

Инна Метельская-Шереметьева

# ГАЛОПОМ ПО ВКУСНЫМ ЕВРОПАМ

БОЛЬШОЕ КУЛИНАРНОЕ  
ПУТЕШЕСТВИЕ



Хлеб\*соль®

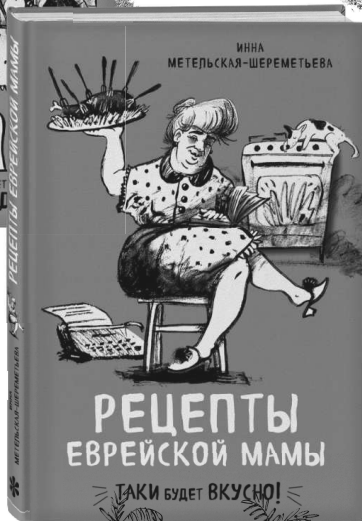
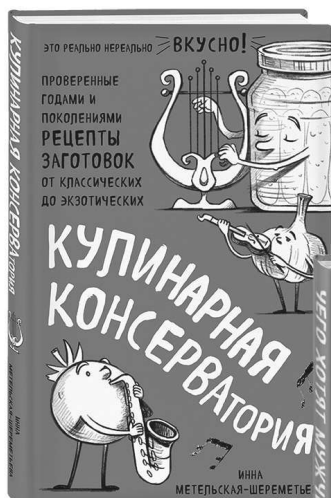
Москва 2020

Простые, лихие, искромётные, яркие, ароматные – прямо как в фильмах Кустурицы – блюда от **Метельской-Шереметьевой** не смогут оставить равнодушными абсолютно никого!



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЧТО-ТО, ЧТОБЫ  
ВСЕ ПРОСТО СТОНАЛИ ОТ ВОСТОРГА  
И НАХВАЛИВАЛИ ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ  
ТАЛАНТЫ...

ИНТЕРЕСНО?



Это лишь маленькая толика из сокровищницы  
рецептов талантливой женщины и отменного кулинара —  
**ИННЫ МЕТЕЛЬНОЙ-ШЕРЕМЕТЬЕВОЙ.**

УДК 641.55(4)

ББК 36.997

М54

**Метельская-Шереметьева, Инна.**

**М54** Галопом по вкусным Европам : большое кулинарное путешествие / Инна Метельская-Шереметьева. — Москва : Эксмо, 2020. — 304 с. — (Есть. Читать. Любить).

ISBN 978-5-04-170412-4

Новая книга известного блогера, кулинара и путешественницы Инны Метельской-Шереметьевой посвящена рецептам европейской кухни. Представьте себе праздничные европейские улицы в гирляндах фонарей и неоновых букетов, красочные ярмарки, волшебные ароматы, кружащие уже у входов в маленькие кондитерские или кафешки. Для вас приготовлены самые лучшие угощения, те, что жители европейских стран считают своей национальной гордостью и рецептами которых делятся с автором. В этой книге собраны не просто национальные вкуснейшие рецепты, а в большинстве своем праздничные блюда. И они, ручаемся, смогут стать настоящим украшением и вашего праздничного стола, и большого дружеского пикника с друзьями, и торжественного корпоратива на работе, и камерного детского утренника, и свадьбы, и самого круглого юбилея. Автор старалась писать эту книгу с большой любовью к своим «соавторам» — часто случайным и впервые встреченным в разных странах людям. Воспринимайте ее как дневник. Потому что, наверное, те путевые заметки, которые написаны буквально на ходу, на коленке, и есть самые искренние и честные. Все они согреты теплом далекой и близкой, большой и маленькой старушки-Европы, по странам которой мы пронесемся буквально галопом. Готовьте смело! Готовьте с любовью!

**УДК 641.55(4)**

**ББК 36.997**

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2020

**ISBN 978-5-04-170412-4**

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

# Содержание



Галопом по вкусным Европам. . . . .	10
-------------------------------------	----

АНДОРРА . . . . .	12
Тринчат. . . . .	12
Па амб томает . . . . .	15
Торрихас . . . . .	16
«Красный кролик» кунильо — вкусно,пряно, остро . . . . .	17

АВСТРИЯ . . . . .	19
5 удивительных австрийских супов, которые вам обязательно нужно попробовать приготовить! . . . . .	19
Бирзуппе, или пивной суп . . . . .	20
Кноблаухзуппе, или чесночный суп. . . . .	21
Апфельсуппе, или яблочный суп . . . . .	22
Леберкнедльзуппе, или суп с фрикадельками из печени . . . . .	23
Риндзуппе, или золотой бульон . . . . .	25
Кто победил в споре с венским шницелем?	
Знакомьтесь: бакхендль, он же бакхун . . . . .	26
Венский шницель — это, правда, невероятно вкусно . . . . .	29
Вы любите штрудель? Тогда приготовим его так, как готовят в Вене! . . . .	30
Тафельшпиц. Это не название австрийской собачки, а домашнее и очень вкусное блюдо. . . . .	32

АЛБАНИЯ. . . . .	34
Албанский завтрак с печенкой. . . . .	34
Албанские вегетарианские котлеты без жарки . . . . .	36
Бюрек, запеченный в соусе . . . . .	38
Домашнее яблочное пирожное по-албански, без выпечки . . . . .	39

БЕЛЬГИЯ. . . . .	42
Бельгийский грибной омлет . . . . .	42
Учимся готовить знаменитый льежский соус-сироп «пробка» . . . . .	44
Льежские тефтели . . . . .	46
Мусс «Дюссе» фантазийный с креветками. . . . .	48
Прощаясь с Бельгией: брюссельско-брюссельская капуста... . . . .	49

БОЛГАРИЯ . . . . .	51
Начинаем знакомиться с самой вкусной Болгарией . . . . .	51
Сирене по-шопски за 30 минут . . . . .	52
Очень вкусное старинное болгарское блюдо из фасоли — чукане . . . . .	54
Полезный и вкусный салат «Снежанка» — гордость болгарской кухни . . .	56
Родовые трапезы суджениц. . . . .	58
Секретные яйца по-панаяюрски. . . . .	60
Запеканка по-болгарски с пиперницей. . . . .	63
Самая вкусная на свете баница с сельским тестом и «дорогой» начинкой. .	65
Вкусная утилизация яблок: болгарская яблочно-творожная гамула . . . . .	68



Томатная лютеница. . . . .	71
Лютеница с морковью и баклажанами . . . . .	72
Завершение сезона заготовок: «ловджийска салата» — знаменитый «Охотничий» . . . . .	74

<b>ВЕЛИКОБРИТАНИЯ</b> . . . . .	77
Моментальный завтрак британского джентльмена . . . . .	77
Клангер . . . . .	80
Британский рождественский кекс — может храниться год, но съедается за час! . . . . .	82

<b>ВЕНГРИЯ.</b> . . . . .	85
Шомлойская галушка . . . . .	85
Нежнейший яблочный десерт из Венгрии — туфахия. . . . .	87
Бограч. . . . .	89
Уха по-сегедски . . . . .	91
Суп «ловушка для жениха» . . . . .	93
Рулет «Штефания» . . . . .	95
Перкельт с тархоней . . . . .	96
Сегедский, или трансильванский, гуляш . . . . .	98
Сказочная погача с тремя начинками. . . . .	100
Лангош — легендарное венгерское блюдо . . . . .	102
Торт-пирог «Жербо» — вкусное наследие социалистической Венгрии . . . . .	104

<b>ГЕРМАНИЯ.</b> . . . . .	106
Супы, которые меня удивили в Германии!	
Обязательно попробуйте все пять! . . . . .	106
Кельнский рыбный суп . . . . .	107
Кельнский луковый суп. Такого вы еще не ели! . . . . .	108
Пикантный чесночный суп с брюссельской капустой. . . . .	109
Куриный суп с чесночными рулетиками. . . . .	110
Бульон с сырными «бомбочками» . . . . .	111
Необычный крем-суп из свеклы для зимы и лета . . . . .	112
Все-таки мы справимся с красной капустой! Тюрингия нам в помощь! . . . . .	113
Двоюродный брат нашего пельменя — немецкий маульташен . . . . .	115
Кролик . . . . .	119
Печеночные оладьи . . . . .	120

<b>ГОЛЛАНДИЯ (НИДЕРЛАНДЫ)</b> . . . . .	121
Какой же русский (простите, голландец) не любит сытно позавтракать... .121	
Главное блюдо фламандцев — карбонады . . . . .	123
Скумбрия во фламандском стиле . . . . .	125
Голландская рисовая запеканка . . . . .	127

## Содержание

ГРЕЦИЯ . . . . .	129
Готовим рыбку, как Платон . . . . .	129
Непроизносимая вкуснота: мелидзаносалатамекаридья . . . . .	131
Греческий постный плов . . . . .	132
Новогодний пирог удачи — греческая василопита . . . . .	134
ИСПАНИЯ . . . . .	136
Готовим брандаду и решаем вековой кулинарный спор между Францией и Испанией . . . . .	136
Домашние сардельки из рыбы или морепродуктов. Испанская версия . . . . .	138
Сухой суп . . . . .	140
ИТАЛИЯ . . . . .	142
Рисовая запеканка с языком по-вальдостански . . . . .	142
Завтрак без термообработки: карпаччо из кабачка по-сардински . . . . .	145
Венецианское утиное рагу — реджинетте . . . . .	146
Итальянская паста в соусе — лимончелла . . . . .	148
Поркетта . . . . .	150
«Бомбочки» из итальянских таверн — <i>delizioso palloncino</i> . . . . .	152
Польпеттине . . . . .	153
Бразато из Пьемонта . . . . .	155
Сардины по-венециански с кедровыми орешками . . . . .	157
НОРВЕГИЯ . . . . .	159
Бергенский палтус-суп . . . . .	159
Любимое блюдо норвежцев — форикол . . . . .	161
Норвежские щи с фрикадельками . . . . .	163
Новогодняя селедочная закуска . . . . .	165
Картофельный хлеб «лефсе» . . . . .	166
ПОЛЬША . . . . .	167
Позитив, волшебные желания и фучки для быстрого завтрака . . . . .	167
Веселые фучки . . . . .	168
Бигос про запас . . . . .	170
Паштет из кролика: он же открытый пирог, он же — вкуснейшая запеканка . . . . .	172
Праздничный журек по-старопольски . . . . .	173
Польский суп жур . . . . .	174
Как приготовить «суп от жадного поляка», который соревнуется с нашей любимой солянкой? . . . . .	175
Старинные польские охотничьи щи . . . . .	177
Запеканка от польской бабушки . . . . .	180
Котлеты для солнечного настроения — сбышко . . . . .	182
Необычная полендвица по-польски . . . . .	183
Веселый польский новогодний торт . . . . .	185
Польский плячок «Жешовяк» . . . . .	187





<b>ПОРТУГАЛИЯ.</b> . . . . .	190
Свекольный салат «Фатъма» . . . . .	190
Дешевле не бывает: португальская чесночная похлебка . . . . .	191

<b>РУМУНИЯ</b> . . . . .	192
Вкусная профилактика: лук с чесноком! . . . . .	192
Лук, фаршированный чесноком . . . . .	192
Вэрзэре — капустная трубочка из детства . . . . .	193
Если вам надоели котлеты — митетеи, или мичи, в помощь! . . . . .	195
Рождество в Румынии с сармале . . . . .	197
Румынская долма . . . . .	199
Карп, тушеный по-румынски: плакия . . . . .	200
Сэрэмурэ . . . . .	202
Фантастический суп — чорба с потрошками . . . . .	204

<b>СЕРБИЯ.</b> . . . . .	206
Необычное рыбное блюдо: увацкий гуляш . . . . .	206
Котлеты для настоящих мужчин — сербская плескавица . . . . .	208
Сербская горчичная курочка с овощными клецками . . . . .	210
Особая горчичная сербская курочка . . . . .	212
Совершенно секретные сербские голубцы . . . . .	213
Сербский рыбный паштет . . . . .	215
Холодный паштет . . . . .	216
«Горячий» паштет . . . . .	217
Быстрое помидорное лето зимой! . . . . .	219

<b>СЛОВАКИЯ.</b> . . . . .	221
Братиславская «помаздля» (паштет из шампиньонов, черемши и орехов) . . . . .	221
Рыбный паштет — необыкновенная нежность . . . . .	224

<b>СЛОВЕНИЯ.</b> . . . . .	226
Балканский картофель «по-селянски» с «годным» соусом . . . . .	226

<b>ФИНЛЯНДИЯ.</b> . . . . .	229
Финский рыбный пудинг . . . . .	229
Для любителей быстрого домашнего хлеба: скандинавский пушистый! . . . . .	230

<b>ФРАНЦИЯ.</b> . . . . .	232
Салат «Французский парадокс»: полезно для сердца и кроветворения . . . . .	232
Жареные зеленые помидоры от Мерэ . . . . .	234
Знакомый незнакомец: салат «sehemu tatu» . . . . .	236
Горячий салат из одуванчиков провинции Шампань . . . . .	237
Классика: луковый суп... . . . .	239
Знаменитый французский суп имени великой куртизанки —	
Агнес Сорель . . . . .	240
Аромат лаванды, мандарина и свежего белья... . . . .	
Что приготовим в результате? . . . . .	243



## Содержание

Цыпленок в стиле «Шанель» . . . . .	244
«Наполеон» в горшочке . . . . .	245
Парижские «креп де пуассон» . . . . .	247
Говядина по-бургундски. . . . .	248
Баранья нога по-бретонски, с фасолью. . . . .	250
Кассуле по-пиренейски . . . . .	252
Баранина по-бретонски: нежность при быстрой жарке . . . . .	254
Утка по-нормандски с сидром . . . . .	256
Птица на «перине» из сорока зубчиков чеснока . . . . .	257
Киш по-лотарингски. . . . .	260
Лотарингский паштет 1392 года из свинины с мирабелью . . . . .	262
Это просто обязана приготовить хоть раз в жизни каждая хозяйка: бретонский фар . . . . .	263
Готовим к Рождеству «французское полено» с самым нежным бисквитом на свете. . . . .	265

<b>ЧЕРНОГОРИЯ.</b> . . . .	268
Новый взгляд на творожный завтрак. . . . .	268
Самый необычный салат из цветной капусты . . . . .	269
Запеканка из кабачков. . . . .	272

<b>ЧЕХИЯ.</b> . . . .	274
Богемская хрустящая свинина с тушеной капустой . . . . .	274
Вепрево колено . . . . .	276
Кнедли . . . . .	279
Кнедли с пикантными сливами . . . . .	280
«Панские» кнедли. . . . .	281
Чешский домашний сыр с тмином от бабушки Элишки . . . . .	282
Чешский фаршированный шницель с джином . . . . .	284
Вацлавский торт . . . . .	286

<b>ШВЕЙЦАРИЯ</b> . . . . .	288
Завтрак по-давосски, или Как нам еле-еле хватило на омлет-фондю . . . . .	288
Куриное рагу по-женевски . . . . .	290
Вкусная и необычная похлебка де Вале . . . . .	293
Луковый пирог и «ножки девочки» . . . . .	294
Луковый пирог . . . . .	295
«Ножки девочек» . . . . .	296
Попробуем раскрыть секрет знаменитого соуса «Де Пари» и подать с ним мясо и картошку. . . . .	297
Базельский мехльсуп. . . . .	299
Вкусно, дешево, сердито! . . . . .	299
Швейцарский альплермагронен . . . . .	302





# Галопом по вкусным Европам



Так случилось, что во многих своих экспедициях и приключениях я с любовью и теплом описывала быт, жизнь, традиции далеких наших соседей (и географически, и временно): пигмеев, первобытные племена папуасов, индейцев, химба, масаев и т.д. И хотя мы много и часто путешествовали по Европе, а поговорить о ней, о ее жителях все как-то «руки не доходили». Казалось бы, все успеем, всему свой черед, и куда от нас старушка Европа денется...

Но когда собралась написать книгу, когда захотелось виртуально обнять и поблагодарить за гостеприимство моих добрых европейских друзей, то оказалось, что многих из них уже с нами нет: нет моей чешской Элишки, моей парижанки Бенендикт, нет польского пана Ковальского и пани Петки Петковой, нет итальянца сеньора Николо Ранкалли и немки фрау Эрики, нет этих бесконечно близких и дорогих моему сердцу стариков... Это были по-своему великие люди, достойные сыны и дочери своих стран и своих эпох. И — я искренне верю! — эта книга будет жить (обязана жить), в первую очередь, в их память.

Приезжала я к ним в гости (точнее, сваливалась на голову), конечно же, в праздники. Ну а как иначе мы собираемся в Европу? На Рождество, на Новый год, на каникулы наших детей, на майские (читай — на Пасху) — словом, тогда, когда полноценный летний отдых вроде и жаль тратить на недельную коротенькую экскурсию, да и едем часто так, как провинциалы приезжают в прославленные столицы: увидеть Лувр, Третьяковку, Эрмитаж, Эйфелеву башню и Карлов мост, купить подарки и сувениры, и домой, к себе — делиться впечатлениями.