

Инна Метельская-Шереметьева

ГАЛОПОМ ПО ВКУСНЫМ ЕВРОПАМ

БОЛЬШОЕ КУЛИНАРНОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ



Кулинария. Есть. Читать. Любить

Инна Метельская-Шереметьева

**Галопом по вкусным Европам.
Большое кулинарное путешествие**

«ЭКСМО»

2020

УДК 641.55(4)
ББК 36.997

Метельская-Шереметьева И.

Галопом по вкусным Европам. Большое кулинарное путешествие /
И. Метельская-Шереметьева — «Эксмо», 2020 — (Кулинария.
Есть. Читать. Любить)

ISBN 978-5-04-113377-1

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

ISBN 978-5-04-113377-1

© Метельская-Шереметьева И., 2020

© Эксмо, 2020

Содержание

Галопом по вкусным Европам	9
Андорра	10
Тринчат	10
Па амб томакет	12
Торрихас	13
«Красный кролик» кунильо – вкусно, пряно, остро	14
Австрия	16
5 удивительных австрийских супов, которые вам обязательно нужно попробовать приготовить!	16
Бирзуппе, или пивной суп	17
Кноблаухзуппе, или чесночный суп	18
Апфельсуппе, или яблочный суп	19
Леберкнедльзуппе, или суп с фрикадельками из печени	20
Риндзуппе, или золотой бульон	22
Кто победил в споре с венским шницелем? Знакомьтесь: бакхендль, он же бакхун	23
Венский шницель – это, правда, невероятно вкусно	25
Вы любите штрудель? Тогда приготовим его так, как готовят в Вене!	26
Тафельшпиц. Это не название австрийской собачки, а домашнее и очень вкусное блюдо	28
Албания	30
Албанский завтрак с печенькой	30
Албанские вегетарианские котлеты без жарки	32
Бюrek, запеченный в соусе	34
Домашнее яблочное пирожное по-албански, без выпечки	36
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Инна Метельская-Шереметьева

Галопом по вкусным Европам:

большое кулинарное путешествие

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





Это лишь маленькая толика из сокровищницы рецептов талантливой женщины и отменного кулинара – ИННЫ МЕТЕЛЬСКОЙ-ШЕРЕМЕТЬЕВОЙ.

© Инна Метельская-Шереметьева, текст, 2020
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

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 коротеньку 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.

А ведь нас искренне ждут, и к встрече с нами готовятся! Нарядные улицы в гирляндах фонарей и неоновых букетов, красочные ярмарки, волшебные ароматы, кружасшие голову уже у входов в маленькие кондитерские или кафешки. Для нас приготовлены самые лучшие угождения – то, что жители европейских стран считают своей национальной гордостью и делятся рецептами.

Кстати, обратите внимание, что в этой книге будут собраны не просто национальные вкуснейшие яства, а в большинстве своем праздничные блюда. И они, ручаюсь, смогут стать настоящим украшением и вашего праздничного стола, и большого дружеского пикника с друзьями, и торжественного корпоратива на работе, и маленького камерного детского утренника, и свадьбы, и самого круглого юбилея.

Я старалась писать эту книгу с большой любовью к моим «соавторам» – часто случайно встреченным мной 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. Готовьте смело! Готовьте с любовью! Все воспоминания согреты теплом далекой и близкой, большой и маленькой старушки Европы, по странам которой мы пронесемся буквально галопом.

Андорра

*«ЕШЬ ТРИНЧАТ, КОГДА ЗУБЫ СТУЧАТ»
андоррская народная мудрость*

Тринчат

В любой стране мира, где мне удалось побывать, всякий разговор о национальной кухне непременно начинается с фразы: «В прежние времена, когда у нас было много бедных людей...». Я привыкла, и не удивляюсь. Тем более что действительно целый ряд сегодняшних топовых блюд и даже деликатесов ведут свою историю из бедняцких кварталов: устрицы, трюфели, пицца, буйабес, песто, паэлья, фондю и практически все супы.

Я только не понимаю, зачем этого стесняться сегодня и облагораживать рецепт воспоминаниями о стародавних «бедных» временах, словно бедняки в наши дни куда-то делись. Тем более что сами блюда не исчезли, регулярно встречаются в меню даже самых зажиточных семейств (ибо вкусно) и даже вошли в народные поговорки, как та, которую я привела в начале.

Меня больше интересует другое. Каким образом наш планетарный общий геном отобрал для подобных «бедняцких» специалитетов практически по всему миру одно и то же: картошку, лук, чеснок, капусту и обрезки (мяса, сала, сыра и т. п.)? В каждой стране есть свои картофельные похлебки, свои жаренки, свои рагу и лепешки, которые отличаются друг от друга совсем незначительно.

Хотя, конечно же, отличия есть. И, возможно, именно поэтому я отношусь к каждому рецепту как к драгоценности, и не спешу цедить через губу презрительно: «Подумаешь, нашли чем удивить».

Так что давайте вместе удивимся тринчату.

Нам понадобятся:

- *½ кочана капусты*
- *6 средних картофелин*
- *300 г смеси грудинки, бекона, сала с прослойками мяса (иштика)*
- *2 средние луковицы*
- *6 зубчиков чеснока (по числу картофелин)*
- *Лавровый лист по вкусу*
- *Соль, молотый черный перец и душистый перец по вкусу*

Сначала вы должны представить, что будет на выходе: должно получиться густое овощное пюре со шкварками, луком и чесноком, украшенное ломтиками слегка обжаренной грудинки (или бекона).

При сильной бедности, безусловно, эти 300 граммов сокращались до 100, а количество овощей удваивалось. Но сегодня готовят так, как сытнее и вкуснее. Для меня в этом блюде удивительно присутствие в пюре капусты – совсем непривычное (в этом качестве) для нашей кухни.

Итак, капусту режем на четвертинки, картофель чистим, но не режем.

Опускаем в кипящую подсоленную воду капусту и картошку и варим до полной готовности картофеля.

Сливаем овощной отвар в отдельную посуду (он вам может пригодиться для какого-нибудь легкого супчика), а картофель и капусту растираем ручной толкушкой в пюре. Не используйте блендер или миксер – и вкус не тот, и текстура не та.

Отрезаем от жирной мясной основы две трети и нарезаем мелкими кубиками. Так же нарезаем лук. Обжариваем на сковороде 5 минут мясо-сало, затем добавляем лук и жарим до золотистого цвета. На минутку позже лука закладываем зубчики чеснока, не очищая их. Вместе с чесноком закладываем все специи.

Когда лук и шкварки станут румяными, выкладываем сверху картофельно-капустное пюре и прихлопываем лопаткой. Наша задача – сделать так, чтобы пюре поджарилось со дна сковороды до румяной корочки.

Закрываем сковородку тарелкой и быстро переворачиваем все вверх дном. Нежное пюре осталось внутри, а снаружи образовалась приятная запеканка. Но это высший пилотаж, так подают тринчат в ресторанах, дома можно и не экспериментировать.

Осталось нарезать крупненько оставшуюся часть мяса-салы (жарим буквально пару минут, до легкого прихватывания) и выложить эти кусочки поверх тринчата.

Едим все это с хлебушком, приправляя сметанным или йогуртовым соусом (да хоть кетчупом, по желанию), и с удовлетворением ощущаем, что зубы от голода больше не стучат, мы сыты и абсолютно довольны жизнью.

И не тосты, и не гренки, просто классные ««вкусненки»

Смешное слово «вкусненки» мой сын изобрел лет в шесть, когда вместе с мамой моей подруги погостили целый месяц в Андорре. (Видимо, перепутал со словом «вкусняшки».) Но он так настойчиво просил меня приготовить «вкусненки» как у тети Кармен, что я поневоле заинтересовалась. Тем более что из его объяснений следовало, что «вкусненки» готовят из хлеба (а хлеб сын у меня отродясь в рот не брал). Пришлось связываться с тетей Олей, та долго смеялась, но обещала прислать рецепты от Кармен. Оказалось, что речь действительно идет о двух хлебных блюдах-пятиминутках, которые в Андорре подаются и на завтрак, и на обед, и к первым, и ко вторым блюдам, и даже как десерт.

Кстати, когда я сама попала в Андорру, то очень расстроилась, что отели стандартно европеизированы (в отношении кухни), и никаких «вкусненок» там не подают, разве что в ресторанах.

Но они того стоят, братцы, правда! Обязательно приготовьте и убедитесь в моей правоте!

Па амб томакет

Это андоррские и каталонские тосты, которые сочетаются со всем несладким. Хотя андоррцы могут их запросто и с кофе съесть.

Готовятся из багета. Ровно 5 минут.

Нам понадобятся:

- 1 багет
- 2–3 зубчика чеснока
- 4–5 помидорок черри
- 2 ст. л. оливкового масла (*лучше пахучего, густого, салатного, не для жарки*)
- Крупная морская соль.

Нарезаем багет наискосок на ломтики чуть толще 1 см. Обжариваем до сухой корочки на чистой сковороде без масла. Можно подсушить и в тостере, но я люблю аутентичность.

Натираем поджаристые кусочки багета разрезанными зубчиками чеснока со всех сторон.

Разрезаем помидорки черри пополам и хорошо натираем тосты с двух сторон помидорками, чуть выдавливая сок.

Сбрызгиваем тосты оливковым маслом (я использую кисточку).

Посыпаем крупной солью.

Все! Ароматные, сочные, душистые и остренькие «па амб томакет» готовы. Они чудесно сочетаются и с сыром, и с ветчинами-колбасами, и с яичницей. Они оттеняют вкус любого супа. Они хороши к пиву. Словом, попробуйте и оцените сами. Блюдо века три-четыре, не меньше. Поколения людей ошибаться не могут.

Торрихас

Торрихас – еще одно хлебное угощение. Только уже не тосты, а, скорее, гренки. Существует два вида торрихас – для детей и женщин и для мужчин. Мужские торрихас готовят с вином, женские и детские – смолоком.

Нам понадобятся:

- 1 стакан красного или белого сухого вина (для мужчин)
- 1 стакан молока(для детей)
- 1 ст. л. меда
- 1 багет
- 2 яйца
- 100 мл растительного масла (для мужских торрихас)
- 70 г сливочного масла (для детских торрихас)

Смешиваем, соответственно, вино с медом или молоко с медом.

Нарезаем багет на ломтики чуть толще 1 см.

В пиалке взбалтываем два яйца.

Разогреваем, соответственно, растительное или сливочное масло.

Окунаем быстро кусочки хлеба с двух сторон в винную или молочную смесь, затем в яйцо (тоже с двух сторон) и обжариваем на сковороде с обеих сторон до румяной корочки.

Внимание: я указала уменьшенное вдвое количество меда. В Андорре меда кладут две ложки, и их торрихас слишком сладкие!

Подают к чаю, кофе, молоку, шоколаду, даже к вину (тогда и женщины едят мужские торрихас). Дополнительно можно использовать любимые пряности – корицу, кардамон, ванильный сахар, которым посыпают (припудривают) готовые гренки.

«Красный кролик» кунильо – вкусно, пряно, остро

Строго говоря, кунильо – это типичное для Каталонии и Андорры блюдо из кролика в томатном соусе.

В нашей стране мы спокойно относимся к кроличьему мясу, хотя оно по праву считается одним из самых диетических, полезных и вкусных, используемых в кухнях практически любой страны мира. Я слышала от многих хозяек мнение о том, что мясо кролика пресновато, суховато, не имеет яркого вкуса. Не могу с этим согласиться, тем более что знаю точно: крольчатина – такой натуральный мясной аналог сои – с благодарностью принимает любые вкусы, впитывает любые ароматы, способна мимикрировать (приспособиться) практически под любые пищевые приоритеты того или иного человека. Кроме того, мясо кролика (как в известной юмореске) легко усваивается, не вызывая ни колик, ни вздутий, ни тяжести в желудке и во всем ЖКТ, к тому же оно гипоаллергенно.

Сегодня мы с вами научимся готовить подлинно андоррское кунильо, дабы вы в полной мере насладились нежным кисло-сладким и пряным вкусом мяса, которое отлично сочетается практически с любым гарниром: от риса, кускуса, гречки, булгура и т. п. до любого вида паст и любым способом приготовленного картофеля.

Нам понадобятся:

- 1 кролик (от 1,4 до 2,5 кг)

Далее, на каждый 1 кг кролика

- 3 ст. л. оливкового масла
- 500 г консервированных в собственном соку томатов
- 1 головка чеснока
- Сок $\frac{1}{2}$ лимона
- 1 ч. л. сахара
- $\frac{1}{4}$ ч. л. молотого жгучего перца (если берем свежий жгучий перец, то 1 перец на каждый 1 кг мяса)
- Вода – по необходимости
- Соль по вкусу

На Пиренеях не слишком жалуют наши любимые лавровый лист, душистый перец и перец горошком. Зато каждая хозяйка считает, что готовит лучший кунильо, ибо у нее «такие приправы, ТАКИЕ приправы...». Я скажу так: какие приправы (травы, специи) вы любите, те и окажутся «ТАКИМИ». Ибо, как мы уже выяснили, кролик с благодарностью впитывает все ароматы и вкусы, и в этом плане он вашу семью не подведет.

Кролика разрезаем на порционные куски, просушиваем салфеткой и обжариваем до румяной корочки без соли на оливковом масле. Складываем кусочки мяса в казанок или глубокий сотейник.

Измельчаем блендером наши консервированные томаты, вливаем в них сок, в котором они были законсервированы, и в небольшой кастрюльке доводим до кипения. (Тут есть одна хитрость. Если вы не слишком любите ярко выраженный вкус томата, можете вместо сока влить воду, и тогда блюдо получится менее акцентным и пряным, более привычным для нашей кухни.)

Дав соусу покипеть минут пять, мы его солим и вливаем к мясу кролика. Тушим на медленном огне практически до полной готовности мяса. Это займет примерно час или час двадцать.

Очищаем головку (или головки) чеснока, пропускаем его через пресс и разбавляем оливковым маслом до получения жидкой кашицы. Добавляем к чесночной пасте сок лимона, сахар, острый перец и все любимые травки.

Примерно за 5–7 минут до планируемого окончания приготовления добавляем к кролику чесночную пасту, доводим до кипения и еще раз корректируем все посоли/сахару/кислоте.

В идеальном варианте блюда мы должны получить нежнейшее мясо, легко отделяющееся от косточек, в приятно пряном кисло-сладком соусе.

Угощайтесь!

Австрия

5 удивительных австрийских супов, которые вам обязательно нужно попробовать приготовить!

В моих книгах (и по вашим просьбам) уже стало добной традицией объединять в одном разделе сразу несколько интересных национальных блюд из разряда тех, которые очень бы хотелось попробовать, но страшно готовить самому. В первую очередь это касается, безусловно, первых блюд. И действительно, традиции нашей страны, воспитание (пищевые привычки), особая славянская ментальность просто вгоняют в оторопь, когда слышишь (читаешь) названия некоторых блюд и рецепты их приготовления.

Путешествуя по странам мира, я подобные рецепты помечала специальной звездочкой и откладывала в «долгий ящик». Так случилось у меня с австрийскими супами. Почти со всеми. И лишь приезжая в соседние с Австрией страны (в те же Германию, Бельгию, Голландию, Данию) и пробуя что-то в кафе и ресторанах, я с удивлением обнаруживала, что, во-первых, мне это название откуда-то знакомо, а, во-вторых, у меня даже рецепт где-то записан.

Словом, судить вам. Но могу от себя настоятельно рекомендовать набраться храбрости и приготовить хотя бы один из этих супов. Честное слово, не пожалеете!

Бирзуппе, или пивной суп

Вы удивитесь, но этот суп подают на завтрак. У него странный, но очень богатый, бархатный вкус. Если его можно с чем-то (очень опосредованно) сравнить, то это будет забытая нами молочная лапша (суп), которая всем знаком с детства. Этот суп дают даже детям, так что опасности в нем никакой нет. Готовы? Поехали!

Нам понадобятся:

- 4 тоста из белого хлеба
- Сливочное масло по вкусу
- ½ лимона (только цедра)
- 1½ бутылки (по ½ л) светлого пива

- 1½ ч. л. сахара (или 2 небольших кусочка рафинада)
- 3 бутончика гвоздики
- ¼ ч. л. молотой корицы
- 4 яичных желтка
- ¼ стакана жирных сливок или сметаны

Первым делом слегка подсушиваем белый хлеб для тостов. Нарезаем его кубиками стороной 1 см и обжариваем в небольшом количестве сливочного масла (масла мне советовали не жалеть, но я так не привыкла). В Германии хлеб не обжаривают с маслом, а подсушивают на горячей сухой сковороде и только потом поливают растопленным маслом, но австрийский способ мне нравится больше.

Лимонную цедру не измельчаем, а обрезаем овощечисткой с половиной лимона.

В кастрюлю вливаляем пиво, кладем сахар, цедру, гвоздику и корицу и варим на среднем огне после закипания и удаления пены ровно 5 минут. Вынимаем из пива гвоздику и цедру.

Желтки взбиваем со сливками или сметаной до однородной красивой массы, уменьшаем огонь и вливаляем яичную смесь в едва булькающее пиво. Вливаляем тонкой струйкой, как на заварной крем. Варим до загустения на самом малом огне, постоянно помешивая.

Разливаем горячим по тарелкам, выкладываем в тарелки кусочки гренок. Самые-самые экстремалы могут добавить в суп чуточку ванилина (он есть в рецепте, но я его сама не добавляю).

Кноблаухзуппе, или чесночный суп

Это первый встреченный мной суп-пюре из чеснока. Но я пробовала, и потом готовила его дома уже без содрогания и пожимания плечами, ибо в свое время уже перестала удивляться и тыквенному крем-супу, и дынному, и даже грушевому... Суп имеет нежную кремовую текстуру. Австрийцы готовят его абсолютно белым, в других европейских странах он может быть окрашен или куркумой, или сладкой сухой паприкой.

Нам понадобятся:

- 6 зубчиков чеснока
- 1 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. мелко нарезанной петрушки
- 1 ст. л. муки
- 1 ст. л. бульона (можно брать и куриный, но обычно используют говяжий, на костях)
- ¼ ч. л. белого молотого перца
- 2 треугольника сливочного плавленого сыра (или 1 нац плавленый сырок)
- 125 мл сметаны
- Соль по вкусу

Для крутона

- 4 ломтика хлеба для крутона
- Сливочное масло по вкусу
- Прованская соль по вкусу (у нас я беру адыгейскую)
- Сухой гранулированный чеснок по вкусу
- 150 г тертого сыра эмменталь или пармезана

Чеснок мелко нарезаем или пропускаем через пресс и слегка поджариваем в масле с небольшим количеством петрушки (столовой ложки достаточно). Постоянно помешивая, добавляем муку и ждем, пока она слабо поддумянится. Заливаем все бульоном, приправляем белым перцем и варим суп прямо на сковороде примерно 30 минут на самом маленьком огне.

Добавляем в суп и растворяем в нем плавленый сыр, а затем и сметану, солим по вкусу.

Для подачи готовим сырные крутоны. Для этого поджариваем нарезанный кубиками хлеб на сухой сковороде. Пересыпаем хлеб в миску, а на сковородке растапливаем сливочное масло (по вкусу и по желанию). Добавляем к маслу уже обжаренный хлеб и жарим до хрустящей золотой корочки. Посыпаем крутоны ароматизированной солью, гранулированным чесноком и, наконец, тертым сыром. Получается спекшийся «пирог». Ждем остывания этого пирога и разламываем крутоны произвольно на ломтики.

Подаем суп с крутонами.

Апфельсуппе, или яблочный суп

Это еще один суп, вкус которого переворачивает в нашем сознании понятия «правильно – неправильно», «я такое есть не буду» и «боже мой, как это вкусно!». Я не смогу вас уговорить на эксперимент, если только вы мне полностью не доверитесь и не признаете, что я крайне редко ошибаюсь в описании вкуса того или иного блюда, и никогда не буду вам рекомендовать то, что, допустим, может понравиться единицам из сотен людей. В отношении этого супа я бы сказала так: «протестировано поколениями европейцев из десятка стран». Хотя исконно – рецепт австрийский, даже монарший!

Нам понадобятся:

- 1 крупная головка репчатого лука
- 2–3 ст. л. растительного масла
- 500–700 мл куриного бульона по вкусу (по желаемой густоте)
- 2 ч. л. порошка карри
- 1 ст. л. с горкой крахмала
- 2 свежих яблока + 1 (самое красивое) для подачи
- 1 лимон
- 2 яичных желтка
- 150 мл сливок 20 % жирности
- Соль, сахар, молотый черный перец по вкусу

Луковицу чистим, режем мелкими кубиками и обжариваем в растительном масле до прозрачности. Лучше использовать не сковородку, а сотейник или кастрюлю с толстым дном. Смешиваем 4 столовые ложки куриного бульона с карри и крахмалом и добавляем к луку. Тушим на среднем огне пару минут. Очищаем два яблока, удаляем семенную коробку и нарезаем маленькими кубиками. Отправляем яблоки в сотейник, а через минуту туда же вливаляем остальной бульон.

Доводим суп до кипения, помешивая, добавляем щепотку сахара, сок и цедру лимона и варим примерно 20–30 минут.

Выключаем огонь, переливаем суп в блендер и измельчаем до кремообразного состояния. Пока суп еще очень горячий, взбиваем желтки, вводим их в суп и еще раз взбиваем. Корректируем все солью и перцем и подаем суп теплым.

Перед подачей нарезаем неочищенное яблоко кубиками или ломтиками и посыпаем суп сверху. Кстати, зелень тоже будет не лишней, но смотрите сами.

На заметку: лимон с цедрой и сахар лучше добавлять не сразу все, а поэтапно, по вкусу. Ибо очень многое зависит от сочности и кислоты/сладости яблок. Мне нравится готовить суповую основу из кислых яблок (Семеренко, Грэнни Смит), а для подачи использовать сладкое яблоко типа Гольден.

Леберкнедльзуппе, или суп с фрикадельками из печени

Еще одно традиционное австрийское блюдо, которое, конечно же, смущило меня налипанием печени. Это сейчас я к печенке в супе привыкла, а когда-то реагировала так, как наши мамы, – не прозрачно, невкусно, будет горчить… Но это очень популярное блюдо, также часто встречающееся в немецкой и чешской кухнях. В Австрии, как правило, фрикадельки готовятся из говяжьей печени, а в Германии используют свиную печень. Я прекрасно обхожусь куриной. Есть только один важный момент: фрикаделек вы можете приготовить много, но лучше их предварительно обжарить, класть в суп в небольшом количестве и только в тарелку, ну а те, что останутся, прекрасно сочетаются с нашей отварной картошкой и квашеной капустой.

Из-за их довольно рыхлой консистенции вареные леберкнедль нужно есть сразу после приготовления. В немецком регионе Пфальц леберкнедль жарят на сковороде в масле и подают с квашеной капустой и картофельным пюре.

Нам понадобятся:

- Говядина или говяжьи кости для бульона
- 4 л воды
- 500 г любимого набора суповых овощей (морковка, сельдерей, картошка, сладкий перец, цветная капуста – на ваш выбор)
- 400 г черствого белого хлеба
- ½ л молока

1 луковица

1 небольшой пучок петрушки

2–3 ст. л. сливочного масла 250–300 г куриной печени

1 куриный желудок

½ ч. л. соли (или по вкусу)

½ ч. л. молотого черного перца (или по вкусу)

1 яйцо

Пара щепоток майорана

Говяжьи кости несколько раз обдаем крутым кипятком, потом закладываем их в холодную воду, доводим до кипения и варим на медленном огне после закипания и удаления пены примерно 3 часа. Для того чтобы на выходе получилось 3 литра бульона, нам нужно взять примерно 4 литра воды.

Через 2 часа с момента закипания добавляем в бульон суповые овощи – те, которые мы отбрали для супа. В Австрии картофель не кладут, но я знаю, что многие наши соотечественники супов без картошки не представляют. Но я вас огорчу – овощи нам не понадобятся, ибо бульон по окончании варки мы процедим через ткань, чтобы он остался чистым, как слеза.

Хлеб замачиваем на 30 минут в горячем молоке. Лук и петрушку измельчаем и обжариваем в сливочном масле.

Печень, куриный желудок и отжатый хлеб прокручиваем на мясорубке, соединяем с обжаренным луком и петрушкой. Добавляем соль, перец, яйцо и майоран. Нам нужен плотный фарш. Если он покажется вам жидким, добавляем панировочные сухари. Отправляем фарш в холодильник на 30 минут (или дольше, вплоть до окончания приготовления бульона).

Далее есть два способа приготовления фрикаделек. Или мы лепим фрикадельки мокрыми руками и отвариваем их 20 минут в 1 литре кипящей подсоленной воды, или обжариваем на сковороде на медленном огне примерно 15 минут. Я объединяю эти два метода. Сначала

опускаю фрикадельки в кипяток минут на 10, а потом еще и немного обжариваю. Только не мельчите! Фрикадельки должны быть лишь немногим меньше, чем куриное яйцо.

Готовые фрикадельки раскладываем по порционным тарелкам. Горячий процеженный бульон вливаляем сверху фрикаделек. В небольшом количестве бульона размешиваем желток и добавляем эту заправку так, как мы обычно добавляем в борщ сметану. Посыпаем суп зеленью петрушки и подаем с белым хлебом!

Риндзуппе, или золотой бульон

Говорят, что этот суп любили все поколения императоров Австро-Венгрии и весь высший свет империи. И мне кажется, я даже знаю почему. В те времена отравления монарших особ были делом обыденным. Но данный бульон-суп отравить сложно (во всяком случае, привычными ядами). А уж собирали суп вельможи на тарелках сами из отдельно отваренных овощей, круп и кусочков мяса. Позже страсти-мордасти улеглись, а суп полюбился. И не только знати, но и простым австрийцам. Сегодня это, пожалуй, самый распространенный суп в Австрии.

Нам понадобятся:

- 500 г говядины
- 1 кг бульонных говяжьих костей
- 2 л воды
- 1 луковица
- 1 пучок суповой зелени (*смело соединяйте в пучок любимые травы, не ошибитесь*)
- ½ ч. л. шафрана
- 50 мл водки (или любого нейтрального алкоголя 40° крепости)
- 3 яичных белка
- Соль по вкусу
- Зеленый лук или зелень петрушки для подачи

Мясо нарезать кубиками величиной со спичечный коробок и пролить через дуршлаг кипятком. Дать стечь воде. Кости хорошенко вымыть. Залить все холодной водой, довести до кипения, снять пену и уменьшить огонь.

Лук разрезать пополам и зажарить до румянной корки место разреза на сухой сковороде.

Связать зелень в пучок и вместе с луком отправить к кипящему бульону. Варить на медленном огне под крышкой 2 часа. Примерно через полтора часа добавить шафран и водку.

Через 2 часа выключайте огонь и выносите суп на мороз (ставьте остывшим в холодильник), чтобы жир превратился в корочку, которую мы должны будем удалить.

Взбейте яичные белки со стаканом воды, снова разогрейте бульон, доведите его до кипения и влейте яичную смесь. Продолжайте варить, пока бульон не станет идеально прозрачным.

Процедите бульон через кухонное полотенце и подавайте горячим, посыпав зеленью. В свои тарелки каждый может добавить отварные крупы (рис, ячмень, пшено, булгур, гречку), отварной картофель, вареное яйцо, мясо, ветчину и вообще все, что вы любите!

Кто победил в споре с венским шницелем? Знакомьтесь: бакхендль, он же бакхун

Чтобы далеко не уезжать из Вены, давайте приготовим еще одно традиционное венское блюдо, которое сами австрийцы в одном из опросов назвали «самым популярным блюдом Австрии» (56 %), в то время как за венский шницель проголосовало только 14 % опрошенных. Я уже и не помню, откуда у меня эта статистика, но помню, что было это в тот год, когда все мы голосовали за Восьмое чудо света, а также выбирали культурное нематериальное наследие для ЮНЕСКО.

В Австрии есть даже детская песенка-читалочка: «Backhenderl, Backhendl, Backhendel, Backhuhn...» ну, догадались?

Бакхендль, он же бакхун (запеченный цыпленок/петушок) – гордость венской кухни. Золотисто-желтый, хрустящий и в то же время сочный, он должен понравиться всем, кто любит куриное мясо.

Но сразу скажу, что, при всей кажущейся простоте

приготовления, блюдо не является простым. Прежде всего, многое зависит от качества продуктов. Поэтому остановлюсь чуть подробнее. Курица – так называемая молодая курица – должна быть только свежей, а не замороженной. Крошки панировочных сухарей не должны быть слишком измельчены, поэтому приветствуется домашнее приготовление панировки из сухого белого хлеба при помощи скалки. Те, кто не любит куриную кожу, могут выбрать другое блюдо, ибо именно она обеспечивает более сочное мясо. Масло не должно быть слишком горячим – 150 °C, не более. Время жарки не должно быть слишком длительным – 12 минут идеально.

Обязательно подавать с правильным гарниром. А это либо салат из отварного картофеля и жареного бекона с любым ореховым маслом и уксусом, либо картофельный салат с майонезом. Только в самых простых фастфудах вам могут подать к блюду гарнир из жареной картошки или картошки-фри.

Что еще упустила? А, ну, конечно же, размер птицы и форму подачи. Курицу подают разделенную строго на 4 части, с удаленным позвоночником и шеей. Сегодня рестораны предлагают Ausgelostes Backhendl, т. е. курицу, из которой удалены все косточки. Но это ювелирная работа, у меня так ни разу и не получилось...

Если в вашем городе есть какой-нибудь крутой фермерский рынок или супермаркет, поищите там каплунов – кастрированных молодых петушков. Именно из них получается самое вкусное блюдо, известное еще с начала XVIII века (т. е. задолго до шницеля).

Вроде больше ничего не забыла, но если что, то по ходу дела вспомню.

На 8 порций нам понадобятся:

- 2 небольших цыпленка (общим весом 1½ кг, которых мы разделим на 4 части каждого)
- 3 яйца
- Мука (по необходимости)
- Панировочные сухари (по необходимости)
- Топленое масло (для обжарки)
- 1 горсть измельченных листьев петрушки
- 2 лимона, разрезать на 8 частей
- Соль по вкусу

Разрезаем курицу на 4 части каждую. Вырезаем хребет и шею. Ребра изнутри насекаем (нарезаем) ножом, чтобы курица лучше прожарилась. Ножки тоже можем надрезать с внутренней и внешней стороны.

Взбиваем в миске яйца.

В один пакет насыпаем муку. Во второй пакет насыпаем сухари.

Курицу равномерно солим, забрасываем четвертушку в пакет с мукой, трясем пакет, сбиваем с курицы излишки муки, опускаем в яичный кляр, а затем отправляем в пакет с сухарями и «купаем» ее в сухарях. Слегка сбиваем излишки панировки.

В глубокую и просторную сковороду кладем топленое масло (для экономии австрийские хозяйки его разбавляют растительным в пропорции 1:1). Масла в сковороде должно быть не менее чем на $1\frac{1}{2}$ сантиметра.

Сковороду с маслом греем не менее 8 минут и поочередно выкладываем по 2 куска курицы в панировке. Жарим 8 минут на одной стороне и 4 минуты на второй.

Выкладываем курицу на бумажные полотенца и жарим следующую партию.

В самом конце обжариваем в остатках масла зелень петрушки, выкладываем на каждый кусок по чайной ложечке петрушки с маслом и поливаем соком осьмушки лимона.

Готовим один из салатов (там все просто) и подаем знаменитую курочку.

Для салатов отвариваем картофель, солим, перчим, к одному прибавляем обжаренный с ореховым маслом бекон (и немножко соли с уксусом), ко второму – только соль, черный перец и майонез.

Венский шницель – это, правда, невероятно вкусно

Впервые классический рецепт венского шницеля задокументировали еще в 1884 году в одной из местных кулинарных книг. Есть мнение, что происходит он от не менее известной отбивной по-милански, «коттэллеттэ миланэзэ», очень любимой всеми европейцами с XV века. По некоторой информации, ее рецепт был привезен в Вену из Италии маршалом Радецким. Правда, у этой версии есть противники, среди которых и лингвист Дитер Поль, утверждающий, что у этих двух блюд нет, по сути, ничего общего. Так это или нет, судить вам, дорогие читатели, а пока немного о пользе и тонкостях его приготовления.

Венский шницель (вопреки раскладкам сотен интернет-рецептов и кулинарных книг) готовится не из свинины, а исключительно из телятины.

При его готовке соблюдают не столько нормы продуктов, сколько принципы приготовления. Если мы с вами усвоим эти принципы, считайте, что венский шницель у вас получится удивительно нежным, тающим во рту!

Нам понадобятся:

- Телятина (мякоть)
- 2 яйца
- Мука
- Панировочные сухари
- Растительное масло
- Топленое масло
- Соль и молотый черный перец по вкусу

Итак, мякоть телятины нарезаем поперек волокон кусками по 2 см. Далее берем будущий шницель в руку и разрезаем его по тонкому краю не до конца, делая «бабочку» или «раскрытую книгу» (вспомните, мы так режем бисквит на коржи).

Берем лист пергамента, смазываем его маслом, кладем на него нашу раскрытую «книгу», накрываем второй половиной пергамента и отбиваем тупым молотком (без зазубрин) до толщины не более 1 см (лучше еще тоньше).

Готовим сковороду для жарки и продукты для панировки.

В миску разбиваем яйца, солим, перчим, взбиваем венчиком. В соседних тарелках размещаем муку и панировочные сухари.

На сковороду наливаем смесь растительного и топленого масла в таком количестве, чтобы слой масел был не менее 1 см, а то и более.

Шницель опускаем в муку, обваливаем с двух сторон, затем окунаем в яичный льезон, затем панируем в сухарях.

Осталось отправить шницель в плавание в раскаленном масле (почти во фритюре) на 2 минуты с одной стороны и на 2 минуты с другой (если масла мало, то поливаем шницель маслом со сковороды столовой ложкой).

Выкладываем на бумажное полотенце, даем маслу впитаться и тут же подаем к столу, желательно с легким салатом из рукколы, пекинской капусты, или со шпинатным пюре.

Мы приготовили с вами очень калорийное блюдо, поэтому утяжелять его гарниром мы не станем. Давайте просто получать удовольствие от еды!

Вы любите штрудель? Тогда приготовим его так, как готовят в Вене!

Я долго размышляла о том, публиковать ли здесь рецепт классического венского штруделя, ибо в домашних условиях идеально растянуть штрудельное тесто почти нереально, а готовое тесто фило есть далеко не в каждом магазине. Но, подумав, что многие австрийские бабушки до сих пор честно готовят штрудель дома, решила, что ваши сильные молодые руки ничуть не хуже справятся с задачей, тем более я знаю один секрет, которым обязательно поделюсь с вами!

Нам понадобятся:

Для теста

- 250 г муки
- Щепотка соли
- ½ стакана теплой воды
- 2 яичных желтка
- 3 ст. л. сливочного масла + 2 ст. л. для смазывания
- Растительное масло для смазывания

Для начинки

- 100 г сливочного масла
- 100 г белых хлебных крошек (панировочных сухарей)
- 1 ч. л. молотой корицы
- 2 ст. л. сахарной пудры + для посыпки
- 1 кг яблок
- Сок ½ лимона
- 100 г изюма
- 100 г миндаля
- ½ стакана сметаны

Теперь можно приступить к приготовлению.

Готовим тесто. Из муки, соли, теплой воды, желтков и растопленного сливочного масла замешиваем крутое тесто. Превращаем его в шар, смазываем растительным маслом, заворачиваем в пленку и оставляем на столе на 1 час.

Готовим начинку. В сливочном масле обжариваем панировочные сухари. Корицу смешиваем с сахаром.

Яблоки чистим, режем тончайшими ломтиками, смешиваем с лимонным соком, ошпаренным кипятком и просушенным изюмом и дробленым миндалем.

Через 1 час освобождаем тесто и примерно 10 минут занимаемся странным занятием: изо всей силы кидаем тесто на столешницу – отбиваем! Затем достаем 2 листа пергамента, смазываем их маслом. На один лист кладем наше тесто и накрываем вторым листом. И так, через пергамент, раскатываем до самого тонкого состояния, которое только возможно.

Аккуратно удаляем верхний лист, а тесто смазываем 1 столовой ложкой растопленного масла и небольшим количеством растительного, затем сметаной, затем посыпаем сухарями и выкладываем начинку из яблок, орехов и изюма. Распределяем равномерно. Посыпаем корицей, смешанной с сахаром, поливаем лимонным соком.

При помощи нижнего листа пергамента аккуратно и медленно сворачиваем штрудель в рулет.

Перекладываем на пергамент в духовку, смазываем сверху растительным и оставшимся сливочным маслом и выпекаем при температуре 180 °С примерно 45 минут.

Даем штруделю остить, посыпаем сахарной пудрой и только потом нарезаем порционными кусками.

Многие, кто уже попробовал, говорят, что этот штрудель – лучшее, что осталось от бывшей Австрийской империи!

Тафельшпиц. Это не название австрийской собачки, а домашнее и очень вкусное блюдо

К великому сожалению, большинству туристов, гостей Австрии и ее великолепной столицы Вены, этот рецепт и это блюдо знакомы мало. Австрийцы считают его исключительно домашним, едят часто и с удовольствием, но в меню высокой кухни переносить не торопятся.

А ведь оно и вправду очень домашнее. Гостям, казалось бы, подавать неуместно, а вот побаловать себя, любимых – с дорогой душой. Вы сможете убедиться в этом сами. Только для начала попросите на рынке, где вы будете покупать говяжье филе, нарубить вам мозговых косточек в придачу.

Нам понадобятся:

- 2 кг говяжьего филе
- 6–8 мозговых косточек
- 1 луковица
- 3 л кипящей воды
- 2 морковки
- 1 корень сельдерея
- 1 стебель лука-порея
- 1 пучок зеленого лука
- Ломтики поджаренного белого хлеба
- Натертые на терке и прогретые до закипания на сковородке сладкие яблоки (яблочное пюре)
- 1 ст. л. сливочного хрена из банки
- 2 ст. л. яблочного пюре
- Соль, перец, душистый перец и черный перец горошком по вкусу

Вот теперь все готово, и мы приступаем к приготовлению.

Традиционно заливаем мясо и кости холодной водой, доводим до кипения, варим 10 минут, бульон сливаем. Достаем из кастрюли мясо и кости, моем кастрюлю. Луковицу чистим, разрезаем пополам и обжариваем ее на дне кастрюли без добавления масла до коричневого цвета со всех сторон. Как потемнеет, добавляем к ней мясо и кости, заливаем 3 литрами кипятка (!), добавляем специи (душистый перец и черный перец горошком), соль и варим на медленном огне примерно 2 часа.

Морковь и сельдерей чистим, режем средними кубиками. Лук-по-рей (только белую часть) разрезаем вдоль и режем полукружьями. Кладем овощи в кастрюлю и продолжаем варить еще около 40 минут.

Процеживаем бульон в другую кастрюлю. Мясо режем на порционные крупные куски, примерно по 2 см каждый. Возвращаем мясо и мозговые косточки в бульон, а овощи (уже готовые морковку, сельдерей и лук) добавляем по желанию. Еще раз доводим все до кипения и засыпаем в бульон нарезанный зеленый лук.

Наш тафельшпиц готов.

На заметку: а вот есть тафельшпиц мы будем особенным образом! Вначале с обычным хлебом съедаем ложками бульон. Затем на поджаренный хлеб кладем кусок мяса и намазываем его нашим сливочным хреном.

Затем берем уже свежий хлеб, достаем из мозговых косточек мозг, кладем на ломтики хлеба и добавляем к бутерброду яблочное пюре.

Как правило, в этом самом «мозговом» месте австрийцы еще подают обычную жареную картошку. Как видите, трапеза, действительно, обстоятельная, семейная, очень сытная и вкусная!

Албания

Албанский завтрак с печенькой

В Албанию мы попали совершенно случайно. Причем оба раза, что уже само по себе смешно. Первый раз я перепутала билеты с Корфу на паром, и мы благополучно прибыли в Саранду, благо шенгенские визы были у всех. Второй раз мы заехали в Албанию из Черногории, когда пересекали на машинах все Балканы. Планировали обязательно вернуться и в третий раз, чтобы основательно попутешествовать по стране, но пока не случилось.

Албания, на мой взгляд, самая удивительная и загадочная европейская страна. Тем, кто не гонится за отдыхом по системе «все включено» в пятизвездочном отеле, туда стоит приехать обязательно. Там и Древний Рим, и Османская империя, и даже коммунистический диктат периода Энвера Ходжи. А какая там природа! И прекрасные пляжи, и десятки великолепных озер, и горы, и даже фьорды. Братцы, да там даже медведи в лесах есть, и волки! Самые настоящие, те, которые по всей Европе давным-давно истреблены.

Есть версия, что название страны придумали греки, которые называли эти кочевые племена «албанами». Однако те считали и считают себя «шкиптарами» (орлиным народом), орел – национальный символ Албании. Ну и, соответственно, одно из любимых национальных блюд – арнавут джигери (печень) – любимая пища орла. Если вы остановитесь в небольшом отеле, обустроенным по принципу пансиона, то вам эту печень обязательно подадут на завтрак, так же, как принято и в обычных албанских семьях.

Блюдо очень интересное, и я вам обязательно советую его приготовить.

Подойдет и говяжья, и баранья печенька, и печень кролика, и печень индейки, гуся или курицы.

А как приготовить, рассказываю.

- 1 ст. л. растительного масла для жарки
- 500 г печени (у меня была индюшачья)
- Горсть муки (можно кукурузной, даже вкуснее)
- По щепотке черного перца, чили и сладкой (можно копченой) паприки
- 1 пучок петрушки
- 1 большая луковица
- Соль по вкусу

Здесь очень важно соблюдать несколько правил.

1. Для работы подготовить сотейник с растительным маслом, шумовку, сито, миску с мукою и миску с бумажными полотенцами, на которые мы будем выкладывать печень.

2. Лук мы тоже будем готовить по-албански, а не так, как привыкли. Это значит, что мы его нарежем соломкой, присолим крупной каменной (лучше морской) солью и хорошенъко отожмем. Затем мы промоем лук под проточной водой, чтобы ушли соль и горечь, и отожмем еще раз. До конца готовки мы его оставим в дуршлаге, пусть подсыхает.

3. Печеньку режем очень мелко (то есть в два раза мельче того размера, к которому мы привыкли). В Албании – это кубики со стороной 1 см, ну а у нас может получиться чуть крупнее.

Если все готово, то, в принципе, само приготовление займет считанные минуты. Заранее печеньку НИКОГДА НЕ СОЛИМ. Не только в этом рецепте, но и вообще (это я просто напоминаю).

Разогреваем в сотейнике растительное масло до дымка. Печеньку партиями закидываем в миску с мукой, обваливаем в ней и перекладываем на сито. Сито интенсивно встряхиваем над той же миской с мукой, убирай излишки панировки, чтобы не было чада при жарке. Жарим, помешивая шумовкой, 2 минуты. Перестраховщики могут жарить три, но и двух достаточно.

Шумовкой выкладываем печень на бумажные полотенца в миску, присаливаем и приперчиваляем всеми видами перца. В три партии мы пожарим все.

Теперь шинкуем петрушку (желательно без стеблей), складываем в маленькую кастрюлю печень, зелень и лук, накрываем крышкой и интенсивно встряхиваем. Оставляем печень под крышкой в кастрюле минут на 15, пока будем сервировать завтрак. Тосты (или свежий хлеб) с мягким сыром, арнавут джигери и чашечка ароматного кофе – разве можно мечтать о более вкусном завтраке? Это вам не привычные «три вида яиц, анфас и в профиль» в европейских отелях. Тут народ подходит к туристу с угремой душевностью и обязательно интересуется: «Ну как? Понравилось ли? Вкусно ли?» Гарантирую – вкусно ОЧЕНЬ!

Албанские вегетарианские котлеты без жарки

Предлагаю продолжить путешествие по Албании, и ближе познакомится с ее кухней.

Албанцы – настоящие мясоеды. У нас в команде было два вегетарианца, поэтому я не понаслышке знаю, что такое накормить вегана в Тиране или на всем протяжении старой дороги на пути из Тираны в Дуррес. Во-первых, официанты сразу начинают морщить нос и пожимать плечами, во-вторых, даже если ты что-то такое (без мяса) в меню обнаружишь, то тебе его принесут к столу, внимательно осмотрят всех присутствующих и поставят тарелки перед самыми худенькими девушкиами (а у нас веганами были как раз два самых крупных дядечки, которые сидели на диете)... Видели бы вы глаза того официанта... Но к мясным блюдам мы вернемся чуть позже, а сегодня все-таки отведаем постного, которое называется как-то вроде (прошу прощения у албанцев за возможное искажение) «арапаш чефта».

Чтобы официант не слишком расстраивался, мне пришлось пообещать ему чаевые в размере 850 рублей местных денег (это скромный ужин на двоих с пивом) и увести под белы рученъки записывать рецепт. У парня явно исправилось настроение, и он даже позволил мне немножко поснимать на кухне, а потом просто показал продукты, из которых готовилась вкусная закуска, а дальше уж, дорогая Инна Витальевна, сама соображай. Пришлось соображать. Только сразу скажу, что кукурузную крупу я смело заменила булгуром, и от этого, на мой взгляд, блюдо только выиграло. Обязательно попробуйте, и удивитесь сами! Это замечательная и очень вкусная постная холодная закуска. А для тех, кто любит острую кухню, – вообще находка.

Нам понадобятся:

- 2 стакана красной чечевицы
- 4 стакана кипятка
- 1 стакан булгура
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 луковица
- 2 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. аджики (это заменит албанскую перцовую пасту)
- 1 небольшой пучок зеленого лука
- 1 пучок петрушки
- По 1 ч. л. чили и кумина (если боитесь остроты, уменьшите количество чили)
- 2 ч. л. соли
- Сок половины лимона

Чечевицу кладем в кипяток и отвариваем минут 15 до состояния густой каши (она должна полностью развариться). В огненную кашу забрасываем булгур (для тех, кто плохо знает свойства булгура, могу посоветовать чуть-чуть увеличить его количество, чтобы не возникло «паники на корабле»). Кашу перемешиваем и укутываем минут на 30.

В это время в сковороде на растительном масле очень быстро обжариваем мелко нарезанный репчатый лук. Быстро – это буквально 2 минуты, ибо нам надо, чтобы лук потерял горечь, но не утратил хрусткости. Добавляем к луку томатную пасту и аджику, жарим еще 30 секунд (до изменения аромата томатной пасты) и тут же выключаем огонь.

Мелко-мелко нарезаем зеленый лук и петрушку. Вмешиваем в кашу (фарш) томатную заправку и зелень, добавляем соль и специи и хорошо вымешиваем фарш. По консистенции фарш должен быть точно таким же, как на котлеты. Если он туговат – добавьте капельку кипяченой воды, если жидкноват – всыпьте немного панировочных сухарей.

Моем руки, не выключаем воду, ибо руки будем смачивать перед лепкой каждой котлеты.

Лепим овальные котлетки, сжимая фарш чуть сильнее, чем обычно, для плотности. Выкладываем котлеты на блюдо, разрезаем лимон пополам и поливаем котлеты лимонным соком.

Бюrek, запеченный в соусе

Порадую вас еще двумя албанскими блюдами, которые, с одной стороны, чем-то похожи на своих тезок из других стран, а с другой стороны, совершенно уникальны по технологии, возможно, потому что в Албании молока, как у нас воды, – и натурального, и кислого, и сильно сквашенного, и коровьего, и козьего, и овечьего. А кефир на овечьем молоке вообще можно резать ножом – настолько он густой и сытный.

Рецептов бюреков существует превеликое множество (как у нас борщей). Но чаще я сталкивалась (да и все, наверное, тоже) с классическим бюреком, запеченным или обжаренным, как наш пирог.

Здесь же все принципиально иное. Знакомьтесь.

Нам понадобятся:

- 500 г мякоти говядины (телятины)
- 2 луковицы
- Около 50 мл растительного масла + для смазывания
- 500 г бездрожжевого слоеного теста (можно покупного)
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Для соуса

- 2 ст. л. без горки кукурузной муки (я беру пшеничную)
- 3–4 яйца
- 100 мл растительного масла
- 200 мл кефира
- 150 мл минеральной воды
- Молотый черный перец и соль по вкусу

Готовится этот бюрек тоже не очень привычно. Мясо мы прокручиваем в фарш сырым. А вот лук, измельчив кубиками, хорошенко обжариваем в растительном масле. Соединяем жареный лук с сырым фаршем, солим все и хорошенко перчим.

Слоеное тесто (думаю, что у вас в упаковке будет листа 4), раскатываем так, чтобы из каждого листа мы могли вырезать пару кругов размером с большую тарелку. Как минимум эти круги должны быть чуть больше вашей круглой формы (или сковородки) для запекания.

Укладываем на дно 2 первых круга теста, пробыргивая их слегка растительным маслом. На тесто выкладываем часть фарша. Потом снова пару кругов теста (через смазывание маслом), и снова фарш, и так – до конца.

Если бы вы заказывали этот бюрек в центральной части Албании, то вам между последними двумя листами теста обязательно положили бы накрошенную брынзу. Если на юге страны – опустили бы этот компонент.

Теперь, внимание! Сырой бюрек прямо в форме нарезаем до дна ножом так, как если бы мы резали торт (примерно на 8 секторов).

Пока духовка нагревается, мы готовим соус. Муку солим, перчим и растираем в миске с яйцами. Добавляем к смеси растительное масло и тщательно размешиваем (чтобы не было комочеков). Смешиваем в большой пиале кефир с минералкой и заливаем в «тесто». Полученным соусом тщательно проливаем сформированный бюрек и отправляем его в духовку запекаться 40 минут при температуре 200 °C.

Согласитесь, интересное решение. Мне, например, показалось, что у этого «османского ребенка» – бюрека – была вполне себе европейская «мама». Лазанья.

В любом случае, это очень и очень вкусно. Но есть бюrek нужно горячим!

Домашнее яблочное пирожное по-албански, без выпечки

Все мы родом из СССР, а посему нас чем-то вроде домашней сладкой колбасы или пирожных «картошка», мастерством изготовления которых в совершенстве владели не только бабушки и мамы, но даже школьницы средних классов (ибо такие угощения входили в предмет «Домоводство»), не поразить.

Но вот албанское лакомство меня по-настоящему удивило. Дело в том, что готовится оно проще простого, имеет деликатный, нежнейший вкус, очень полезно, необычно, а приготовить его успеет любая хозяйка, даже если гости нагрянут ну совсем уж внезапно. Только вот ничего не скажу о сроке хранения угощения: оно у меня и часу не проживало до полного исчезновения с тарелки. Да и в гостинице, в которой, собственно, рецепт и был записан, уставшие туристы на ужин бросались именно к подносу с этими «топларами» (по-моему, так они назывались), напрочь игнорируя всю другую выпечку, в том числе и вполне себе симпатичные торты и пироженки.

Оказалось, наши албанские коллеги по коммунизму были еще изощреннее нас!

Изучите список ингредиентов. Как видите, все просто. Но прелест лакомства состоит в том, что у нас получается достаточно «богатое» и по ощущению, и по подаче лакомство. Сейчас объясню, почему. Все просто – орехи и шоколад всегда придают отменный вкус любому десерту, а яблоки добавляют ему изысканную деликатность.

Но есть одно «но». В Албании крекеры сладкие. У нас они или соленые, или пресные. Посему регулируйте сладость своего десерта при помощи сахарной пудры. Если вы совсем сторонник ЗОЖ, игнорируйте это предупреждение.

Думаю, вы сможете порадовать близких этим необычным и очень простым десертом на Новый год. Девочки, это для тех, кто спрашивал, что можно быстро приготовить после работы 31 декабря. Пользуйтесь здоровье!

Нам понадобятся:

- 1 пачка самого хрупкого печенья (лучшие крекеры), которое найдете в магазине (это граммов 200–250, давно не обращала внимания на вес стандартных упаковок)
- Горсть очищенных грецких орехов + $\frac{1}{2}$ стакана обжаренных молотых грецких орехов для обваливания
- 2–3 кисло-сладких яблока (в зависимости от сочности)
- 1 ч. л. корицы
- 1 ч. л. сахарной пудры (по желанию)
- 1 плитка любого шоколада
- 50 мл молока
- $\frac{1}{2}$ стакана молотых фисташек для присыпки (по желанию)

Итак, перемалываем на мясорубке или в блендере (комбайнне) крекеры и сырье грецкие орехи. Яблоки очищаем и натираем прямо в сухую смесь на крупной терке до «кочерышки» (так, чтобы косточки и жесткая сердцевина не попали в десерт).

Добавляем корицу и сахарную пудру. Замешиваем тесто (оно получается довольно крутое).

Смачивая руки в холодной воде, катаем колобочки размером с мячик для пинг-понга. Это легко и просто делается.

Обжариваем полстакана грецких орехов, перемалываем их и обваливаем шарики пирожных в ореховой панировке. Сразу выкладываем на то блюдо, на котором будем подавать.

На водяной бане растапливаем поломанную плитку шоколада, добавляем немного молока (для большей пластичности) и поливаем тонкой струйкой наши пирожные. Можно проливать глазурь узорно, можно просто наливать крест-накрест ложкой, ибо все равно будет «ручная работа» и очень красиво.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочтите эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.