.
- За 5 минут до готовности картофеля добавить в суп за-

жарку из лука и моркови, а также лавровый лист и вермишель.

- Из готового супа удалить лавровый лист, добавить куриное мясо, проверить, хватает ли соли.
- Подавать горячим, посыпав рубленой зеленью.



# Вермут

Креплёное вино, ароматизированное лекарственными растениями и пряными травами. Название происходит от немецкого *Wermut* – полынь. Изначально вермуты производились исключительно из белых вин, но сегодня для этого используются и красные вина. Считается, что первый рецепт вермута был создан Гиппократом в V–IV вв до н. э. Первое предприятие по производству вермутов возникло в 1786 году в Турине, его хозяином был Антонио Бенедетто Карпано. Вермуты разделяют на пять групп: сухие – *dry* (содержание сахара не более 4 %), белые – *bianco* (10–15 % сахара), сладкие красные – *rosso* (более 15 % сахара), розовые – *rose* (содержание сахара между белым и красным) и *bitter* – горький вермут, употребляется в качестве дижестива. Классическими считаются вермуты, произведённые во Франции и Италии.

## Пряный томатный суп с вермутом

*(рецепт итальянской кухни)*

*На 6 порций*

*Время приготовления: 1 час*

1 большой пучок зелени сельдерея

3–4 ст. л. сливочного масла  
1,5 кг помидоров  
3 зубчика чеснока  
смесь сухих трав (тимьян, петрушка, орегано)  
150 мл вермута  
1,5 л куриного бульона  
500 мл сливок 20 % жирности  
соль и молотый белый перец по вкусу

*Калорийность: 117 ккал*

- Сельдерей хорошо промыть и мелко нарезать. Растопить в большой кастрюле сливочное масло, всыпать нарезанный сельдерей и тушить на среднем огне 8–10 минут.
- Обдать кипятком помидоры, очистить их от кожицы и мелко нарезать. Чеснок нарезать тонкими пластинками.
- В кастрюлю с сельдереем добавить помидоры, чеснок, сухие травы, соль и перец по вкусу, влить вермут и куриный бульон. Довести смесь до кипения, затем уменьшить огонь и варить на слабом огне 30 минут.
- Добавить сливки, перец и соль по вкусу, перемешать. Варить ещё 10–15 минут на слабом огне, не доводя до кипения. Снять с огня.



# Вертуга

Блюдо молдавской кухни, представляющее собой мучное изделие с начинкой. Для приготовления вертуги используется бездрожжевое тесто с добавлением яиц. Важно раскатать его как можно тоньше, тогда вертуга получится нежной и вкусной. Начинка выкладывается на лист теста, который затем скручивается в рулет и выпекается в духовке. Основные виды начинки: творог, капуста, яблоки, картофель, мясо, а также яйца и зелень.

## Вертуга с мясной начинкой

*На 4 порции*

*Время приготовления: 1 час*

2 яйца

2 ст. л. воды

0,5 стакана растительного масла

2 стакана пшеничной муки

200 г отварной говядины

2 средние луковицы

0,5 пучка укропа

3 ст. л. сливочного масла

соль и перец по вкусу

- Взбить 1 яйцо с водой и растительным маслом, добавить муку и замесить эластичное тесто. Накрыть его салфеткой и оставить в тёплом месте на 30–40 минут. Затем тесто разделить на 3 части.
- Отварное мясо пропустить через мясорубку. Очистить лук и мелко нарезать. Укроп вымыть и мелко нарубить.
- В фарш добавить лук и укроп, а также половину размягчённого сливочного масла, хорошо вымешать.
- Тесто тонко раскатать. Получившиеся лепёшки растянуть руками, чтобы они стали как можно более тонкими. Затем смазать с обеих сторон сливочным маслом.
- Выложить на каждую лепёшку начинку тонким слоем и свернуть её в рулет. Затем рулеты с начинкой свернуть спиралью и уложить в подготовленный противень, предварительно смазанный растительным маслом.
- Оставшееся яйцо взбить и смазать им вертуты. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 20 минут. Подавать горячими.



# Вертуга с яблоками, грецкими орехами и корицей

*На 4 порции*

*Время приготовления: 1 час*

2 яйца

2 ст. л. тёплой воды

0,5 стакана растительного масла

2 стакана пшеничной муки

4 средних яблока

100 г очищенных грецких орехов

1 стакан сахара

1 ч. л. молотой корицы

*Калорийность: 329 ккал*

- Одно яйцо взбить с водой и растительным маслом, всыпать муку и замесить эластичное тесто. Накрыть его салфеткой и оставить в тёплом месте на 30–40 минут. Затем разделить на 4 части.
- Вымыть яблоки, очистить их от кожуры и удалить сердцевину, натереть на тёрке. Мелко нарубить орехи и смешать с тёртыми яблоками, добавить сахар и корицу.
- Тесто тонко раскатать. Получившиеся лепёшки растянуть руками, чтобы они стали как можно более тонкими. Смазать с обеих сторон сливочным маслом.

- Выложить на каждую лепёшку начинку тонким слоем и свернуть её в рулет. Затем рулеты свернуть спиралью и уложить в подготовленный противень, предварительно смазанный растительным маслом.

- Оставшееся яйцо взбить и смазать им вертуты. Выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 20 минут. Подавать горячими.



# Весенний салат

Салат из первых весенних грунтовых овощей и трав. Как правило, в его состав входят редис, яйцо и зелень, остальные ингредиенты добавляются по желанию. Заправляют весенний салат оливковым или любым другим растительным маслом с добавлением бальзамического уксуса или лимонного сока.

## Весенний салат с яйцом

*На 2 порции*

*Время приготовления: 20 мин + охлаждение*

4 яйца

10 листьев салата

300 г редиса

0,5 пучка шнитт-лука или зелёного лука

6–8 мелких помидоров черри

10 маслин

1 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. бальзамического уксуса

соль по вкусу

*Калорийность: 98 ккал*

- Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и разрезать

каждое пополам или на четыре части.

- Листья салата промыть и обсушить. Редис нарезать дольками или ломтиками. Шнитт-лук или зелёный лук крупно нарезать. Помидоры черри помыть.

# 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.