

Г. Линде, Х. Кноблех

Приятного аппетита

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
Г11

Г11 **Г. Линде**
Приятного аппетита / Г. Линде, Х. Кноблах – М.: Книга по Требованию, 2013. – 291 с.

ISBN 978-5-458-25830-2

В книге речь идет о самых разнообразных блюдах из кухонь многих народов - на любой вкус. Это кулинарная книга. В ней рассказывается о том, о чем обычно в книгах о путешествиях упоминается лишь вскользь - о пище, и именно об аппетитной. Из книги вы непременно узнаете много нового. Например, что такое калекукко у финнов, кускус - у арабов, кнедлики - у чехов, флаки - у варшавян. В книге приведено много примеров из художественной литературы, из истории. Прочитав ее, вы узнаете около 700 рецептов, каждым из которых сможете воспользоваться.

ISBN 978-5-458-25830-2

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2013

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2013

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

БОЛГАРИЯ



Любовь с первого взгляда

Болгария принимает своих гостей живописно. Отвесные скалы, среди которых вьется улица, головокружительные повороты — и вот открывается вид на манящее голубое Черное море. Белые отели на побережье напоминают жемчужное ожерелье. И не просто пляж — золотые пески. Это зрелище рождает любовь с первого взгляда.

Каждый отель имеет свою книгу отзывов. В ней запечатлены благодарные признания почти на всех европейских языках. Туристка из ГДР пишет: «Каждый день начинается горшочком *кисело мляко*. Это что-то необыкновенное. Для нас видеть это кислое молоко, как и большинство прочих пикантных блюд, было вновинку».

А вот как описывает конец дня один лейпцигский профессор: «До чего хорошо сидеть вечером под открытым небом и болтать, пить вино и есть *кебапчета*! Неограниченного признания заслуживают национальные блюда». Послушаем профессора и отведаем кебапчета.

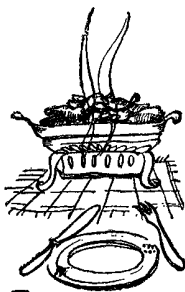
500 г мяса (одна часть говядины, две части свинины или баранины), соль, перец на кончике ножа (можно $\frac{1}{2}$ чайной ложки).

Кебапчета

Мясо провернуть через мясорубку, сильно поперчить и слегка посолить. Все хорошо перемешать. Из фарша сформовать небольшие колбаски ($2\frac{1}{2}$ см толщиной и 5 см длиной) и поджарить на решетке. К этому подать картофель, жаренный во фритюре (соломкой), сырые стручки сладкого перца, репчатый лук, разрезанные на дольки помидоры и хлеб. Кебапчета продают на всех углах и подают во всех ресторанах. Это блюдо едят прямо на улице с белым хлебом и большим количеством мелко нарубленного репчатого лука.

От кашкавала до имамбаялды

Иностранцу довольно трудно ориентироваться в болгарском меню, особенно если он не в ладах с кириллицей (славянским шрифтом). К счастью, гостеприимные болгары входят в его положение и все объясняют:



- Что такое *таратор*?
- Таратор — это холодный суп из йогурта, огурцов, чеснока и тертых орехов.
- А *кашкавал*?
- Очень вкусный овечий сыр, который изготавливают в горных долинах.
- А *луканка*?
- Плоская, твердокопченая колбаса.
- А *пастарма*?
- Вяленое козье мясо.
- А *лютеница*?
- Пикантный соус из сладкого перца, который едят с жареным мясом.
- А *меце*?
- Различные дополнения к напиткам.
- *Баница*?
- Слоеный пирог с овощами, брынзой или творогом.
- *Гювеч*?
- Блюдо из овощей, запеченных в духовке с бараньей.
- *Мешано*?
- Жареная баранина.
- *Таскебап*?
- Телятина в томатном соусе, разновидность гюляша.
- *Имамбаялда*?
- Блюдо из баклажан.
- А *муссака*?

Муссака — это... Впрочем, подождите. Мы предлагаем вам рецепт этого блюда. И, если хотите, рецепт одного супа и одного десерта. Все рассчитано на две порции.

Муссака

200 г рубленого мяса, 50 г лука, 20 г томатной пасты или кетчупа, 100 г свежих или консервированных помидоров или вместо этого 50 г томатного сока, 50 г муки, 2 яйца, 100 г масла или маргарина, $\frac{1}{4}$ л молока, 200 г картофеля, соль и перец по вкусу.

Мелко нарубленный репчатый лук обжарить на сковороде в 50 г масла вместе с томатным пюре или кетчупом. Добавить рубленое мясо и жарить еще 15—20 мин. Затем добавить мелко нарезанные помидоры и картофель. Продолжать жаренье до тех пор, пока картофель не станет мягким. Посолить, поперчить, переложить массу в плоскую сковороду или стеклянную огнеупорную миску (высота содержимого ее не должна превышать 5 см). Добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды, задвинуть сковороду в горячую печь и запекать до тех пор, пока не выпарится вода. В это время яйца смешать с молоком, мукой и оставшимся маслом и все вылить в форму, равномерно распределив по поверхности. Выпекать до появления на поверхности золотистой корочки.

А вот болгарский суп чорба-топчета.

70 г рубленого мяса и мясного фарша (сметать), 30 г риса, пучок зелени петрушки, 2 яйца, 25 г масла или маргарина, 50 г муки, 60 г йогурта, $\frac{3}{4}$ л воды, 50 г репчатого лука, соль, перец.

Чорба-топчета

Мясо хорошо перемешать с небольшим количеством мелко парубленного лука, одной частью петрушки и одним белком. Добавить соль и перец по вкусу. Из массы приготовить небольшие шарики-клетки и обвалить их в муке. В воду положить лук, петрушку, соль. Довести воду до кипения и опустить в нее клетки. Варить 30 мин. Добавить рис и варить еще 10 мин. В это время смешать йогурт, желтки и муку с небольшим количеством остуженного супа, влить в кастрюлю с остальным супом и продолжать варить еще несколько минут. Добавить перец по вкусу и приправить суп маслом.

2 яйца, 200 г молока, 60—80 г сахара, ванильный порошок.

Карамель

Яйца взбить с 50 г сахара, добавить ванильный порошок и молоко и взбивать до тех пор, пока сахар совершенно не растворится. Остаток сахара разогреть в чистой сковороде до получения коричневой жидкости. Разлить ее в две чашки, поровну влить в каждую, влить туда же взбитую ранее массу. Чашки поставить на паровую баню. Когда содержимое их затвердеет, карамель надо остудить. Подавать в холодном виде.

Там, где танцуют раченцу

За виноградниками начинается другой мир. Стрекозачи кузнечики, где-то кричит осел. За поворотом уже видны дома какой-то деревеньки. Здесь, на улицах этой деревни, как бы встречаются столетия. Руины римских времен соседствуют с современными отелями. Эти контрасты свидетельствуют о больших достижениях Болгарии после ее освобождения. Здесь предания и традиции живут рядом с прогрессом.

И если вам придется когда-нибудь посетить эти места, не откажитесь от традиционных болгарских блюд.

500—750 г баранины, 10 лукович, 1 долька чеснока, 2 желтка, 1—2 ст. ложки муки, 1 чашка йогурта, 1 полная чайная ложка масла или маргарина, 1 чайная ложка красного перца, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 2 лавровых листика, 6 горошин черного перца, петрушка, укроп, соль, перец.

Рагу из баранины по-болгарски



Разрезанное на крупные куски мясо опустить в кастрюлю с кипящей водой (все мясо должно быть покрыто), добавить перец горошком и лавровый лист. Варить на медленном огне. Вскоре добавить лук. Дать воде выкипеть наполовину. Бульон процедить. В небольшом количестве остуженного бульона развести муку, добавить йогурт и все хорошо взбить. Дать закипеть, добавить мясо и лук. Снять с огня, несколько охладить. Перед подачей на стол приправить рагу лимонным соком, взбитым с желтками. Смешать все с маслом, заправленным перцем и солью. Мелко изрубить петрушку и укроп и посыпать ими рагу. Подавать рагу в горячем виде. Вместо баранины можно взять мясо совсем молодого барашка.

Крестьянский обед

Вот как описывает Ивайло Петров крестьянский обед: «Юрданица приготовила обед под вишней. Она налила компот в глиняный горшок и принесла остальные блюда: тушеное мясо с молодым картофелем, жареный перец, сыр, помидоры, острый маленький перчик, огурцы, кислое молоко. Нарезала большими кусками пирога».

Гювеч

600 г свинины или баранины, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 5—6 стручков перца, 250 г зеленой стручковой фасоли, 4—5 картофеля, 4 маленьких острых перчика, $\frac{1}{2}$ чашки зеленого горошка, пучок петрушки, красный перец, соль.

Мясо разделить на куски средней величины и обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком. Приправить перцем и солью. Незадолго до готовности мяса добавить горошек, очищенный и нарезанный кубиками картофель, очищенный и нарезанный кружками перец, из которого предварительно удалить сердцевину, очищенную и мелко нарезанную фасоль. Петрушку мелко изрубить и смешать со всем содержимым. Долить 1—2 стакана горячей воды и поставить блюдо в духовой шкаф для тушения.

В Болгарии это блюдо готовят и подают в глиняных горшках.

Рагу с перцем, помидорами и яйцами

750 г болгарского (стручкового сладкого) перца, 750 г помидоров, 3 луковицы, 3 ст. ложки маргарина или растительного масла, 6 яиц, соль.

Мелко порубить лук и слегка обжарить в жире. Вымыть перец, очистить от семян, нарезать тонкими кружками, добавить к луку и тушить в течение 15 мин. Крупно нарезанные помидоры слегка потушить вместе с луком и перцем. Посо-

лить. Яйца взбить, посолить, вылить на содержимое и слегка запечь. Снять рагу с огня и подавать с рассыпчатым рисом, картофелем или хлебом.

Тесто: 250 г муки, 1 ст. ложка растопленного масла или маргарина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксуса, щепотка соли, 3—4 ст. ложки теплой воды, 100—125 г растопленного масла или маргарина для смазки.

Начинка: 400—500 г творога, 2—3 яйца, 2 ст. ложки меда, 3—4 ст. ложки сахара, 50 г масла или маргарина, щепотка соли, цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Баница — слоеный пирог с творогом

Из указанных компонентов приготовить тесто для рулета (см. рецепт «Яблочный рулет», стр. 103). Дать тесту постоять, затем разделить его на 9 равных частей. Тонко раскатать каждую часть. Пока раскатанные листы будут подсыхать (разложить каждый отдельно), приготовить начинку: растереть творог, смешать со взбитыми яйцами, растопленным маслом, подогретым медом и сахаром, добавить щепотку соли и цедру лимона.

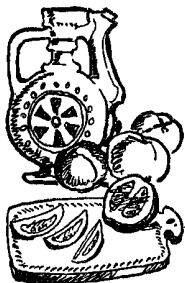
Каждый лист смазать жиром, сложить пополам так, чтобы образовался полукруг, и положить на него начинку. Сложенные полукругом листы с начинкой положить друг на друга и выложить в форму, предварительно смазанную жиром, сверху сбрызнуть маслом и поставить выпекать в умеренно нагретую духовку. Листы теста можно класть также друг на друга, накладывая на каждый слой начинку. После выпекания сбрызнуть баницу водой и накрыть салфеткой, чтобы она стала более пышной.

Во многих областях Болгарии подсоленную баницу едят с кислым молоком как самостоятельное блюдо. Собственно говоря, баница, кебапчета и имамбаялда являются турецкими блюдами — это кулинарные заимствования времен османского владычества.

Помидор-победитель

Английское телевидение организовало однажды своеобразное соревнование. Перед камерой с метровой высоты падают два помидора. Один итальянский, другой болгарский. Первый разбивается при ударе об пол, болгарский остается целым и невредимым. Так было доказано, что помидор помидору рознь. Помидор-победитель назывался Мадара и был из ящика «Плодэкспорт».

По производству помидоров Болгария занимает первое место в мире. Консервы из страны на Балканах давно завоевали признание. Среди них



есть и готовые блюда, например всевозможные овощные салаты, лютеница, икра из баклажанов и т. д.

Икра из баклажанов

2 баклажана, 2 дольки чеснока, растительное масло, лимонный сок, соль.

Баклажаны положить на сковороду без жира, поставить в горячую духовку и запекать до тех пор, пока кожица не сморщится и не станет коричневой, а сами баклажаны не станут мягкими. Затем вынуть их из духовки, обдать холодной водой и осторожно снять кожицу. Кожицу снимать руками, деревянным или пластмассовым ножом, так как баклажаны меняют цвет от соприкосновения с металлом. Затем их нужно подавить с помощью вилки и смешать с тертым чесноком, растительным маслом, соком лимона и солью.

Густую массу из баклажанов можно намазывать на хлеб или использовать при приготовлении салатных платто из болгарского перца, помидоров, огурцов и лука. Баклажаны можно также нарезать мелкими дольками и заправить маринадом, приготовленным из растительного масла, уксуса, соли; посыпать петрушкой и укропом. Подавать в холодном виде.

В Болгарии живут долго

Более чем 52 000 жителей этой страны перевалило за восемьдесят, и они уверены, что проживут еще много лет. Все они пьют молоко и едят йогурт. Йогурт они едят каждый день на протяжении всей жизни. Едят они также фрукты и овощи — помидоры, дыни, персики и перец — все, что родит богатая болгарская земля.

Таратор — холодный суп с огурцом

2 бутылки йогурта, $\frac{1}{4}$ л молока или сметаны, 4 ст. ложки растительного масла, 1 зеленый огурец, 2 ст. ложки укропа, 3 дольки чеснока, перец, соль, горсть очищенных орехов.

Йогурт взбить с молоком или сметаной, прибавить соль и перец и, по желанию, толченый чеснок. Постоянно помешивая, влить растительное масло, добавить мелко нарубленный огурец и укроп. Суп поставить на холод. Незадолго перед подачей на стол добавить измельченные орехи. Таратор можно подать также с кусочками льда.

Фассул — салат из белой фасоли

300 г белой фасоли, 1 ст. ложка масла или маргарина, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица средней величины, винный уксус, томатная паста, долька чеснока, 2 ст. ложки нарубленной зелени, 1 стручок болгарского перца, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль.

Фасоль замочить на ночь, затем потушить до мягкости с небольшим количеством воды и жира (зерна не должны развариться). Еще теплую фасоль соединить с маслом, томатной пастой, винным уксусом, толченым чесноком и тертым луком. Добавить мелко нарезанный стручок перца, посолить, поперчить и все хорошо перемешать. Можно прибавить сметану. Подавать салат к столу охлажденным.

Витамины, возбуждающие аппетит

Картофель в Болгарии подают редко и обычно в виде пюре или жаренный во фритюре. Зато на столе всегда в изобилии белый хлеб — хлебница никогда не пустует. Два раза в день здесь едят горячее — к обеду и к ужину. Бутерброды в Болгарии не приняты. Но их отсутствия не замечаешь, если сразу привыкаешь к пикантию очарованию болгарской кухни. Приправой часто служат чеснок и орехи. Даже карпов приправляют ими.

К обеду на столе всегда салат из свежих овощей и фруктов.

250 г болгарского сладкого стручкового перца, 250 г помидоров, 1 луковица средней величины, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1—2 ст. ложки растительного масла, немного уксуса.

Салат из перца

Вымытые, обсушенные, очищенные от сердцевин стручки перца нарезать в виде лапши и смешать с ломтиками помидоров, луком, петрушкой, подсолнечным маслом и уксусом.

Стручковый перец приобретает совсем тонкий, пикантный вкус, если хозяйка трудолюбива. Стручки перца положить на сковороду и без добавления жира запечь со всех сторон до получения красивого коричневого оттенка. Затем быстро переложить стручки в миску и плотно прикрыть крышкой, после чего тонкую кожицу стручков можно легко удалить. У больших стручков необходимо удалить черенки и сердцевину. Само собой разумеется, что большие стручки после такой процедуры с успехом могут быть использованы для фарширования с последующим запеканием их в духовом шкафу.

500 г стручковой зеленой фасоли, 100 г нежирного шпика, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, перец, соль, 2 ст. ложки красного вина, 2 стручка сладкого болгарского перца.

Зеленая фасоль по-болгарски

Стручки фасоли разделить на части и слегка проварить в подсоленной воде, после чего отбросить на дуршлаг. Шпик, нарезанный тонкими ломтиками, зажарить до образования румяной корочки, оставшийся от жаренья жир соединить с уксусом, горчицей, сахаром, перцем и красным вином. Потушить до мягкости два стручка мелко нарезанного болгарского перца и соединить со стручками фасоли. К этому подать поджаренный шпик и картофель, посыпанный тмином. Рассчитано на 2 порции.

Яблоки по-болгарски

6 больших яблок, 1 чашка ванильного крема (см. ниже), 30 г измельченных орехов, миндаль, изюм, 60 г масла, $\frac{3}{8}$ л красного вина, 6 шт. мягкого печенья, 1 ст. ложка мармелада из смородины.

Орехи, миндаль, изюм и ванильный крем смешать и наполнить этой смесью вымытые и очищенные от сердцевин яблоки. Форму для запекания смазать маслом, положить на нее яблоки, все залить вином, закрыть крышкой и поставить тушить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Каждое яблоко положить на печенье, на яблоко положить мармелад и все залить горячим вином.

Ванильный крем: $\frac{1}{8}$ л молока соединить с 1 полной столовой ложкой картофельной муки, 1 полной столовой ложкой масла, 60 г сахара, 1 яичным желтком, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара; размешать на паровой бане до получения кремообразной массы. Массе дать остыть и после этого взбить.

Монета на счастье

Рождество по старинной традиции — семейный праздник. За праздничным столом едят обычно фаршированных орехами карпов. К ним подают поджаренный лук и рис. Почетное место на столе занимает *погача*, которую готовят следующим образом. Несколько раз просеивают пшеничную муку, добавляют в нее соль, сухие дрожжи, немного теплой воды и замешивают негустое тесто. В него кладут старую серебряную монету, которая передается в семье из поколения в поколение. Кому попадет кусок пирога с монетой, тот будет счастливым в наступающем году. Так гласит предание. Погачу выпекают в сковороде, обсыпанной мукой. После того как пирог вынули из печи, его нужно сбрызнуть водой и завязать в салфетку. Пока погачу не разделили, каждый член семьи внимательно осматривает ее. Пузыри на поверхности означают семейное счастье.



750 г мяса дичи (заяц, оленина или косуля), 250 г белой фасоли, 4—6 стручков перца, 2 луковицы, 1 долька чеснока, жир или шпик для жаренья, мука, зеленый лук или петрушка, соль, перец.

Яхния из дичи

Крупную белую фасоль замочить, чтобы она размячилась, затем отварить до готовности. Стручки перца слегка разогреть в духовке, очистить от кожицы и семян, нарезать полосками. Мясо нарезать крупными кусками, обжарить на жире или с мелко изрубленными кусочками шпика вместе с луком и чесноком, затем добавить немного муки, обжарить ее до коричневого цвета, добавить воду или бульон. Прибавить стручки болгарского перца, соль и молотый черный перец. Тушить мясо до готовности. Когда мясо будет совсем мягким, добавить отброшенную на дуршлаг фасоль, много зеленого лука и петрушки.

10 яиц, 120 г масла, 300 г стручкового перца, 250 г брынзы и соль.

Омлет по-болгарски

Яичную массу смешать с нарезанными мелкими кубиками продуктами, посолить и пожарить в разогретом масле.

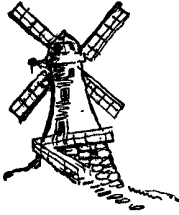
500 г баранины или свинины, ломтики лука, соль, перец.

Баранина на вертеле

Небольшие куски мяса насадить на вертел перемежку с колечками лука, сильно посолить, поперчить и обжарить. К этому подать чесночную пасту-соус. Пасту приготовить из 5 натертых долек чеснока, 10 тертых зернышек миндаля, 2 ст. ложек мягких хлебных крошек, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 1 желтка, $\frac{1}{2}$ лимона, соли. Чеснок, миндаль и хлебные крошки растолочь, добавить желток и, постоянно помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона. Поставить на холод.



ГОЛЛАНДИЯ И БЕЛЬГИЯ



Может ли лакомка не есть, если
стол перед ним ломится от яств?
Пусть же он утолит, наконец, го-
лод и жажду!

Голландская народная песня

Мельницы и деревянные башмаки

Канал. Деревянный мостик. На берегу крестьяни в деревянных башмаках, с глиняной трубкой. Кругом поля с пасущимися коровами. И мельницы. Ландшафт, знакомый по картинам Рембрайдта. Туристы, посещающие дом художника вблизи Амстеля, охотно покупают медные граюры с изображением старой Голландии.

К картинам новой Голландии в большей степени относятся городские судоходные каналы Амстердама, рынки с горами эдамского сыра и луковидными тюльпанов, бело-голубые дельфтские изразцы и старинная ратуша. Но типичней всего для Амстердама верфи и оживленный городской транспорт в гавани и на улицах.

Современность и традиции образуют здесь единство противоположностей.

Об этом стоит поговорить, сидя в кабачке «К пяти мухам» или «Зеленый фонарик», где можно получить хороший кусочек раусмейсера. Это трехслойный бутерброд с яичницей-глазуньей, шпиком и ветчиной.

Хотпот — голландское национальное блюдо

750 г хорошего мяса для супа, 6 горошин перца, 2—3 лавровых листа, по 750 г картофеля и моркови, 500 г лука, 3—4 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 2—3 ст. ложки масла, соль.

Опустить мясо и специи в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Затем нарезать небольшими квадратиками морковь, залить бульоном и поставить варить. Когда морковь будет наполовину готова, добавить очищенный, нарезанный некрупными дольками картофель и мелко нарубленный лук. Варить до готовности овощей. Блюдо должно быть кашеобразным по консистенции. Сверху полить растопленным маслом, уложить куски мяса и посыпать зеленью петрушки. Рассчитано на 4—6 порций.