

**Г. Линде, Х. Кноблох**

# **Приятного аппетита**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5  
ББК 36.99  
Г11

Г11      **Г. Линде**  
Приятного аппетита / Г. Линде, Х. Кноблох – 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 чём 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, кляксы, 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.



## 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 зреющее 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 мясо. Это что-то необыкновенное. Для нас видеть это кислое молоко, как и большинство прочих питательных 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.

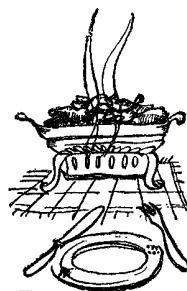
500 г мяса (одна часть говядины, две части свинины или баранины), соль, перец на кончике ножа (можно  $\frac{1}{2}$  чайной ложки).

Кебапчета

Мясо провернуть через мясорубку, сильно почерпить 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), сырные 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 баариной.
- Мешано?
- Жареная баарнина.
- Таскебап?
- Телятина в томатном соусе, разновидность гуляша.
- Ижамбалла?
- 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 (смешать), 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 нарубленного лука, одной частью петрушки и одним белком. Добавить соль и перец по вкусу. Из массы приготовить небольшие шарики-клещки и обвалять их в муке. В воду положить лук, петрушку, соль. Довести воду до кипения и опустить в нее клещки. 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 раченицу

За виноградниками начинается другой мир. Строкочут кузнецы, 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 луковиц, 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 со всем 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 пирог».

#### Гювеч

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

Мясо разделать 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. Посто-

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.

Из указанных компонентов приготовить тесто для рулета (см. рецепт «Яблочный рулет», стр. 103). Дать тесту постоять, затем разделать 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. Сложеные полукругом листы с начинкой положить друг на друга и выложить в форму, предварительно смазанную жиром, сверху сбрзнуть маслом и поставить выпекать в умеренно нагретую духовку. Листы теста можно класть также друг на друга, накладывая на каждый слой начинку. После выпекания сбрзнуть баницу водой и накрыть салфеткой, чтобы она стала более пышной.

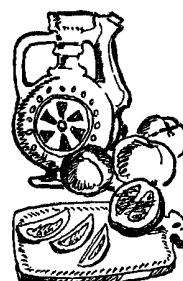
Во многих областях Болгарии подсоленную баницу едят с кислым молоком как самостоятельное блюдо. Собственно говоря, баница, кебапчешти и имамбаялда являются турецкими блюдами — это кулинарные заимствования времен оттоманского владычества.

### 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

**Баница — слоеный пирог с творогом**



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 кожница не сморщится и не станет коричневой, а сами баклажаны не станут мягкими. Затем вынуть их из духовки, обдать холодной водой и осторожно снять кожницу. 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 пирожков 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, добавить 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 жареный 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 пикантному 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.

Вымытые, обсущенные, очищенные от сердцевины 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 хозяинка 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 кожницу 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 зеленои 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.

### Салат из 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 сердцевины 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 не- 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 остывть 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 счастлив в наступающем году. Так гласит предание. Погачу выпекают в сковороде, обсыпанной мукой. После того как пирог вынули из печи, его нужно сбрзнуть 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.

Крупную белую фасоль замочить, чтобы она размягчилась, 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 немногого 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 из дуршлаг фасоль, много зеленого лука и петрушки.

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

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

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

Небольшие куски мяса насадить на вертел вперемежку с колечками лука, сильно посолить,pperчить 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 влиять масло. Приправить солью и соком лимона. Поставить на холод.

### Яхния из дичи

### Омлет по-болгарски

### Баранина на вертеле

## ГОЛЛАНДИЯ И БЕЛЬГИЯ



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

*Голландская народная песня*

### Мельницы и деревянные башмаки

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

К картинам новой Голландии в большей степени относятся городские судоходные каналы Амстердама, рынки с горами эдамского сыра и луковичами тюльпаний, 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 раушмайсера. Это трехслойный бутерброд с яичницей-глазуией, 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.