

**ЕДА**

**Я**

**люблю  
тебя!**





ТЕЛЕКАНАЛ  
**ПЯТ  
НИЦА!**

[WWW.FRIDAY.RU](http://WWW.FRIDAY.RU)



Издательство АСТ  
Москва







# Содержание

Об авторах . . . . . 8

**РОССИЯ И СНГ . . . . . 10**

*Санкт-Петербург* . . . . . 12

*Владивосток* . . . . . 16

Беларусь

*Минск* . . . . . 20

Азербайджан

*Баку* . . . . . 24

Армения

*Ереван* . . . . . 28

Казахстан

*Алма-Ата* . . . . . 32

Таджикистан

*Душанбе* . . . . . 36

**ЕВРОПА . . . . . 41**

Португалия

*Лиссабон* . . . . . 42

Австрия

*Вена* . . . . . 46

Дания

*Копенгаген* . . . . . 50



Франция	
<i>Париж</i> . . . . .	54
Швеция	
<i>Стокгольм</i> . . . . .	58
Италия	
<i>Рим</i> . . . . .	62
Германия	
<i>Берлин</i> . . . . .	66
Венгрия	
<i>Будапешт</i> . . . . .	70
Польша	
<i>Краков</i> . . . . .	74
Исландия	
<i>Рейкьявик</i> . . . . .	78
Латвия	
<i>Рига</i> . . . . .	82
Шотландия	
<i>Эдинбург</i> . . . . .	86

## СЕВЕРНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА . . . . . 90

штат Нью-Йорк, США	
<i>Нью-Йорк</i> . . . . .	92
штат Массачусетс, США	
<i>Бостон</i> . . . . .	96
штат Луизиана, США	
<i>Новый Орлеан</i> . . . . .	100
штат Аризона, США	
<i>Финикс</i> . . . . .	104



штат Калифорния, США	
<i>Лос-Анджелес</i> . . . . .	108
Куба	
<i>Гавана</i> . . . . .	112
Мексика	
<i>Мехико</i> . . . . .	116
<b>АЗИЯ</b> . . . . .	<b>120</b>
Грузия	
<i>Батуми</i> . . . . .	122
Индия	
<i>Гоа</i> . . . . .	126
Израиль	
<i>Иерусалим</i> . . . . .	130
Таиланд	
<i>Бангкок</i> . . . . .	134
Китай	
<i>Пекин</i> . . . . .	138
Япония	
<i>Токио</i> . . . . .	142
<b>АФРИКА</b> . . . . .	<b>147</b>
ОАЭ	
<i>Дубай</i> . . . . .	148
Танзания	
<i>Занзибар</i> . . . . .	152
Марокко	
<i>Касабланка</i> . . . . .	156



## *Об авторах*



Эдуард Мацаберидзе – телеведущий, актер и шоумен. Эд не просто повар-любитель, но и имеет образование в сфере пищевой промышленности. Это позволяет ему лучше разбираться в блюдах любой кухни мира.



Владимир Дантес – телеведущий, певец. В 2008 году Владимир победил в шоу «Фабрика звезд-2», после чего стал участником группы «ДиО.фильмы». Считает, что хорошая и вкусная еда не обязательно должна быть дорогой, и часто оказывается прав.



Николай Камка – телеведущий, шоумен и актер. Начинал свою карьеру с выступлений в КВН и участия в других юмористических шоу. Николай обожает вкусно поесть, но больше всего любит средиземноморскую кухню и восточную халву.

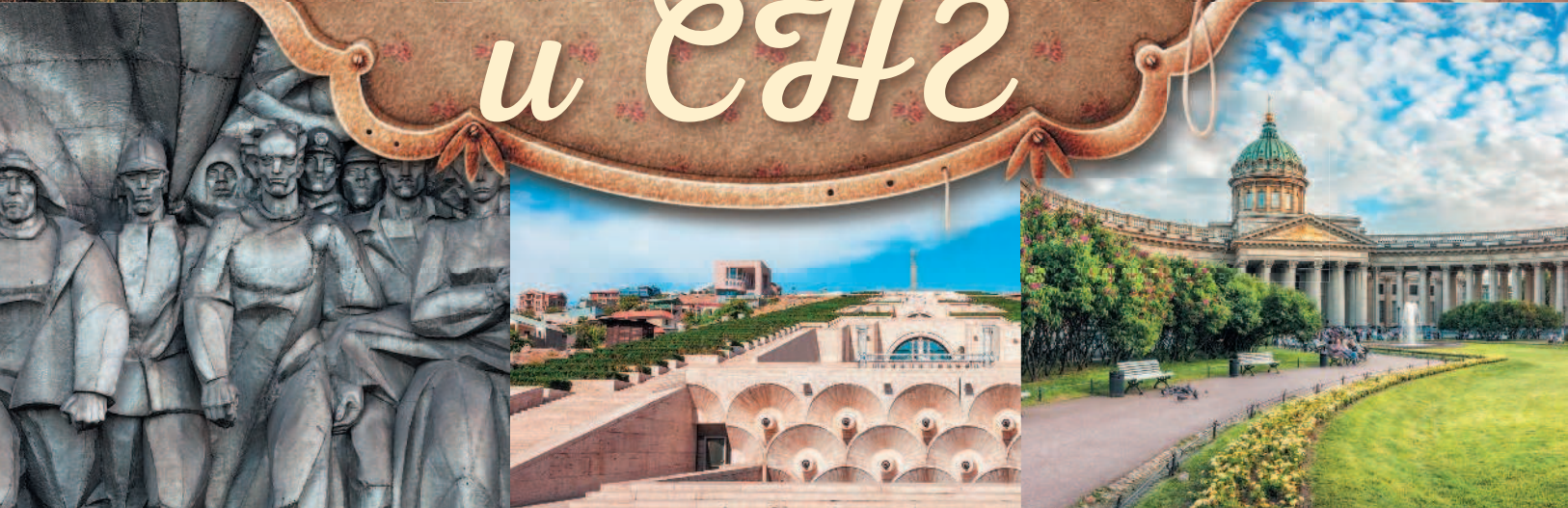








# Россия и ЕНЗ





# Санкт-Петербург



«Орлы мерцают вдоль опушки. Нева, лениво шелестя, как Лета летяся. След локтя оставил на граните Пушкин», — слова Владимира Набокова, конечно, не единственные посвященные Петербургу, но воспетая в сотнях рифм поэтов, увековеченная в тысяче эпитетов известных прозаиков Северная столица холодно вторит Ивану Гончарову: что она уже давно описана, а что не описано, то надо видеть самому. Действительно, каждый булыжник каждой мостовой уже любовно описан Пушкиным, а то, что пропустил гений, восполнила плеяда литераторов Серебряного века, с революционным аккордом от поэтов-шестидесятников и ленинградского рок-клуба.

Главное, запомните — Питер вкусный!







# ТОП-10 блюд, которые обязательно нужно попробовать в Санкт-Петербурге

## 1. Петербургский рассольник



1

Суп с приятным кисло-соленым вкусом всегда готовился с использованием соленых огурцов или огуречного рассола. В советское время в Ленинграде популярностью пользовался рецепт с перловкой и мясом.

## 2. Салат «Петроград»



Салат из свежих овощей, маслин и соленого сыра с обжаренными кусочками куриного филе.

## 3. Скобелевские битки



«Я сам бродячая собака, но я на длинном поводке — у Пушкина, у Пастернака и у бессмертия в руке», — именно эти строки Евгений Евтушенко оставил на стене арт-кафе «Бродячая собака». Кафе открылось накануне нового 1912 года, и, просуществовав всего три года, небольшой подвальчик на площади Искусств успел принять весь цвет литературы Серебряного века. Но и заново открывшись в 2001 году, кафе продолжает собирать в своих темных залах самых известных людей искусства. А я пришел сюда попробовать вкуснейшие биточки!

## 4. Петербургские пышки



Которые непетербуржцы привычнее будет называть пончиками. Воздушные, вкусные, калорийные и недорогие пышки можно назвать настоящим петербургским фастфудом. Одна из самых старых пышечных городов (на Большой Конюшенной) существует с 1958 года. Чтобы купить несколько сытных колечек, присыпанных сахарной пудрой, зачастую нужно отстоять большую очередь, в которой терпеливо стоят и иностранные туристы.

## 5. Мясо по-строгановски



Или бефстроганов. Изобретение этого блюда приписывают графу Александру Григорьевичу Строганову, который являлся управляющим Министерством внутренних дел, а в 1854 году — военным губернатором Санкт-Петербурга. По одной из версий, к старости у графа были проблемы с зубами, и поэтому его повар тонко нарезал ломтики мяса и обжаривал их, заливая горячим сметанным соусом, чтобы их удобно было есть.

## 6. Жареная корюшка



Корюшка стала негласным кулинарным брендом Петербурга. Маленькая, но очень вкусная рыбка водится в местных водах, поэтому всегда использовалась в пищу горожанами. Сезон корюшки считается весна.

## 7. Оливье



Традиционное блюдо на новогоднем праздничном столе. Название салат получил в честь своего создателя, повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 1860-х годов ресторан парижской кухни «Эрмитаж». За рубежом также известен как «русский салат» или «гусарский салат».

## 8. Цветаевский пирог



Пирог этот называется цветаевским, потому что, по легенде, его готовили сестры Цветаевы в начале XX века для своих гостей. В идеале использовать для его приготовления антоновские яблоки с их бесподобным ароматом и терпким вкусом. Цветаевский яблочный пирог готовится исключительно со сметаной, с большим количеством яблок.

## 9. Торт «Ленинградский»



Любимая многими выпечка советских времен, которую до сих пор готовят по ГОСТу.

## 10. Блины на свекольном соке

Блюдо, рецепт которого вы найдете на следующей странице.







## Блины на свекольном соке

### Любимое блюдо Пушкина

Любимая няня Пушкина баловала Александра Сергеевича особыми блинами, которые ее подопечный любил, вероятно, не меньше, чем саму Арину Родионовну. Свекольный сок придавал им особый розоватый цвет, а заправка из крыжовенного варенья чудесно подчеркивала вкус блюда. Этот рецепт вошел в правительственный проект «Петербургская кухня», который инициировали для создания кулинарного бренда Северной столицы.



## Шаги рецепта

### Ингредиенты:

Пшеничная мука 400 г  
Яйца 4 шт.  
Свекла 2 шт.  
Ряженка 50 мл  
Сливочное масло 50 г  
Сахар 2 ст.л.  
Подсолнечное масло 50 мл  
Молоко 200 мл

- 1 Свеклу отварите или испеките до готовности. Порежьте кусочками.
- 2 Добавьте свеклу в молоко.
- 3 Измельчите смесь с помощью блендера.
- 4 Добавьте яйца и ряженку.
- 5 Добавьте соль, сахар, просеянную муку и растопленное сливочное масло.
- 6 Хорошо перемешайте.
- 7 Оставьте на 30 минут, накрыв полотенцем.
- 8 Выпекайте на среднем огне с обеих сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.





