

С. В. Колошова

Мировая кулинария. Лучшие блюда

Москва
RUGRAM
2021

УДК 641.55
ББК 92я2
К61

Колошова С.

К61 Мировая кулинария. Лучшие блюда / С. Колошова .– М. : Т8
Издательские технологии / RUGRAM, 2021. – 320 с. – (Готовим легко
и просто!).

ISBN 978-5-521-75511-0

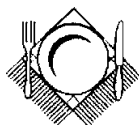
Мы представляем вашему вниманию замечательную книгу, прочитав которую, вы, помимо множества интересных рецептов экзотических кушаний разных стран, познакомитесь с основными национальными особенностями кулинарии, спецификой кухни, своеобразием приготовления различных блюд. Вы получите представление о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

BIC WBX
BISAC CKB019000

ISBN 978-5-521-75511-0

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

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 Илре Кальмана «Марица»*

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



Венгерские кулинары основную часть блюд готовят на свином сале. 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 оседает 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, полидоров и вишен... Доброе утро, девушка, тоненькая, как веточка маслины! Я останавливаюсь перед вашими дверями, я хочу попробовать вашего супа,