**История развития кулинарии**

Не десятки, не сотни – десятки тысяч блюд создала за всю историю мировая кулинария. О еде написано столько книг, что если приняться перечитывать их, не хватит человеческой жизни. Примитивная кухня, какой она была у первобытных народов, прошла долгий и трудный путь своего развития, прежде чем, наконец, превратилась в изысканное Кулинарное Искусство, впитавшее в себя достижения современной науки.

История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслина запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок – в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслина…

Удивительно ли, что позднее в Древнем Риме поварское искусство достигло расцвета именно при помощи поваров греков? С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома.

Во время Второй Пунической войны происходили даже восстания поваров, подчинивших себе некоторые города. При императорах Августе и Тиберии были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки - великий повар Апиций. Поэтому не удивительно, что некоторые императоры были настоящими обжорами. При Вителлии, например, готовилось кушанье, стоившее целое состояние - миллион сестерций. Его делали из мозгов фазанов, павлинов, языков фламинго, печени и селезенки редчайших и по тому времени рыб.

Затем после длительного застоя, в конце средних веков, благодаря бурному проникновению пряностей из восточных колоний, изысканная кухня получила дальнейшее развитие. Колыбелью изысканной кухни стала Италия, особенно юг и Сицилия.

При короле Людовике XIV испытала подъем поварского искусства Франция, и с тех пор эти европейские страны ведут непрестанное соперничество по кулинарной части.

В развитии поварского искусства участвовали не только профессиональные кулинары, но и многие ученые, философы, государственные деятели. Известно, что изобретателями новых блюд были Ришелье, Мазарини, Мишель Монтень написал книгу «Наука еды». До сих пор в итальянских ресторанах в ходу блюда, изобретенные композитором Россини. Франция гордится, что вклад в национальную кулинарию внесли Александр Дюма-отец, великий Бальзак.

В XIX веке вновь стали открываться одна за другой школы поварского искусства. И как ни странно, первая из них стала действовать в Англии - «Национальная тренировочная школа для поваров», - ведь принято считать, что британцы не слишком пристрастно относятся к еде. Скорее всего, открытие школы было вызвано экономическими причинами: расширением сети маленьких кафе и ресторанчиков. Кулинарная школа, открытая в Париже в 1891 году, имела два отделения: женское и мужское. Женщин бесплатно обучали, как вести домашнюю экономику. У мужчин обучение было платным – они постигали секреты профессиональной кулинарии. Им преподавали также историю поварского искусства, ботанику, лепку, рисование, счетоведение.

В 90 годы XIX века в России возникли Первая практическая школа поварского искусства, а также Школа кулинарного искусства и Школа кухонного искусства общественного охранения народного здравия в Москве, Одессе и Петербурге. Было чему поучиться. Ведь тогдашняя русская кухня свято хранила многие традиции древнерусской.

Важную роль играли пироги – подовые из квасного теста и пряженые из пресного. Ко всяким кушаньям русские добавляли шафран, который завозили восточные купцы, а также чеснок.

Еще в XVI-XVII веках лук и чеснок были включены в список продуктов, которыми жители обязаны были обеспечивать писцов, составляющих писцовые книги. В России в старину очень мало употребляли соли. Возможно, этнографические, но в большей степени экономические причины сильно повлияли на ассортимент русских блюд. За исключением кушаний из ценных пород рыб, пирогов и квасов, в той русской кухне, которую великолепно описывает Гиляровский в «Москве и москвичах», уже преобладали западноевропейские блюда, которые, разумеется, были доступны лишь самым состоятельным людям.

Сегодня национальная русская кухня – самая разнообразная в мире. Одних щей в ней насчитывается более 60! Каждое новое блюдо нужно осваивать: а вдруг не получится? Не зря кулинарию называют искусством: она требует и умения, и терпения.

**Греция – история и рецепты кулинарии**

*Греция – родина богов и богинь, а уж они-то на своем Олимпе не едят что попало. Как, впрочем, и сами греки, которые обожают овощи, сыр, креветки и фрукты, умудряясь делать из них много хороших и разных блюд, достойных небожителей.*

Во времена Перикла, построившего Акрополь, остальному человечеству было известно единственное блюдо – жареная на костре дичь. А вот древние греки уже обладали собственной кухней в современном смысле этого понятия, и произведения греческих кулинаров воспевали поэты. Греческому тирану Никомеду приписывают высказывание: «Повар равен поэту». Более того, искусство повара ценилось в Древней Греции даже выше писательского труда. А происходило это оттого, что тогдашние греки относились к делу приготовления пищи как к искусству. Именно кулинары Древней Эллады первыми, по крайней мере, среди европейцев, дошли до плодотворной мысли о том, что продукты в процессе готовки можно использовать не только в натуральном виде, но и смешивать. Так что справедливо будет сказать, что, помимо философии и астрономии, греки подарили человечеству еще и кулинарию.

Историки греческой кулинарии с гордостью отмечают, что их великим предкам-кулинарам удалось сделать то, что оказалось не под силу греческим воинам, а именно, завоевать Рим. Древние римляне с удовольствием позаимствовали у греков не только философию и поэзию, но и кулинарные рецепты вместе с самими кулинарами. Иными словами, в гастрономическом отношении Греция была для тогдашнего человечества, тем, чем ныне является Франция. Собственно говоря, история возвышения французской кулинарии начинается как раз с упадка Византии, где греческая кулинарная традиция была приумножена и развита.

*Вот один из древних рецептов Греции*

*Мусака с пармезаном.*

Что нужно:

400 г отварной баранины,

4 баклажана,

1 большая луковица,

2 зубчика чеснока,

150 г шампиньонов,

4 помидора,

2 ст. л. рубленой зелени петрушки,

1 ст. л. томатной пасты,

1 ст. л. мясного бульона,

120 мл оливкового масла,

2–3 ст. л. муки,

6 ст. л. тертого пармезана,

соль, перец.

Что делать: Лук и чеснок очистить, измельчить. Баранину мелко порубить. Шампиньоны очистить, нарезать пластинками. Помидоры очистить от кожицы, удалить семена, мякоть порубить. В сковороде разогреть 3 ст. л. масла, лук и чеснок обжарить до прозрачности, добавить мясо и обжаривать все вместе, помешивая, 5 мин. на слабом огне. Добавить мякоть помидоров, грибы и петрушку, посолить, поперчить. Перемешать и тушить на слабом огне 10 мин. Томатную пасту развести бульоном с 3 ст. л. воды, прогреть в небольшой сковороде на слабом огне 5 мин. Баклажаны вымыть, нарезать вдоль, не очищая, тонкими ломтиками. Обвалять в муке и подрумянить до золотистого цвета в сковороде с 4 ст. л. разогретого масла. Выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. В форму для запекания выложить в следующем порядке: половину баклажанов, слой баранины с овощами, томатную смесь, посыпать половиной пармезана, затем – оставшиеся баклажаны. Посыпать оставшимся пармезаном. Запекать мусаку в духовке при 180 С 10–12 мин. Подавать в той же посуде, в которой блюдо готовилось.

Рецепты Греческой кухни

*Spanakopitta - греческий пирог со шпинатом и сыром*

Хрустящее тесто, нежная и полезная начинка из шпината с соленым сыром. Подавайте холодным или горячим.

Ингредиенты: На 12 порций: 225 г упаковки свежего шпината, промыть и удалить твердые ножки; 2 ст. л оливкового масла; 1 крупная луковица, очищенная и мелко порезанная; 350 г сыра Фета, раскрошенного;1 пучок зеленого лука, мелко порезанного; 20 г. свежего укропа порезанного; 20 г свежей петрушки, порезанной 1/4 ч л тертого мускатного ореха 400 г теста фила 100 г сливочного масла, растопленного50 г кедровых орешков, поджаренных

Инструкции:

1. Положить шпинат в большую кастрюлю, не доливая воды (с только той водой, которая осталась на листьях). Накрыть крышкой и готовить 2-3 мин, пока шпинат не завянет. Положить в дуршлаг и выжать излишек воды. Мелко порезать. Нагреть масло в сковороде. Добавить репчатый лук и обжаривать 5 мин до мягкости. Добавить шпинат, Фету, зеленый лук, травы и мускатный орех. Приправить и отложить.2. Смазать маслом форму размером 30х20.5 см. Покрыть дно и стенки листами теста фила, находящими друг на друга. Оставшееся масло накрыть пленкой, чтобы оно не высохло. Смазать тесто растопленным сливочным маслом. Добавить еще 5 слоев теста, промазывая их маслом.3. Разогреть духовку до 180 гр. С. Выложить начинку в форму. Накрыть листами теста фила. Смазать сливочным маслом. Повторить с оставшимися листами теста и маслом.4. Порезать пирог на 12 кусков острым ножом. Посыпать сверху кедровыми орешками. Запекать 45 мин до хрустящей корочки. Оставить на 10 мин перед тем, как доставать из формы. Подавать холодным или горячим.

*фаршированные помидоры и перец по-самоски*

понадобится:

6 спелых помидоров,6 сладких зелёных перцев,250мл оливкового масла extra virgin (нерафинированное, первого отжима), 400гр риса («гласе» или «нихаки»), 2 дольки перетертого чеснока, 1 измельченная луковица, 100гр мелконарезанного зеленого лука, 5гр тёртой корицы, 125гр изюма,100гр поджаренных кедровых орехов,100гр поджаренного миндаля, 250гр томатной пасты, 30гр мелконарезанной петрушки, 20гр свежей мелконарезанной мяты, соль, черный молотый перец, 20 гр. сахара

способ приготовления:

Отрежьте верхнюю часть («крышечку») у перца и помидора, удалите семена из перца, отдельно сохраните мякоть от помидора, сохраните также срезанные верхние части этих овощей, потому что они вам понадобятся, чтобы потом закрыть овощи. Разогрейте 50гр. оливкового масла на большой сковороде. Выложите на сковороду лук и пассируйте его 3 минуты. Затем добавьте рис, чеснок, корицу, изюм, поджаренные кедровые орехи и миндальную кашицу, мякоть помидора. Добавьте воду так, чтобы она покрыла все ингредиенты, и потушите на медленном огне 10 – 12 минут пока рис размякнет и не впитает большую часть воды. Добавьте соль, перец и пряности в рис и снимите сковородку с огня, разогрейте духовку до 190ο. Посыпьте помидоры и перец сахаром, наполните овощи рисом и накройте их «крышечками» (верхней частью). Разложите эти овощи на термостойкой тарелке и добавьте воду так, чтобы она покрыла дно тарелки. Добавьте оставшееся масло и тушите 50 – 60 минут, пока овощи не размякнут, подливайте масло в достаточном количестве во время жарки, но постарайтесь их не передвигать, чтобы они не открылись, фаршированные овощи подаются горячими, но и в холодном виде они также вкусны.

*сырно–медовые треугольники*

необходимые продукты: 1 стакан сливочного сыра, 6 ч. л. густого ароматного меда, 1 яичный желток, 50г сливочного масла, 6 листов слоеного теста, глазировочный сахар для обсыпки

способ приготовления: разогреть духовку до 190 градусов. Промазать маслом противень. В широкой посуде взбить сливочный сыр с медом и яичным желтком. В небольшой кастрюле растопить сливочное масло. Промазать пласт теста растопленным маслом, покрыть еще одним пластом теста и снова промазать маслом. Покрыть третьим пластом теста. Разрезать слоеное тесто поперек на 2 половины, а каждую половину - на 4 полосы. Проделать ту же операцию с оставшимися 3 пластами теста. Положить по 1 ст. Л. Сырной смеси в центр каждой полоски. Заворачивать полоску с начинкой под прямым углом, так чтобы, в конечном счете, получился треугольник. Положить треугольники на противень и промазать растопленным маслом. Выпекать в духовке 10 минут, пока треугольники не станут хрустящими. Слегка присыпать глазировочным сахаром.

**История итальянской кухни**

Аромат итальянской кухни не спутаешь ни с каким другим. Он наполнен духом даров теплого моря, благоуханием трав и терпкостью плодов, созревших на залитых солнцем просторах. Создавая блюда, кулинарные кудесники Пенинского полуострова опираются на многовековой опыт своих предшественников. Кулинария в Италии была возведена в ранг искусства в эпоху возрождения. Бартоломео Саки (Платин), библиотекарь Ватикана, составил сложную поваренную книгу под названием "Об истинных удовольствиях и благополучии" (De Honesta Valuptate ac Valetudine); за три десятилетия книга выдержала шесть изданий. Флорентийские купцы тратили большие суммы, основывая школы кулинарного искусства. Италия славится своими сырами: моцарелла, бэль паэзе, буриелле, горгонцола и, конечно же, пармезан. Ароматный, тертый или нарезанный мелкими кусочками, он является неотъемлемой частью итальянского блюда, соединяющей все компоненты и придающий ей особый вкус. Обожают итальянцы и томатный соус - сальса ди помодоро. Оливковое масло - один из наиболее важных ингредиентов итальянской кухни, и хотя это может показаться дорогим удовольствием, лучше всего использовать самое качественное масло. В большинстве блюд этого масла добавляют совсем немного, чтобы придать еде особый вкус. Италия славится своей пиццей. Самой дорогой считается пицца с морепродуктами, а самой дешевой - неаполитанская пицца со свежим сыром моцарелла и томатным соусом. Последнюю пиццу у нас почему-то называют «Маргаритой», хотя правильное название именно «Неаполитанская», поскольку в Неаполе и появилась на свет первая пицца - тогда еще обычная толстая лепешка теста с густым слоем томатного соуса. Сегодня среди ингредиентов пиццы, помимо обязательных сыра и томатов, можно найти анчоусы. Сырокопченую ветчину, вареную ветчину, грибы, сосиски. Всевозможные виды колбас, артишоки, мидии, пук, чеснок, овощи и т.д. Ну а дальше, конечно, пасты. Сказать, что пасты признаны визитной карточкой итальянской кухни, все равно, что не сказать ничего. Первые инструменты для производства и варки паст археологи нашли еще в этрусских могилах. А в 1000 году нашей эры патриарший повар Мартин Корно уже написал книгу «Кулинарное искусство о сицилийской вермишели и макаронах». Сегодня в Италии насчитывается более 300 различных видов пасты не только разнообразных форм, но и разнообразных цветов; зеленые с измельченным шпинатом, оранжевые с морковным соком, розовые с добавлением томатов, черные с чернилами каракатицы и комбинированные мотки зеленой и желтой яичной лапши, которые сами итальянцы называют «сено-солома». Часто пасту подают в сочетании с фасолью, горохом, цветной капустой. Из макаронных изделий очень распространены спагетти - вид длинной вермишели и каннеллони - крупные полые макароны. Также популярны лазаньи (слоеные запеканки из макаронного теста, прослоенные мясным или овощным фаршем с соусом бешамель и сыром) и равиоли с различными начинками (небольшие пельмени из макаронного теста, которые подают в томатном или сливочном соусе с тертым сыром).

*Пицца «Времена года»*

Тесто для пиццы; готовый томатный соус; 25 г полукопченой колбасы чоризо, тонко порезанной; 25 г тонко нарезанных грибов; 45 г тонко нарезанных артишоков; 25 г сыра моцарелла; 3 филе анчоуса, порезанных пополам; 2 ст. ложки каперсов; 4 ст.ложки порезанных черных маслин; 4 ст.ложки порезанного свежего базилика; оливковое масло; соль и перец.

Раскатайте тесто кругом с диаметром 25 см на слегка посыпанной мукой поверхности. Выложите на противень, смазанный маслом, и пальцами сделайте небольшую корочку. Накройте и оставьте подниматься на 10 мин. Когда тесто слегка поднялось, смажьте его томатным соусом почти до самых краев. Разложите кусочки колбасы на одну четверть пиццы, грибы - на другую, артишоки - на третью, а моццареллу и анчоусы - на четвертую. Посыпьте сверху равномерно каперсами, оливками и листьями базилика. Обрызгайте оливковым маслом и приправьте солью и перцем, но не солите четверть с анчоусами - они и так очень соленые. Запекайте в заранее нагретой духовке при 200°С в течение 18-20 мин до готовности теста.

*Паста Аматричиана (паста это разновидность макарон)*

Ингредиенты: 1 средняя луковица, тонко порезанная; 2 измельчённых зубчика чеснока; 4 ст.ложки оливкового масла; 3 ломтика корейки или бекона, мелко порубленных; 1 банка (400 г) консервированных рубленых помидоров; ¼ чашки рубленой свежей петрушки; соль, чёрный молотый перец, красный молотый перец; 450 г сухой пасты (обычно используют толстые трубочки букатини, но можно использовать пене, спагетти или фусили); свеженатёртый сыр Романо.

Приготовление: Налейте в сковороду оливковое масло, добавьте лук и готовьте до полупрозрачности. Добавьте корейку или бекон и готовьте ещё несколько минут. Добавьте чеснок и хорошо перемешайте. Добавьте помидоры, посолите, поперчите, посыпьте красным перцем и кипятите соус на маленьком огне примерно полчаса. Отварите пасту до состояния «аль денте» (чуть твердоватая на зуб) и перемешайте с соусом. Подавайте горячим, посыпав сверху петрушкой и тёртым сыром.

*Паста с рыбно-томатным соусом*

Ингредиенты: 1 банка (800 г) консервированных томатов; 3 зубчика чеснока, измельчённых; ¼ чашки тонко порезанного репчатого лука; 1 ст.ложка сливочного масла; 1 ст.ложка оливкового масла; 350 г рыбы с белым мясом (например, окуня), порезанной кусочками по 5 см; 1/3 чашки рубленой свежей петрушки; 450 г пасты на ваш выбор; соль, чёрный молотый перец. Для сервировки: ещё немного рубленой петрушки. Приготовление: Разогрейте в тяжёлой сковороде вместе оливковое и сливочное масло и обжарьте лук до полупрозрачности. Добавьте чеснок и готовьте ещё 1-2 минуты. Добавьте консервированные помидоры и доведите до кипения. Уменьшите огонь до малого, добавьте петрушку, посолите и поперчите. Добавьте рыбу и готовьте около 20 минут, пока кусочки не разварятся в соус. Приготовьте пасту «аль денте». Слейте воду и перемешайте с половиной приготовленного соуса. Разложите по тарелкам и налейте сверху ещё по большой ложке соуса на каждую. Сверху посыпьте петрушкой и немедленно подавайте на стол.

*Лазанья Гарфилда*

Ингредиенты:

2 стакана рикотты (это творожный сыр, его можно купить или сделать самим дома)

0,5 стакана тертого пармезана

1 взболтанное яйцо

1/4 стакана измельченного свежего базилика

230 г листов лазаньи

230 г тертой моццареллы

соль и перец, молотый по вкусу

Для соуса:

1,75 стакана томатного пюре

2 ст.л. оливкового масла

2 ст.л. орегано

0,5 стакана измельченных овощей и грибов (лук, шпинат, шампиньоны и т.п.)

Приготовление:

Соедините рикотту, пармезан, яйцо и базилик в большой миске, приправьте солью и перцем.

Духовку разогрейте до 190С. Форму для выпечки размерами 33 см на 22 см смажьте маслом. Положите отваренные листы лазаньи ровным слоем на дно, но не внахлест. Покройте половиной сырной смеси. Сверху положите часть соуса, который приготовьте, смешав все ингредиенты для соуса. Сверху покройте тертой моццареллой. Повторите слои в приведенной последовательности и завершите слоем лапши, который немного смажьте соусом. Запекайте 20 минут.

*Приготовление сыра рикотта*

Ингредиенты

2 литра цельного молока (чем выше жирность, тем лучше)

0,25 чашки свежего лимонного сока (процедить)

0,5 ч.л. соли

щепотка сахара

Способ приготовления

Нагреть молоко (оно, должно быть, горячим, примерно до 80 град.), но не кипятить!

При постоянном помешивании добавить соль и сахар.

В горячее молоко добавить свежий лимонный сок.

Через несколько секунд появятся белые хлопья, и отойдет сыворотка.

Снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 30 минут или до полного остывания (если продолжать нагревать или кипятить, рикотта станет "резиновой").

Затем откинуть на марлю и дать стечь жидкости (чем дольше стекает жидкость, тем тверже сыр).

Из двух литров молока выходит примерно 500 г сыра.

Сыр "Рикотта" готов!

*Ризотто с грибами и сыром*

Ингредиенты: 10 г сушеных грибов; 1 л куриного бульона; 40 г масла; 2 ст. ложки оливкового масла; 2 средние луковицы, мелко порезанные; 200 г шампиньонов, мелко порезанных; 400 г риса арборио; 80 г сыра пармезан, мелко натертого.

Приготовление: Поместите сушеные грибы в миску, залейте 250 мл кипящей водой и отставьте на 30 мин. Слейте воду, сохранив 125 мл. Смешайте грибную воду, бульон и 375 мл воды в кастрюле, доведите до кипения, уменьшите огонь, накройте и оставьте, пока готовится все остальное. Разогрейте сливочное и оливковое масло в большой сковороде, обжарьте лук и все грибы, помешивая, пока лук не станет мягким. Добавьте рис и размешайте, чтобы он был полностью покрыт маслом. Добавьте 1 чашку воды с бульоном и варите на маленьком огне, пока вся жидкость не впитается. Продолжайте добавлять жидкость, по одной чашке, помешивая, пока вся жидкость не впитается после каждого добавления. Всё это должно занять около 35 мин. Перемешайте с сыром и подавайте на стол.

*Тирамису*

Ингредиенты: 250 г сыра маскапоне; 4 яйца (разделить желток и белок); 75 г сахарной пудры; 125 мл холодного крепкого кофе; 1 упаковка (около 30 шт.) бисквитного печенья; 75 г тёртого темного шоколада тертого; 4 ст. ложки рома или коньяка.

Приготовление: Взбейте венчиком маскапоне, пока он не станет совсем мягким. В отдельной миске взбейте желтки с сахарной пудрой добела в течение 5 минут и добавляйте их, ложка за ложкой, к маскапоне, взбивая венчиком. В другой миске взбейте белки и, ложка за ложкой, добавьте к маскапоне, продолжая взбивать. Смешайте кофе и ром в форме с невысокими краями. Обмакните в смесь половину печений из упаковки. Уложите пропитанное печенье на дно формы или вазочки. Выложите половину смеси с маскапоне на печенье. Окуните оставшиеся печенья в кофе с ромом и уложите сверху плотным слоем. Выложите второй слой маскапоне. Слегка постучите по вазочке или форме, чтобы слои сравнялись. Охладите как минимум 3 часа в холодильнике, лучше в течение ночи. Перед тем, как подавать на стол, посыпьте сверху тертым шоколадом и какао-порошком.

**Русская кухня**

*Вот мы и добрались до нашей любимой русской кухни.*

Русский стол широко известен за рубежом главным образом своими деликатесами: копченой спинкой осетра (балыком), севрюжиной с хреном, малосольной лососиной (семгой), красной, черной и розовой (сиговой) икрой, маринованными и солеными грибами (рыжиками и белыми), составляющими не только прекрасный натюрморт вместе с кристально-прозрачной московской водкой, но и тонко гармонирующими с нею во вкусовом отношении. Однако эти отдельные готовые продукты, к тому же праздничные, несмотря на свою изысканность, не могут дать полного представления о русской кухне, о своеобразии вкуса ее основных горячих блюд, о составе русского национального стола в целом. Русская кухня в том виде, в каком она дошла до наших дней, сложилась окончательно немногим более ста лет тому назад, во вторую половину XIX в., когда была проведена ее неофициальная кодификация: именно в период с 40-х до 80-х годов XIX в. появилось большое количество поваренных книг, составленных людьми разных сословий (от аристократов до крестьян) и из разных районов страны. Это позволило не только впервые увидеть в наиболее полном виде весь национальный репертуар русских блюд, но и начать его критическую чистку от разных инородных заимствований и наслоений. Русская кухня прошла длительный, тысячелетний путь развития и пережила несколько этапов. Каждый из них оставил неизгладимый след (если говорить о том, что мы понимаем под классической русской кухней), причем довольно сильно отличался от других составом меню, композицией блюд и технологией приготовления их, т. е. представлял своего рода отдельную кухню. Таких этапов насчитывается шесть: древнерусская кухня (IX—XVI вв.); кухня Московского государства (XVII в.); кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.); петербургская кухня (конец XVIII в.—60-е годы XIX в.); общерусская национальная кухня (60-е годы XIX — начало XX вв.); советская кухня (с 1917 г. по настоящее время). Благодаря нашим предкам кулинарам, русская кухня в наше время развивается и пополняется рецептами все больше и больше. Вот лишь самая малая часть.

*Курица Джамбалайя*

Необходимые продукты:

масло растительное или сливочное - 3 ст. ложки

рис - 225 г

бульон куриный - 660 г

Чили порошок - 0,5 ч. ложки

соль

перец черный зерна - 0,5 ч. ложки

масло сливочное - 60 г

курица поджаренная - 1 тушка

ветчина копченая, нарезанная на полосы - 300 г

креветки вареные, очищенные - 300 г

помидоры, консервированные в собственном соку - 1 банка (400 г)

лук репчатый тонко нарезанный - 1 крупная луковица

перец сладкий зеленый, нарезанный кружочками - 1 шт.

чеснок измельченный - 2 зубчика

душица - 1/2 ч. ложки

тимьян - 1/2 ч. ложки

Способ приготовления рецепта:

1. Разогрейте 2 столовые ложки растительного масла или растопите 2 столовые ложки сливочного в жаропрочной кастрюле. Обжарьте лук без изменения цвета. Добавьте рис, помешайте. Обжаривайте несколько минут. Влейте бульон. Положите помидоры с соком, чеснок, Чили, травы, соль и зерна черного перца. Доведите до кипения, накройте крышкой и варите 18–20 минут, пока рис не впитает жидкость.

2. Отделите мякоть курицы и нарежьте кубиками. Разогрейте оставшееся растительное или сливочное масло. Обжарьте ветчину и кружочки зеленого перца.

3. Добавьте кусочки курицы, ветчину и зеленый перец к приготовленному рису, размешайте. Это блюдо можно приготовить заранее.

4. Перед подачей разогрейте блюдо, добавьте подогретые креветки

*Утка в томатном соусе*

Необходимые продукты:

утка филе - 500 г

яичный белок - 1 шт.

томатная паста - 2 ст. ложки

масло растительное - 4 ст. ложки

крахмал картофельный - 1 ст. ложка

коньяк - 1 ст. ложка

соль - по вкусу

зелень петрушки

Способ приготовления рецепта:

Филе утки промыть, отварить, нарезать ломтиками.

В масле спассеровать томатную пасту, добавить сахар, коньяк, немного горячей кипяченой воды. Положить кусочки утки, разведенный небольшим количеством воды крахмал, все тщательно перемешать и жарить еще 2–3 минуты.

При подаче уложить на блюдо и оформить зеленью.

*Утиные окрочка с ананасами*

Необходимые продукты:

утка или

гусь - 4 окорочка

мед - 1 ч. ложка

корица, гвоздика, молотый душистый перец, тертый имбирь - по 1 щепотке

масло растительное - 2 ст. ложки

лук репчатый - 5 головок

ананас консервированный - 1 баночка

бульонные кубики куриные - на 400 мл бульона

соус пряный кисло-сладкий - 100 мл

крахмал - 1 ч. ложка

перец черный молотый

соль

лук зеленый, нарезанный колечками - 2 ст.

Способ приготовления рецепта:

Пряности соедините с медом, добавьте масло, перемешайте. Окорочка намажьте этой массой, накройте крышкой, маринуйте 1 час.

Репчатый лук нарежьте кольцами, кружочки ананаса разрежьте пополам. Окорочка посолите, обжарьте. Постепенно влейте бульон и соус. Тушите под крышкой на слабом огне 40 минут. Добавьте репчатый лук, ананас и тушите еще 20 минут.

Окорочка выньте, обжарьте в гриле 5 минут до образования хрустящей корочки.

Сок от жаркого вскипятите. Крахмал разведите в 3 столовых ложках холодной воды, влейте в соус, размешайте, посолите, поперчите.

При подаче окорочка полейте соусом, посыпьте зеленым луком.

*Торт «Бутербродный»*

Необходимые продукты:

хлеб белый из муки в/с - 200 г

печень говяжья - 500 г

телятина - 500 г

лук репчатый - 1 головка

морковь - 1 шт.

яйцо вареное - 6 шт.

масло растительное - 3 ст. ложки

масло сливочное - 300 г

клюква - 30 г

корень сельдерея - 1 шт.

помидоры - 1 шт.

зелень петрушки и укропа - 20 г

соль

перец

Способ приготовления рецепта:

Мясные продукты нарежьте кубиками и обжарьте на части масла.

Коренья нарежьте кубиками и спассеруйте на части растительного масла.

Мясные продукты соедините с пассированными кореньями, добавьте воду, соль, перец и тушите до готовности. Охладите, пропустите через мясорубку 3 раза и прогрейте 5 минут.

С хлеба срежьте корки и разрежьте на два пласта толщиной 1 см. Приготовленной массой смажьте оба пласта и уложите друг на друга. Частью сливочного масла смажьте верхний пласт и боковую поверхность.

Желтки соедините с оставшимся сливочным маслом, взбейте до пышной массы и полученной смесью из кондитерского мешка нанесите рисунок на поверхность торта. Боковую поверхность оформите кружочками вареных яиц.

Торт оформите помидором, клюквой и зеленью.

*Тортики с перепелиными яйцами*

Необходимые продукты:

батон - 8 ломтиков

масло сливочное - 250 г

куриная печень - 400 г

лук репчатый - 1 головка

сливки густые - 4 ст. ложки

яйцо перепелиное вареное - 16 шт.

апельсины - 2 шт.

маслины без косточек - 4 шт.

мускатный орех тертый - 1 щепотка

перец красный молотый, соль по вкусу

зелень

Способ приготовления рецепта:

16 штук

Печень нарежьте кусочками Лук мелко порубите, слегка обжарьте на части масла, добавьте печень и жарьте все вместе, закрыв крышкой, до готовности. Заправьте солью, перцем, мускатным орехом. Охладите и пропустите два раза через мясорубку. В массу положите 6 столовых ложек масла, влейте сливки и хорошо взбейте.

Из ломтиков батона круглой выемкой вырежьте кружочки, слегка обжарьте их на оставшемся масле, охладите.

Печеночную массу положите в кондитерский шприц с фигурной насадкой и выдавите на кружочки хлеба. Сверху положите по одному яйцу, посыпьте апельсиновой цедрой, оформите кружочками маслины, долькой апельсина и зеленью.

*Десерт «Крепыш»*

Необходимые продукты:

абрикосы консервированные - 300 г

геркулес - 80 г

сливочное масло - 40 г

сахар - 2 ст. ложки

творог - 500 г

молоко - 1/2 стакана

какао-порошок - 2 ст. ложки

Способ приготовления рецепта:

Геркулес слегка обжарьте, добавив масло и сахар. Творог взбейте с молоком и сиропом от абрикосов.

Половину творожной массы перемешайте с мелко нарезанными абрикосами, вторую половину — с какао. Выложите слоями в широкие бокалы геркулес и творожную массу.

*Желаю всем приятного аппетита!!!*

*Ешьте на ЗДОРОВЬЕ!*