**Рецепты со всего света**

Москва

2004

# Австралия и Новая Зеландия

### Австралийский летний салат

*Ветчина ‑ 8 ломтиков, помидор – 4 шт., огурцы свежие – 250 г, яблоко – 250 г, сельдерей корневой – 250 г, сок апельсиновый ‑ 2 ст. ложки, майонез – 150 г, соль – по вкусу.*

Каждый ломтик ветчины скатать в небольшой рулет. Огурцы, яблоки и сельдерей измельчить, перемешать с апельсиновым соком и майонезом, посолить. Салат выложить горкой на ветчинные рулеты.

### Австралийские бифштексы с бананами

*Вырезка говяжья ‑ 600 г, масло сливочное ‑ 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., желток свежий – 1 шт., бананы – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 75 г, мука – 1 ст. ложка, перец и соль, панировочные сухари, хрен тертый – 1 ст. ложка, сахар – 15 г.*

Мясо отбить, обжарить на сливочном масле с обеих сторон в течение 6-8 мин. Бананы разрезать вдоль на две части, обвалять в муке, посыпать солью и перцем, обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в оставшемся жире. Сливки смешать с тертым хреном и желтком и, помешивая, соединить с соком, оставшимся от жаренья бифштексов и бананов. Приправить по вкусу солью, перцем и сахаром и вылить получившуюся смесь на бифштексы. Запекать в духовке в течение 10-15 мин вместе с бананами.

### Бифштекс сумчатый

*Вырезка говяжья – 250 г. Для начинки: масло сливочное – 20 г, грибы свежие – 60 г, петрушка зелень – 5 г, сухари панировочные – 15 г, цедра лимонная – 10 г, яйцо вареное – ½ шт., соль, молотый черный перец, молотая паприка.*

Крупно нарезанные грибы (шампиньоны) обжарить 5 мин в сливочном масле, добавить сухари, петрушку, цедру лимона и взбитое яйцо. Заправить массу солью, черным молотым перцем, паприкой. Кусок вырезки надрезать по длине, заложить в надрез грибы с сухарями и яйцом, зашить и обжарить в масле с обеих сторон. Мясо выдержать 2 ч в духовке при 180°С, часто поливая образовавшимся соком.

### Лосось на ложе из запеченных томатов

*Филе лосося – 500 г, помидоры – 600 г, масло оливковое – 75 г*

*Для маринада: херес – 50 г, мед – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, лайм или лимон (сок и цедра) – 1 шт., соевый соус – 3 ст. ложки*

Для маринада смешать херес, мед, чеснок, цедру, сок лайма, соевый соус и залить филе лосося. Накрыть пленкой и оставить в холодильнике на ночь. Разогреть духовку до 200°С. Помидоры разрезать, поместить в духовку, полить оливковым маслом, запекать 20‑25 мин, вынуть, очистить от кожицы. Лосось разрезать на 4 стейка, обжарить на сковороде на оливковом масле в течение 2 мин. Перевернуть и жарить еще 2 мин. Посолить и поперчить по вкусу. Разложить томаты по тарелкам, сверху положить филе лосося, полить маринадом. Подавать с вареным рисом.

### Чатни острая пряная приправа

*Яблоки (антоновка) ‑ 200 г, изюм – 75 г, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 2 шт., сахар – 200 г, по щепотке порошка имбиря и гвоздики, горчица, винный уксус.*

Яблоки очистить, освободить от сердцевины и потушить на слабом огне, добавив немного воды. Изюм и лук мелко нарубить. Помидоры ошпарить кипятком и снять с них кожу. Все продукты сложить в одну кастрюлю и поставить тушить на слабом огне на 1 ч. Охладить и подавать к холодному мясу или рыбе. Приправа хорошо храниться в холодильнике.

### Австралийский томатный коктейль

*Сок томатный – 3 стакана, сахар ‑ 2 чайные ложки, сок лимонный ‑ 2 чайные ложки, шерри ‑ 3 чайные ложки, лук измельченный – 25 г, соль, перец, мята свежая – 10 листиков.*

Томатный сок смешать с прочими продуктами. Мяту настоять в смеси томатного сока в течение 1-2 часов, затем удалить. Коктейль охладить, подавать, украсив стаканы кружочками лимона.

### Австралийский рисовый пудинг

*Рис ‑ 1 стакан, вода – 500 г, изюм – 3 ст. ложки, инжир – 100 г, финики – 100 г, молотый имбирь – 5 г, молоко – 250 г, белок – 2 шт., свежие фрукты для украшения.*

Рис отварить. Изюм, инжир, финики мелко нарезать, смешать с имбирем и отварным рисом. Потушить на слабом огне 5 мин, добавить молоко. Пудинг остудить, прибавить взбитые белки, выложить в глубокую миску и поставить на холод. Перед подачей на стол перевернуть пудинг на тарелку, украсить свежими фруктами.

### Австралийский торт безе

*Белок ‑ 5 шт., сахар ванильный ‑ 17 г, сахар ‑ 150 г, сахарная пудра ‑ 70 г, мука кукурузная ‑ 4 чайные ложки. Для украшения: клубника ‑ 300 г, сахарная пудра ‑ 4 ст. ложки, сливки жирные ‑ 25 г, ливер вишневый ‑ 1 ст. ложка.*

Противень застелить пергаментной бумагой и нарисовать круг диаметром 24 см. Духовку разогреть до 110°С. Белки с ванильным сахаром взбить в пену. Постепенно добавить сахар и сахарную пудру. Продолжать взбивать до тех пор, пока не образуется тугая пена и сахар не растворится, добавить кукурузную муку. Половину этой массы с помощью кондитерского мешка выпустить в нарисованный круг на пергаменте - это будет основа торта. Вторую половину выпустить по краю основы в виде шариков. Запекать в духовке 45 мин. Клубнику промыть, половину протереть в пюре и смешать с 2 ст. ложки сахара. Сливки с сахарной пудрой взбить в крутую пену, сбрызнуть ликером и наполнить основу торта, не касаясь шариков-украшений по краям. Поверх взбитых сливок уложить цельные ягоды и клубничное пюре.

### Австралийский фруктовый торт

*Фрукты ‑ 450 г, масло сливочное ‑ 150 г, сахар ‑ 1 стакан, яйцо ‑ 2 шт., цедра лимонная ‑ 0,5 чайной ложки, сахар ванильный ‑ 1 пакетик, сода питьевая ‑ 0,5 чайной ложки, мука – 650 г, сухие дрожжи ‑ 1чайная ложка.*

Промытые, подготовленные фрукты, масло, сахар, цедру, сахар ванильный положить в кастрюлю, залить 1 стаканом воды и проварить в течение 10 мин. Остудить и добавить питьевую соду и взбитые яйца, затем всыпать муку, смешанную с разведенными дрожжами, и все хорошо перемешать. Форму для торта диаметром 20 см выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить на нее приготовленную массу и при умеренной температуре выпекать торт в течение 1 ч. Торт выдержать 2‑3 дня.

### Шоколадный торт «Бумеранг»

*Мука – 150 г, дрожжи сухие ‑ 2 чайные ложки, масло сливочное ‑ 125 г, кокосовый орех измельченный – 2 ст. ложки, какао ‑ 2 ст. ложки, сахар ‑ 200 г, яйцо – 2шт., соль – 5 г, молоко – 3 ст. ложки, сахар ванильный ‑ 0,5 пакетика.*

*Для начинки: сахарная пудра ‑ 250 г, какао ‑ 1 ст. ложка, масло сливочное – 100 г, кофе молотый ‑ 1 чайная ложка, кокосовый орех измельченный – 1 ст. ложка, сахар ванильный ‑ 1 чайная ложка.*

Масло, кокосовый орех, какао, сахар и ванильный сахар хорошо перемешать, добавить яйца, муку, дрожжи, соль и молоко. Форму смазать маслом, выложить на нее тесто и выпекать при 180°С в течение 40-45 мин. Для начинки перемешать все компоненты и взбить миксером до кремообразного состояния. На остывший торт выложить начинку, украсить кокосовой стружкой.

# АВСТРИЯ

### Кайзеровский омлет

*Яйцо – 2 шт., сахар ‑ 1 ст. ложка, мука ‑ 1 стакан, молоко – 200 г, масло сливочное ‑ 1 ст. ложка, изюм ‑ 1 чайная ложка, корица ‑ ½ чайной ложки.*

Молоко, яйца, сахар и муку хорошо перемешать. На сковороде растопить масло и осторожно вылить на нее подготовленную массу. Когда омлет поджарится, прибавить изюм и корицу, затем перевернуть на другую сторону и с помощью двух вилок порвать омлет на кусочки, после чего зажарить так, чтобы он хрустел. Посыпать сахарной пудрой, подавать теплым.

### Омлет с вишней

*Молоко ‑ 1 стакан, мука ‑ 250—300 г, яйцо – 2 шт., соль – 5 г, вишня ‑ 750—1000 г, сахар, масло сливочное.*

Муку размешать с молоком, добавить яйца, соль и замесить тесто (негустое, как сметана). Половину полученного теста влить в разогретую и смазанную маслом сковороду. На него положить слой вишен, освобожденных от косточек и посыпанных сахаром, и залить их тестом. Запекать в духовке 40 мин при 180°С. Готовый омлет разрезать на части и посыпать сахаром.

### Жареный петух по-венски

*Петух – 1шт, соль, мука, яйцо – 1 шт., сухари панировочные, масло для жаренья, ломтики лимона и несколько веточек петрушки.*

Петуха разделить на 4 части, натереть солью, обвалять в муке, взбитом яйце и сухарях и зажарить в кипящем масле до образования золотистой корочки примерно 15 мин. Подавать, украсив веточками петрушки и лимоном.

### Жареные маринованные цыплята

*Цыплята ‑ 2 шт. по 0,5 кг, вино белое ‑ 1 стакан, сок ананасовый ‑ 3 стакана, масло – 75 г,ананас измельченный – 150 г, банан – 2 шт, соль, перец черный – по вкусу.*

Выпотрошить тушки цыплят и замочить на 2 ч в ананасовом соке и белом вине. Вынуть, дать стечь маринаду, посолить, запекать в духовке 40 мин при 240°С, поливая соком, в котором цыплята мариновались. Вынуть цыплят, развести сок, оставшийся в посуде, маринадом, добавить нарезанный кубиками ананас и бананы, соль и черный перец. Поставить соус кипеть, пока не загустеет. Залить жареных цыплят соусом, украсить ломтиками лимона и подать.

### Говядина по-венски в соусе из хрена

*Говядина, филе ‑ 1 кг, зелень – 1 пучок, лук репчатый‑ 1 шт., лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 1 шт., чеснок – 1 долька, сахар-рафинад – 2 кусочка, сливочное масло или маргарин, мука, хрен, соль, сливки.*

Мясо залить горячей водой, прибавить зелень, лавровый лист, лук, гвоздику, чеснок, сахар и соль. Поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь, несколько раз снять пену. Когда мясо наполовину будет готово, разрезать пополам луковицу, разрезанной частью положить на горячую сковороду и подрумянить, после чего опустить в бульон (он станет темнее и крепче). Приготовить соус из хрена: растопить масло, поджарить на нем муку, добавить мясной бульон и сливки; смешать с хреном. Готовое мясо разделить порции и подать с отварным картофелем и соусом из хрена. Бульон подать на первое.

### Жаркое эстергази

*Говядина, филе ‑ 800 г, бульон – 500 г, лук репчатый ‑ 2 шт., морковь ‑ 1—2 шт., масло сливочное – 75 г, хлеб ржаной ‑ 1 ломтик, вино белое – 50 г, огурцы маринованные измельченные – 2 ст. ложки, сливки – 150 г, соль, перец.*

Мясо нарезать ломтиками толщиной в палец (по 1—2 ломтика на порцию). Слегка отбить и смазать растопленным маслом. Обжарить с обеих сторон, посолить и поперчить. Лук и морковь нарезать тонкими ломтиками и слегка подрумянить на масле, на них положить ломтики мяса, добавить вино и ржаной хлеб. Залить бульоном, чтобы жидкость совсем покрыла мясо, добавить огурцы и сливки. Прикрыть крышкой и поставить тушить на 1 ч. К этому блюду подать картофельное пюре или рис.

### Телячий эскалоп по-венски

*Телятина, филе – 700 г, масло для жарки, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., сухари панировочные, перец черный молотый, соль.*

Телятину разделать, отбить в тонкие пласты, посыпать солью и перцем, обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях. Жарить в большом количестве масла до образования хрустящей корочки.

### Карп по-австрийски

*Карп ‑ 1 кг, анчоусы ‑ 6 шт., масло растительное ‑ 75 г, бекон ‑ 100 г, лук репчатый ‑ 35 г, перец красный сладкий – 30 г, томатная паста – 2 ст. ложки, сливки ‑ 200 г, перец молотый, соль.*

Карпа разделать на порционные куски, освободить от костей, оставить кожу. В каждом куске сделать надрез-кармашек и нафаршировать анчоусами. Рыбу посолить, поперчить, обжарить с двух сторон и выложить на блюдо. Бекон мелко нарезать, поджарить, добавить мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, перец и томатное пюре, влить сливки и довести до кипения. Рыбу полить приготовленным соусом и тушить в духовке при 180°С 15 мин.

### Васершпатцен

*Мука ‑ 250 г, соль – 5 г, вода ‑ ¼ л, масло сливочное для жарки, яйцо ‑ 2—3 шт.*

Из муки и подсоленной воды замесить тесто (оно должно отставать от посуды), сформировать клецки и отварить в кипящей подсоленной воде в течение 10 мин. Отбросить на дуршлаг, после чего обжарить на сковороде в растопленном масле, залив взбитыми яйцами.

### Клецки со шпиком по-тирольски

*Хлеб белый ‑ 6 ломтиков, шпик ‑ 100 г, лук репчатый ‑ 1 шт., зелень петрушки ‑ 2 ст. ложки, яйцо – 2 шт., молоко ‑ ½ л, колбаса салями ‑ 70 г, мука, соль.*

Шпик нарезать кубиками и обжарить с репчатым луком. Колбасу и хлеб нарезать кубиками, добавить зелень петрушки и смешать с луком и шпиком. Муку взбить с яйцами, прибавить к основной подготовленной массе, замесить тесто и сформировать клецки. Клецки опустить в кипящую воду и варить до готовности. Затем отбросить их на дуршлаг, дать стечь воде. Подавать теплыми.

### Зальцбургский нокерлн

*Масло сливочное ‑ 80 г, яйцо – 3 шт., сахарная пудра – 30 г, мука – 30 г, молоко – 3 ст. ложки.*

*Соус ванильный: желток – 2 шт., мука – 1 ст. ложка, сахар – 80 г, ванильный сахар – 1 пакетик, молоко – ½ л.*

Половину количества масла, желток и сахарную пудру взбить миксером, добавить просеянную муку, взбитый белок и молоко. Оставшееся масло растопить на сковороде, влить туда приготовленное тесто и поставить сковороду в предварительно разогретую духовку. Когда тесто поднимется — оно должно быть рыхлым — сделать столовой ложкой в середине его углубление, выложить нокерлн на подогретое блюдо углублением вверх, полить ванильным соусом и подать на десерт.

Соус приготовить: желтки смешать с мукой, сахаром и ванильным сахаром, развести небольшим количеством (100 г) холодного молока, добавить кипящее молоко и взбить на паровой бане до получения густой массы.

### Мариленкнёдель — абрикосовые клецки

*Для теста: картофель ‑ 1 кг, яйцо ‑ 1 шт., масло сливочное – 15 г, мука – 250 г.*

*Для начинки: абрикосы, сахар-рафинад, сухари панировочные, масло сливочное.*

Картофель отварить, измельчить, добавить муку, яйцо и масло, замесить тесто. Доску посыпать мукой и раскатать на ней тесто толщиной 3 мм. Раскатанное тесто разделить на квадраты одинаковой величины с таким расчетом, чтобы на каждый квадрат можно было положить целый абрикос. Вместо косточки в каждый абрикос поместить кусочек сахара. Сформовать клецки и варить их в подсоленной воде под крышкой до тех пор, пока они не всплывут. Затем отбросить на дуршлаг и дать стечь воде. Обвалять клецки в толстом слое панировочных сухарей, посыпать сахаром и обжарить в большом количестве жира. Затем снова посыпать сахаром и в горячем виде подать на стол.

### Венский крем с абрикосами

*Сушеные абрикосы ‑ 250 г, сахар ‑ 2 стакана, молоко ‑ 1 л, яйца ‑ 6 шт., ванилин – 1 пакетик, сливки взбитые.*

Замочить с вечера в холодной воде абрикосы. На следующий день сварить их в той же воде, добавив стакан сахара. Вскипятить молоко, подслащенное одним стаканом сахара, и ввести в него при непрерывном помешивании хорошо взбитые яйца и ванилин. Смешать абрикосы с кремом, вылить массу в форму для запекания и запекать в слабо нагретой духовке в течение 40 мин. Охладив, подавать украсив абрикосами, свежими фруктами и взбитыми сливками.

### Гугельхупф. — ванильная баба

*Мука ‑ 300 г, дрожжи ‑ 20 г, молоко ‑ 1/8 л, масло сливочное ‑ 160 г, желток – 4 шт., сахар ‑ 75 г, ванильный сахар ‑ ½ пакетика, изюм 4—5 ст. ложек, ром ‑ 1 ст. ложка, цедра лимона ‑ ½ шт., панировочные сухари.*

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и в самом конце — желтки. Всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки. Смазанную маслом и посыпанную сухарями форму наполнить тестом и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекать в духовке при 220°С в течение 1 ч. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

### Торт 3ахер

*Тесто: шоколад ‑ 150 г или какао – 30 г, сахарная пудра – 30 г, сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 150 г, сахар ‑ 180 г, яйца ‑ 6 шт., мука – 150 г, абрикосовый мармелад – 2‑3 ст. ложки.*

*Для поливки торта: кокосовое масло – 40 г, какао – 50 г, сахарная пудра – 200 г, горячая вода – 3 ст. ложки.*

Шоколад растопить. Масло растереть с сахаром до образования однородной массы, постепенно добавляя желтки. Влить в массу растопленный шоколад или какао, сахарную пудру и сливки. Затем добавить просеянную муку и взбитые белки. Белки следует добавлять постепенно, помешивая при этом основную массу. Хорошо смазанную маслом форму наполнить тестом. Печь торт 1 ч при 220°С. Остывший торт покрыть абрикосовым мармеладом. Сверху полить смесью кокосового масла, какао, сахарной пудры и горячей воды, предварительно взбив на паровой бане.

### Яблочный рулет

*Тесто: мука ‑ 250 г, яйцо – 1 шт., масло растительное – 2‑3 ст. ложки, соль – 5 г, вода – 3‑4 ст. ложки, несколько капель уксуса, сливочное масло – 15 г.*

*Яблочная начинка: яблоки ‑ 800—1000 г, горсть изюма, горсть толченого миндаля, 100 г панировочных сухарей, 100 г сахара, 1/3 чайной ложки, корицы, сливочное масло.*

Муку просеять, смешать с яйцом, добавить растительное масло, соль, уксус и замесить крутое тесто. Тесто не следует раскатывать, его нужно с силой бросать на доску, пока оно не перестанет приставать к рукам и к доске и не начнет пузыриться. Тесто сбрызнуть теплой водой и прикрыть подогретым полотенцем. Оставить тесто на полчаса, раскатать в виде треугольника и растягивать руками до тех пор, пока тесто не станет совсем прозрачным. Очень тонко раскатанное тесто оставить на некоторое время, чтобы оно подсохло. Тесто смазать растопленным маслом и 1/3 поверхности покрыть начинкой (см. ниже). Затем скатать в рулет, края крепко защипить и выложить на смазанный жиром противень. Сбрызнуть сверху растопленным маслом и выпекать при умеренной температуре ровно 45 мин. Рулет следует часто смазывать растопленным маслом. Когда рулет будет готов, посыпать его сахарной пудрой и разрезать на части толщиной 2—4 см. Подавать в теплом или холодном виде с шариком ванильного мороженого и свежими фруктами.

Для приготовления начинки яблоки очистить от кожи, удалить сердцевину, нарезать мелкими дольками, смешать с миндалем и изюмом. Панировочные сухари смешать с небольшим количеством сахара, слегка обжарить на сливочном масле и посыпать подготовленное, смазанное маслом тесто, распределив на нем начинку (яблоки, изюм и миндаль, перемешанные вместе), сверху посыпать корицей, смешанной с сахаром и скатать рулет.

# АНГЛИЯ

### Салат английский

*Куриное мясо отварное ‑ 500 г, сельдерей корневой ‑ 150 г, редис – 50 г, шампиньоны ‑ 150 г, огурцы соленые ‑ 70 г, майонез – 75 г, горчица готовая – 50 г, зелень, соль по вкусу.*

Охлажденное куриное мясо измельчить. Отварные грибы и очищенные соленые огурцы нарезать кубиками. Сельдерей промыть, очистить и нашинковать. Все продукты перемешать, заправить майонезом с горчицей, посолить. Салат украсить редисом и зеленью.

### Сельдь маринованная

*Сельдь ‑ 6 шт., лук репчатый ‑ 1 шт., лист лавровый – 1 шт., черный перец горошком – 6 шт., кайенский перец – 1 стручок, уксус – 150 г, вода – 150 г, зубочистки деревянные – 12 шт.*

Сельдь разделить пополам. Каждую половинку обложить с внутренней стороны кольцами лука, туго скатать, сколоть деревянной зубочисткой. Рулетики уложить в миску, добавить пряности. Залить уксусом и водой, закрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до 160°С, на 1 ч. Затем оставить на ночь остывать в маринаде. К сельди подать хлеб с маслом.

### Поридж — овсяная каша

*Овсяные хлопья ‑ 3—4 ст. ложки, сливки или сгущенное молоко, сахар.*

Всыпать хлопья в подсоленную воду, дать воде закипеть, варить 10 мин. Готовую кашу вылить на подогретую тарелку, добавить сливки или сгущенное молоко и посыпать сахаром.

### Уэльский рейбит — гренки с сыром

*Хлеб белый – 6 ломтиков, сыр тертый – 250 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, пиво ‑ 1/8 л, красный молотый перец – ½ чайной ложки, горчица ‑ 1 чайная ложка, желток – 2 шт.*

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло, добавить сыр и пиво, желтки, приправить красным перцем и горчицей и жарить, не доводя до кипения. Полученную массу намазать на гренки и поставить на непродолжительное время в духовку.

### Яйца пашот по-английски

*Яйцо ‑ 2 шт., хлеб белый ‑ 30 г, сыр тертый ‑ 10 г, масло сливочное ‑ 15 г, зелень, соль, перец ‑ по вкусу.*

Приготовить гренки и оставить их на сковороде. Яйца отварить, очистить и уложить на гренки, посыпать тертым сыром и полить растопленным маслом. Сковороду поставить на две минуты в сильно разогретую духовку. Готовые яйца посыпать зеленью, посолить, поперчить по вкусу.

### Яйца в фарше по-шотландски

*Фарш ‑ 450 г, яйца, сваренные вкрутую – 5 шт., яйцо сырое – 1 шт., панировочные сухари, масло для жаренья во фритюре.*

Вареные яйца обвалять в муке. Разделить фарш на 5 частей и раскатать каждую на посыпанной мукой доске, придав форму овала. Положить по яйцу в центр каждого овала и облепить их фаршем, придав форму шара. Обмакнуть каждый шар во взбитое яйцо, а затем в сухари, запанировать так дважды. Обжарить во фритюре.

### Яйца по-шотландски

*150 г ветчины, 3 анчоуса, 1 ½ ломтика натёртого черствого белого хлеба, ¼ чайной ложки черного перца, 5 яиц, жир.*

Анчоусы очень мелко порубить, ветчину пропустить через мясорубку, добавить сухари, перец и яйцо. Остальные четыре яйца сварить вкрутую, почистить, обвалять в подготовленной массе и засахарить в сильно разогретом жире. Затем каждое яйцо разрезать пополам и подать на поджаренном ломтике хлеба.

### Овсяные блины по-шотландски

*90 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 желток, 2 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла, соль на кончике ножа и такое же количество соды.*

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и |году, добавить жир и растереть. Затем медленно влить молоко. Замесить тесто и раскатать его в Тонкий пласт. Блюдцем вырезать из теста круги и каждый круг разделить на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.

### Гуляш из сельди по-шотландски

*6 свежих сельдей, 40 г смальца, 3 луковицы, неполные ст. ложки муки, 2 ст. ложки вурстерского соуса, 200 г йогурта, красный перец, петрушка, соль, 1 лимон.*

Сельдь выпотрошить и удалить кости, сбрызнуть соком лимона и нарезать кубиками. Лук мелко порубить, слегка обжарить в жире, добавить муку и подрумянить; добавить небольшое количество воды, чтобы получился довольно густой соус, добавить соль и красный перец. Проварить в течение 10 мин и добавить вурстерский соус. Выложить кубики сельди и прокипятить на слабом огне. Перед подачей на стол добавить йогурт и маленький кусочек цедры лимона.

### Ланкаширский обед в одном блюде

*1 кг бараньей шеи, 3 бараньих почки, 1 кг картофеля, 3 крупные луковицы, 200 г грибов, ½ л мясного бульона, 60 г сливочного масла, соль, перец.*

Мясо с бараньей шеи нарезать кружками и удалить излишний жир. Картофель нарезать крупно, а лук мелко. Грибы вымыть и, не снимая кожицы, порезать на половинки. Почки разрезать вдоль, удалить протоки, очень хорошо вымыть. Все продукты положить слоями в глубокую кастрюлю, картофель положить сверху. Каждый слой посыпать солью и перцем, масло растопить и влить в кастрюлю, добавить бульон. Поставить тушить на слабом огне 3 часа.

### Суп-пюре из томатов

150 г телячьих костей, 75 г помидоров, 5 г лука-порея, 16 г лука репчатого, 10 г репы, 16 г сельдерея, 60 г молока, 5 г сливочного масла, 2 горошины черного перца, сок лимонный, зелень, соль, перец по вкусу.

Телячьи кости порубить, промыть, залить холодной водой и варить около 2 часов, затем добавить ломтики репы, сельдерея, репчатый лук, немного соли и варить еще около часа. В конце варки добавить перец горошком. В готовый процеженный бульон положить помидоры, лук-порей, зелень и припустить 40 минут. После этого овощи протереть вместе с отваром через сито, вновь довести до кипения, заправить горячим молоком, добавить сахар, лимонный сок, соль и проварить, слегка помешивая, до образования однородной массы.

### Шотландский перловый суп

*400 г нарезанного кубиками бараньего мяса вместе с костями, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 шт. зеленого лука, 2 л воды, ½ стакана перловой крупы, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, 1 стакан мелко нарубленного сельдерея, ½ стакана мелко нарубленной петрушки, ½ чайной ложки соли, свежемолотый черный перец на кончике ножа.*

Растопить масло на сковородке и обжарить в нем мясо вместе с зеленым луком так, чтобы оно подрумянилось. Влить воду в кастрюлю, выложить в нее содержимое сковороды и поставить варить на слабом огне. Через полчаса добавить крупу и продолжать варить еще 10 мин. Затем добавить сельдерей и морковь. Посолить, поперчить и варить еще 20 мин. Готовый суп посыпать зеленью петрушки и сейчас же подать к столу.

### Шепердспай — пастушья запеканка

*3 стакана нарезанной кубиками баранины, 3 стакана соуса от жаркого, 3 желтка, 3 стакана картофельного пюре, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки мелко нарубленного репчатого лука, ¾ стакана мелко нарезанного сельдерея, ¼ стакана мелко нарубленной петрушки, 1 растертая долька чеснока, ½ чайной ложки соли, ½ чайной ложки, свежемолотого черного перца.*

Обжарить в масле до мягкости лук, чеснок и сельдерей. Затем добавить баранину, нарезанную кубиками, соус, петрушку, соль и перец. Смешать картофельное пюре с яичными желтками и выложить в форму, смазанную жиром, слоем в 2—3 см. В середину картофельной массы положить мясную начинку и сверху снова картофельное пюре. Выпекать в духовке 30—35 мин.

### Ростбиф

1 кг грудинки, соль, жир для жаренья.

Мясо целым куском отбить, солить его не следует. Сковороду сильно разогреть и, положив на нее жир и мясо, задвинуть в сильно разогретую печь. Вся сложность приготовления ростбифа заключается в том, что мясо должно сразу зажариться со всех сторон и на нем должна образоваться румяная хрустящая корочка. Жарить 10 *мин,* после чего посолить и, часто поливая выделившимся соком, продолжать жаренье еще15 *мин* уже на небольшом огне. Готовое мясо должно внутри остаться сочным и розовым. Подавать ростбиф следует целым куском. На гарнир к ростбифу лучше всего подать йоркширский пудинг.

### Йоркширский пудинг

1 стакан муки, 2 яйца, ½ л молока.

Все медленно перемешать (яйца предварительно взбить) и приготовить тесто, которое еще полчаса должно постоять. Затем растопить жир на сковороде, влить в нее тесто и запечь *в* печи в течение 20—30 *мин.* Подавать сейчас же, как только пудинг слегка осядет, йоркширский пудинг будет особенно хорош, если сковороду поставить под решетку, на которой жарится ростбиф, так, чтобы жир по каплям стекал на сковороду, в которой вы намереваетесь жарить пудинг. За 20 *мин* до окончания жаренья мяса влить подготовленное для пудинга тесто.

### Котлеты бараньи «Монморенси»

4 бараньи котлеты c косточкой, 2 донышка артишоков, 2 слоеные корзинки, пучок зеленой спаржи или 100 г стручковой фасоли, яйцо, толченые сухари, 50 г сливочно­го масла, очень мелкий картофель, соль.

Косточки зачистить, котлеты слегка отбить, посолить, смазать яйцом, обвалять в сухарях и жарить на сковороде в сливочном масле. Когда мясо подрумянится, каждую косточку украсить гофрированным листом бумаги. Уложить котлеты на продолговатое блюдо так, чтобы они частично покрывали друг друга. Украсить донышками артишоков, начиненными спаржей или тушеной в сливочном масле стручковой фасолью, и слоеными корзинками, наполненными очень мелким отварным картофелем. Отдельно подать очень густую подливу, приправленную томатом.

### Запеканка из телячьих почек

*Тесто: 250 г муки, 60 г смальца, 2 яйца, соль, 1 желток.*

Начинка: 3 телячьих почки, 500 г телятины, 100 г смальца, 2 луковицы, 1 морковь, соль и перец.

Телятину и хорошо вымоченные почки нарезать кубиками, обвалять в муке и обжарить в жире вместе с кольцами лука и кружками моркови. Посолить и поперчить, после чего еще немного потушить. При желании можно добавить немного воды или мясного бульона. Затем замесить песочное тесто и поставить его в холодное место на '/2 ч; Форму смазать жиром и наполнить на 2/3 тестом, затем вложить немного остывшее мясо и снова положить слой теста. Поверхность запеканки смазать яичным желтком, поставить в духовку на 20—30 мин.

### Вареная баранина с клецками и coyсом из каперсов

*1 ½ кг мякоти баранины (кострец, задняя часть), 1 чайная ложка соли, 4 моркови средней величины, 3 луковицы средней величины, 3 ст. ложки перловой крупы, 2 чайные ложки рубленой петрушки.*

Клецки: 120 г муки, 60 г мелко нарубленного сала, '/4 чайной ложки соды, 1 луковица, 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 неполная чайная ложка соли, перец, немного холодной воды.

Соус из каперсов: 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 4 неполные ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1 стакан бульона из баранины, соль, перец, 1 ст. ложка каперсов, 1 чайная ложка уксуса.

Мясо поместить в большую кастрюлю, залить подсоленной водой (она должна покрыть все мясо) и поставить варить на слабом огне на 1 ½ ч затем добавить перловую крупу и еще через полчаса овощи. Через 2 ½ ч мясо обычно бывает готово, выложить его на блюдо и подать вместе с перловкой и овощами, посыпав сверху зеленью петрушки. На гарнир подать клецки и соус из каперсов.

Все продукты для клецок смешать, добавить с помощью чайной ложки воду, замесить достаточно пышное и крутое тесто (оно должно отставать от посуды). Сформовать из теста 12 круглых шариков, вложить в кипящую соленую воду или мясной бульон и варить 20—30 мин, без крышки, на слабом огне.

Приготовить соус из масла, муки и очень горячего, смешанного с молоком бульона, постоянно помешивая. Прокипятить его в течение 3 мин. Полить и поперчить по вкусу. Перед подачей на стол прибавить каперсы и уксус.

### Индейка по-английски

1 индейка, 75 г сливочного масла, 1 лимон, 50 г копченого шпика, 120 г репчатого лука, 100 г миндаля, 100 г изюма, 80 г яблок, 2 яйца, 80 г молока, 100 г пшеничного хлеба, 5 г шалфея, 5 г паприки, 3 г тмина, перец черный молотый, соль по вкусу.

Тушку индейки посолить и поперчить снаружи и внутри. Шпик нарезать кубиками и вытопить. Порубить печень индейки, репчатый лук, все обжарить в растопленном шпике. Белый хлеб подсушить, нарезать кубиками и смешать с печенью, рубленым миндалем, изюмом, яблоками, шалфеем, тмином и лимоном. Приготовленной начинкой не очень плотно нафаршировать индейку. Затем сбрызнуть ее лимонным соком и смазать паприкой, смешанной с растопленным жиром. Завернуть индейку в фольку и жарить в духовке 3 часа. За 40-45 минут до окончания жарки фольгу снять.

### Печеная говядина с корочкой из хрена

*Мясо: 1 кусок говядины с ребрышками – 1,5 кг, 16 шт. лука шалотта.*

Для корочки: 25 г масла, 125 г свежих белых хлебных крошек, 10 г свежего тимьяна, мелко порубленного, 20 г мелко порубленной петрушки, соль и черный перец по вкусу, 2 ст. ложки хрена или соуса с хреном.

*Для подливы: 150 мл красного вина, 1 чайная ложка кукурузной муки, 150 мл говяжьего бульона.*

Нагреть духовку до 200 градусов. Мясо обжарить на сковороде, посолить, поперчить и запекать в духовке до готовности, примерно за 45 минут до окончания времени добавить лук шалотт. Во время запекания регулярно поливать мясо образующимся соком.

Растопить масло, смешать с хлебными крошками, травами и приправить солью и перцем. Готовое мясо намазать хреном и сверху покрыть смесью масла и крошек. Поставить обратно в духовку м запекать 15 мин. Готовое мясо переложить на тарелку и дать постоять 15 минут, прежде чем нарезать.

Для подливы: в сотейник налить вино. Смешать кукурузную муку с небольшим количеством воды, добавить к вину, влить говяжий бульон и, помешивая, варить 2-3 минуты до загустения.

### Пюре со шпигом по-ирландски

1 кг картофеля, 2 cт. ложки сливочного масла или полстакана сливок, соль, мускатный орех, 300 г шпига.

Картофель очистить и отварить в несоленой воде. Слить отвар в миску, картофель хорошо растолочь. Добавить немного отвара, масло, соль и немного мускатного ореха. Пюре взбить, выложить горкой на блюдо, украсить обжаренными ломтиками шпига. Подавать горячим.

### Печеный картофель с сырным суфле

4 печеные картофелины, 2 яйца (отдельно белки и желтки), 50 г тертого сыра чеддер, 2 нарезанные луковицы шалот, тертый мускатный орех, соль, молотый черный перец.

Срезать с картофелин верхнюю часть. Выбрать чайной ложкой мякоть, оставив стенки толщиной около 6 мм. Мякоть растереть в пюре, добавить яичные желтки, размешать, затем — сыр, лук, соль и специи. Взбить белки до образования густой пены и осторожно добавить в картофельную массу. Заполнить полученной массой картофелины и уложить их на смазанный маслом противень. Запекать 15—20 мин при температуре 200°С, пока начинка не поднимется, а поверхность не станет золотисто-коричневой. Подавать сразу после приготовления.

### Коньячный соус

*30 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан коньяка.*

Растопить на слабом огне масло и сахар, добавить коньяк и дать закипеть, Соус вылить на пудинг и поджечь. Соус будет гореть, если он только что закипел.

### Винный соус

*3 яйца, ¼ л белого вина, 30 г сахара, щепотка соли, цедра лимона на кончике ножа, сок ½ лимона.*

Все продукты хорошо взбить венчиком в эмалированной или глиняной посуде, поставить на слабый огонь и взбивать до густоты. Кипятить соус нельзя.

### Хлебный соус

*½ л молока, 1 небольшая луковица, 2 шт. гвоздики, щепотка мускатного ореха, 60 г хлебных крошек от белого свежего хлеба, 1 неполная ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сливок, ½ чайной ложки соли, перец на кончике ножа.*

Вскипятить молоко и вложить в него нашпигованный гвоздиками лук и щепотку мускатного ореха. Кипятить на слабом огне 30 мин. Добавить хлебные крошки, соль, перец и половину количества масла. Все хорошо перемешать и взбить с помощью вилки. Прокипятить в течение 20 мин на очень слабом огне, беспрерывно помешивая. Затем удалить луковицу, прибавить оставшееся масло и сливки. Подать в горячем виде.

### Мятный соус

*3 ст. ложки мелко нарубленных листьев мяты, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка винного уса, 3—4 ст. ложки воды.*

Свежие мелко нарубленные листья мяты смешать с сахаром и винным уксусом, добавить воду, оставить на 2 ч настояться, чтобы соус стал ароматным.

### Соус чемберлен

*Сок и корка 1 лимона, сок и корка 1 апельсина, 4 ст. ложки портвейна, 4 ст. ложки воды, 2 ст. ложки желе красной смородины, 2 ст. винного уксуса, ½ ст. ложки горчицы, соль на кончике ножа, перец на кончике ножа, по желанию можно прибавить 60 г засахаренных мелко порубленных вишен.*

С лимона и апельсина снять очень тонкий слой корочки так, чтобы не захватывать белой мякоти. Выжать из фруктов сок и процедить. Корочки проварить в течение 5 мин в воде и протереть сквозь сито. Добавить винный уксус, вино, желе красной смородины, горчицу, перец, соль и сок. Все вместе кипятить 3 мин. Когда соус остынет, можно добавить мелко нарубленные вишни.

### Пудинг с изюмом

*280 г говяжьего почечного жира, 280 г мелко натертых сухарей, 140 г муки, 220 г изюма без косточек, 280 г изюма какого-либо другого сорта, 140 г очищенных и нарубленных яблок, 4 яйца, 140 г мелко нарубленных цукатов, 30 г рубленого миндаля, цедра и сок ½ лимона, ½ чайной ложки мускатного ореха, 90 г сахара, ¼ чайной ложки соли, 1 рюмка рома, ½ рюмки коньяка, 1 стакан крепкого пива портер.*

Изюм обоих сортов смешать и залить ромом и коньяком для размягчения. Муку просеять и добавить в нее следующие продукты: сухари, мелко нарубленный жир с почек, соль, сахар, цедру, мускатный орех, цукаты, яблоки, размягченный и настоявшийся изюм. Яйца взбить, добавить пиво и сок лимона и снова взбить все вместе. Полученную сметь осторожно, небольшими порциями влить в тесто и очень хорошо размешать. Тесто поместить в одну или несколько смазанных маслом форм (в каждой форме оставить 3 см от края для подъема теста). Формы прикрыть сверху пергаментной бумагой и завернуть в чистое полотенце. Пудинг поместить в сосуд с водой, положив сверху какой-нибудь груз, закрыть крышкой и кипятить в течение 6 ч при одинаковой температуре и одинаковом уровне воды (по мере выкипания вливать горячую воду). В сухом и прохладном месте пудинг можно сохранять в течение нескольких месяцев. Перед едой пудинг следует поместить на 3 ч на паровую баню. Если вы хотите подать пудинг, строго придерживаясь ритуала, положите на него сверху несколько кусочков пропитанного ромом сахара и подожгите его. Можно подать пудинг и с коньячным или каким-либо другим винным соусом.

### Английский торт к чаю

*125 г сливочного масла, 125 г сахара, 160 г картофельной муки, 25 г муки, 3 яйца, 60 г миндаля, 75 г засахаренных вишен, 2 ст. ложки коринки, 2 ст. ложки мелко нарубленных цукатов, 2 ст. ложки рома, ½ чайной ложки цедры лимона, ½ пакетика ванильного сахара, ½ чайной ложки соды, щепотка соли.*

Масло, сахар, цедру лимона и ванильный сахар взбить, добавить картофельную муку, пшеничную муку, соль, соду и яйца. Миндаль очистить, растереть и добавить с вымытыми и обсушенными ягодами коринки и цукатами в тесто. Вишни нарезать, посыпать мукой и добавить в тесто вместе с ромом. Массу поместить в форму, смазанную жиром, и выпекать 40 мин при средней температуре.

### Английский шоколадный пудинг

*3 ст. ложки какао, 1—2 ст. ложки сливок, 60 г сахара, 1/8 л молока, 125 г мелких тертых панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 2 яйца, ст. ложка- коньяка, 2 ст. ложки тертого миндаля, ½ чайной ложки соды, 60 г муки.*

Какао смешать с панировочными сухарями, Добавить молоко или сливки, размачивать в течение 10 мин. Масло смешать с сахаром и хорошо растереть, добавить желток, муку и соду, а затем панировочные сухари, миндаль и коньяк. Отдельно взбить белки с сахаром и добавить в тесто. Приготовленное тесто поместить в форму для пудинга и варить на паровой бане в течение 1 часа горячем виде подать с ванильным соусом.

### Мине пай — рождественские пирожки

*Тесто: 300 г муки, 150 г свиного смальца, сода на кончике ножа, соль, вода, 1‑ 2 желтка.*

Начинка: 250 г почечного жира, 250 г коринки**,** 250 г изюма, 250 г изюма без косточек, 100 г цукатов, 50 г молотого миндаля, 2 яблока, апельсина, ½ лимона, по ½ чайной ложки корицы, гвоздики, молотого миндаля, мускат на кончике ножа, 10 г коньяка, соль на кончике ножа.

Почечный жир хорошо растереть. Вымыть и сушить изюм (разные сорта) и пропустить вместе с жиром через мясорубку. Яблоки очень тонко взрезать. Натереть корочки лимона и апельсина, отжать из апельсина и лимона сок и смешать с молотым миндалем, специями и коньяком, полученную массу поместить в чистую стеклянную посуду, закрыть целлофановой бумагой и поставить в прохладное место на 4 недели. Это количество начинки рассчитано примерно на 30 пирожков. За час до выпечки приготовить песочное тесто. Просеять муку, добавить соду, соль и жир и вымесить тесто (если нужно, добавить немного воды, чтобы тесто было мягким и хорошо раскатывалось). Перед раскатыванием тесто выставить на 1 ч на холод. Затем тесто раскатать в тонкий пласт (2—3 мм толщиной). Формочки для пирожков выложить тестом и в каждую формочку вложить по 1 чайной ложке начинки. Сверху накрыть тонким пластом теста, края смазать яичным желтком. Пирожки поставить в духовку и выпекать в течение 20—30 мин. Вместо песочного теста можно взять слоеное.

### Открытый яично-лимонный пирог

*400 г готового слоеного теста. При отсутствии готового сделать по рецепту любого слоеного теста с искусственным разрыхлителем (сода, лимонная кислота, водка).*

Для начинки: 3 яйца, 3 яичных желтка, 175 г сливочного масла или топленого масла, 220 г сахарной пудры, 2 лимона.

Выпечь тесто в сковороде, прикрыв его фольгой так, чтобы получилась жесткая «тарелка». Печь 20—25 минут при температуре 220° С, удалив фольгу за 10 минут до готовности. Для начинки взбить яйца, желтки и сахарную пудру, смешать с маслом, соком двух лимонов и цедрой одного лимона. Начинку выложить на «тарелку» и выпекать вновь на слабом огне 30—40 мин, прикрыв фольгой. Подавать пирог холодным.

# Африканская кухня

### Салат из овощей и фруктов (Ангола)

*Картофель — 20 г, морковь — 40 г, яблоки — 30 г, апельсины — 40 г, огурцы, свежие — 30 г, майонез — 20 г, сахар — 5 г, лимон — 10 г, кислота лимонная.*

Вареные картофель и морковь, яблоки, апельсины и огурцы очистить, нарезать дольками, добавить лимонную кислоту, майонез, сахар и перемешать. Украсить дольками фруктов и лимоном.

### Салат из бананов (Уганда)

*Бананы — 100 г, хлопья овсяные или воздушная кукуруза — 5 г, ветчина нежирная — 25 г, изюм — 25 г, сливки — 50 г, лимон — 1/4 шт.*

Изюм замочить в воде. Бананы нарезать ломтиками толщиной 0,5 см и смешать с овсяными хлопьями или воздушной кукурузой, мелко нарезанной ветчиной, изюмом. Сливки, лимонный сок и натертую цедру перемешать, полить заправкой и выдержать полчаса. Подавать на листьях салата.

### Рыба в маринаде (Нигерия)

*Филе рыбы — 250 г, мука — 25 г, масло растительное — 30 г, уксус 9%-ный — 100 г, вода — 100 г, лук — 50 г, перец черный горошком, лист лавровый, порошок карри, соль.*

Филе морской рыбы нарезать кусками толщиной 2 см, посолить, запанировать в муке и обжарить во фритюре. Уксус развести наполовину водой, положить перец горошком, лавровый лист, нарезанный кольцами лук и варить, пока лук не станет мягким. Порошок карри развести уксусом, влить в кипящий маринад и кипятить еще 2 минуты. Залитую маринадом рыбу держать сутки в холодильнике.

### Суп по-африкански (Судан)

*Горошек зеленый — 100 г, бульон куриный — 250 г, лук — 50 г, масло сливочное — 30 г, яблоки — 50 г, порошок карри, мука — 15 г, сливки 10%-ные — 15 г, сливки 33%-ные — 150 г, перец молотый черный, соль.*

Зеленый горошек отварить в курином бульоне и протереть через сито, оставив 25 г непротертым. Мелко нарезанный лук пассеровать в масле до прозрачности; яблоки очистить, мелко нарезать и тушить вместе с луком, добавить порошок карри и еще 3—4 минуты держать на огне. Всыпать муку, размешать и влить бульон с протертым горошком. Проварив 10 минут, заправить солью и перцем, всыпать остальной горошек, влить сливки и подать, положив в каждую тарелку горку взбитых сливок.

### Уха африканская (Гана)

*Макрель — 250 г, вода — 250 г, лук — 50 г, лимон — 1/4 шт., сок томатный — 250 г, лосось — 150 г, перец молотый черный, лист лавровый, соль.*

Макрель почистить, удалить головы и хвосты, нарезать и варить в кипятке 7 минут, положив предварительно в воду мелко нарезанный лук, лавровый лист, ломтики лимона и соль. Влить томатный сок, добавить консервированную лососину, заправить перцем, дают закипеть и подавать.

### Суп из кокосового ореха (Конго)

*Орех кокосовый — 1 шт., бульон куриный — 300 г, сметана — 10 г, орех мускатный.*

Кокосовый орех распилить пополам, молоко слить в стакан, одну половину мякоти измельчить на терке, стараясь выжать из нее как можно больше сока, а вторую половину нарезать кубиками и слегка потушить в жарочном шкафу. Молоко и отжатый сок соединить с равным количеством куриного бульона, добавить немного измельченного на терке мускатного ореха, поджаренные кубики кокосового ореха и варить до мягкости.

### Суп из цыпленка (Конго)

*Цыпленок — 300 г, сметана — 20 г, арахис — 50 г, перец молотый черный, соль.*

Тушку цыпленка отварить в подсоленной воде, вынуть из бульона, отделить белое мясо, мелко порубить, добавить сметану и протереть сквозь сито или в миксере, постепенно заливая мясо куриным бульоном. Суп довести до кипения и добавить жареный, очищенный и толченый арахис, после чего варить еще немного и подавать, посыпав черным молотым перцем.

### Суп со стручковой фасолью по-сомалийски

*Баранина — 110 г, картофель — 140 г, лук — 40 г, морковь — 25 г, зелень — 15 г, томат-пюре — 15 г, фасоль стручковая консервированная — 80 г, масло сливочное — 5 г, зелень, специи, соль.*

Из мяса, обжаренного без жира, приготовить бульон, процедить его, положить нарезанный кубиками картофель, довести до кипения, добавить пассерованный лук, морковь, томат-пюре и стручковую фасоль. Довести суп до готовности. При подаче посыпать зеленью.

### Шашлык по-африкански (Мозамбик)

*Баранина — 150 г, перец острый — 2 г, молоко — 150 г, уксус 9%-ный — 100 г, сало-шпиг— 50 г, соус томатный — 200 г, перец молотый черный, лист лавровый, майоран, тимьян, соль.*

Мякоть от задней ноги нарезать кусочками, добавить мелко нарезанный перец и лавровый лист, залить смесью молока и уксуса и выдержать на холоде 2 дня. После этого мясо вынуть и тушить до готовности. Каждый кусочек завернуть в тонкий ломтик сала-шпиг, нанизать на вертел, обжарить на решетке и подавать с томатным соусом, заправленным большим количеством черного перца.

### Котлеты отбивные из телятины по-африкански (Конго)

*Телятина — 200 г, масло сливочное — 20 г, грибы — 20 г, баклажаны — 30 г, помидоры, — 40 г, картофель — 60 г, масло оливковое — 30 г, соус томатный — 30 г, перец молотый черный, соль.*

Котлеты посолить, поперчить и жарить на сковороде с разогретым оливковым маслом. Подавать с обжаренными в сливочном масле грибами, кружочками баклажанов, целыми мелкими помидорами, картофелем. Полить котлеты мясным соком, разведенным томатным соусом.

### Цыпленок жареный (Сомали)

*Цыпленок — 250 г, арахис — 100 г, вода — 200 г, масло арахисовое — 15 г, перец молотый черный, соль.*

Тушку выпотрошенного и промытого цыпленка зажарить в жарочном шкафу с небольшим количеством жира. Вынув цыпленка не совсем готовым, дать ему остыть и нарезать на куски. Поджаренный, очищенный и растертый в ступке арахис положить в кастрюлю, залить водой и варить до получения густой кашицы. Куски цыпленка посыпать черным молотым перцем, посолить, обмакнуть в кашицу из арахиса и обжарить в арахисовом масле.

### Курица, жареная в маринаде (Сенегал)

*Курица — 300 г, лук репчатый — 20 г, чеснок — 5 г, лимон — ½ шт., масло растительное — 50 г, лист лавровый, гвоздика, перец молотый черный, соль.*

Курицу разделать на порционные куски. Из лимонного сока, нарезанного кольцами лука, натертого чеснока, лаврового листа, соли, перца и гвоздики приготовить маринад, залить им куски курицы и оставить на ночь. Затем мясо обжарить во фритюре вместе с луком, подлить кипяток и довести курицу до готовности. Процеженный маринад вылить на курицу и дать прокипеть еще 5 минут. Подавать с рассыпчатым рисом.

### Яйца по-африкански (Эфиопия)

*Яйца — 2 шт., гренки — 40 г, ветчина — 25 г, масло сливочное — 10 г, соус томатный — 25 г, плов рисовый — 25 г, помидоры. — 15 г.*

На гренки положить по кусочку поджаренной ветчины, сверху — сваренное «в мешочек» яйцо, полить томатным соусом и подают с рисовым пловом, смешанным с мелко рубленными помидорами.

### Паштет из фасоли (Эфиопия)

*Фасоль — 5 г, лук репчатый — 10 г, масло растительное — 10 г, уксус 3%-ный — 5 г, перец молотый черный, соль.*

Перебранную промытую фасоль отварить в кипящей воде, слить воду, протереть, смешать с пассерованным луком, добавить соль, уксус, перец. Сформировать в виде «колбаски» и охладить. При подаче нарезать ломтиками.

### Кукуруза, жаренная с луком (Судан)

*Кукуруза консервированная — 170 г, лук репчатый — 15 г, масло растительное — 10 г, лук зеленый — 15 г.*

Консервированную кукурузу обжарить в растительном масле с добавлением пассерованного лука. Подавать в холодном виде, посыпав зеленым луком.

### Беляши по-африкански (Уганда)

*Мука пшеничная — 80 г, вода — 15 г, молоко — 40 г, дрожжи — 5 г, сахар — 5 г, яйцо — ½ шт., говядина жирная — 150 г, лук репчатый — 25 г, масло топленое — 15 г, зелень — 5 г, чеснок — 5 г, кислота лимонная, перец молотый черный, соль.*

Из муки, воды, молока, сахара, яиц и дрожжей замешать кислое тесто. Добавить пропущенное через мясорубку сырое мясо, мелко рубленный пассерованный лук, зелень, чеснок, перец, лимонную кислоту, соль и все тщательно перемешать. Жарить на сковороде и довести до готовности в жарочном шкафу. При подаче полить сливочным маслом.

### Фрикадельки из ямса

*650–700 г ямса, ½ стакана молока, 3яйца, 4 ст. ложки измельченных томатов, 3 ст. ложки зеленого лука, 1 жгучий перец, 45 г белого хлеба, растительное масло, соль, свежемолотый черный перец – по вкусу.*

Ямс очистить и нарезать кружочками. Отварить в подсоленной воде в течение 20–30 мин. до готовности. Воду слить и размять ямс с небольшим количеством молока и яйцами. Добавить измельченные помидоры, зеленый лук, жгучий перец, соль, черный перец и перемешать. Сформировать из полученной смеси фрикадельки. Каждую фрикадельку обмакнуть в яичную смесь и обвалять в хлебных крошках. Обжарить фрикадельки в большом количестве растительного масла до золотистого цвета.

### Пан-кекс по-гански

*Мука пшеничная — 40 г, молоко — 30 г, яйцо — 1 шт., сахар — 5 г, дрожжи — 5 г, масло сливочное — 5 г, варенье или джем — 30 г, лимон — 10 г, соль.*

Из муки, молока, яйца, сахара, соли и дрожжей замесить тесто до густоты жидкой сметаны и выпекать блины по 2 шт. на порцию, обжаривая их с обеих сторон. Блины с одной стороны смазать вареньем или джемом и завернуть трубочкой. При подаче сверху положить дольку лимона.

### Пано (печенье) по-гански

*Мука пшеничная — 40 г, молоко — 20 г, маргарин — 40 г, дрожжи — 5 г, масло сливочное — 10 г.*

Из муки, молока, маргарина, дрожжей замешивают крутое тесто, раскатывают его толщиной 2 мм, вырезают круглой гофрированной выемкой и обжаривают на сковороде с обеих сторон. При подаче поливают сливочным маслом.

### Каша рисовая молочная с фруктами (Сомали)

*Рис — 80 г, молоко — 250 г, сахар — 15 г, масло сливочное — 5 г, фрукты сушеные — 40 г, ликер — 40 г.*

В вишневом ликере или ликере «Кюрасо» замочить сушеные фрукты (абрикосы, черешню и др.). Промытый рис засыпать в кипящую воду и проварить в течение 5 минут, сцедить, положить в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить сахар и на слабом огне довести рис до готовности. Выложить рисовую кашу в форму, смазанную маслом, и выдержать несколько часов в холодильнике. Опрокинув форму, выложить кашу на тарелку и украсить замоченными в ликере фруктами.

### Южноафриканское печенье к кофе

*500 г муки, шепотка соли, пакетик разрыхлителя, 60 г сливочного масла, 2 яйца, 1—2 ст. ложки молока, 500 г сахара, ½ л воды, ½ чайной ложки молотого имбиря, жир для жаренья.*

В воду положить сахар и имбирь и варить 15 мин, не мешая. Затем остудить. Приготовить тесто из муки, соли, порошка, сливочного масла и яиц (добавить немного молока). Раскатать тесто в пласт толщиной 2-4 см, затем нарезать его на квадраты величиной 5X5 см. Каждый квадрат разрезать на 3 полоски так, чтобы верхний край остался целым. Надрезанные края скрепить. Полученные печенья (они напоминают косички) жарить в кипящем жире до тех пор, пока они не станут золотисто-желтыми и не всплывет на поверхность. «Косички» обмакнуть в холодный сироп, затем поместить на сито и обсушить. Подать к кофе.

### Крем банановый (Мозамбик)

*Яйцо — ½, молоко — 125 г, сахар — 5 г, бананы — 110 г, цедра лимона — 10 г, изюм — 15 г.*

Яйца взбить и добавить в подслащенное молоко, добавить бананы, нарезанные кружочками или кубиками, мелко нарезанную цедру лимона, изюм (без косточек) и варить смесь на водяной бане. Подавать охлажденным.

### Бурские бисквиты

*Набор продуктов для опары: 25 г сухих дрожжей, 1,5 чайной ложки сахара, 350 мл теплой воды, 60 г муки; для теста: 500 г сливочного масла, 300 мл молока, 50 мл кипяченой воды, 1,5 чайной ложки соли, 750 г просеянной муки, топленое масло для смазывания бисквитов.*

Развести дрожжи с сахарным песком в воде, всыпать муку, помешать, накрыть и поставить в теплое место на 1—2 часа, чтобы опара подошла (опара должна быть пенистой). Растопить масло в молоке, разбавленном водой, добавить соль и дать остыть до комнатной температуры. В глубокую посуду всыпать муку и сделать в середине кучки углубление. Залить в него теплое молоко и опару, с помощью деревянной ложки замесить крутое тесто, по необходимости добавляя теплую воду. Тщательно вымесить тесто, предохраняя его от сквозняков и переохлаждения. Спрыснуть тесто топленым маслом, закрыть посуду полиэтиленовой пленкой, завернуть в толстое теплое одеяло, поставить в теплое место на 3—4 часа и дать подняться, пока его объем не увеличится в 2 раза. Выпекать тесто в заранее нагретой духовке, а когда оно остынет, разломать на куски и просушить в остывшей открытой духовке.

# Армения

### Лобуц (салат)

*Фасоль красная — 80 г, лук репчатый — 25 г, масло растительное — 15 г, уксус 3%-й, — 15 г, специи, зелень, соль.*

Фасоль отварить, посыпать солью, перцем, оформить кольцами репчатого лука, веточками зелени и полить растительным маслом и уксусом.

### Сторац-бадрожан (баклажаны с чесноком)

*Баклажаны — 250 г, чеснок — 10 г, масло растительное — 30 г, петрушка — 50 г, помидоры — 50 г, специи, зелень, соль.*

Баклажаны промыть и, удалив кожицу, плодоножки и семена, выдержать в холодной подсоленной воде 4 - 5 минут; затем откинуть на сито, вынутую из них сердцевину рубят, смешать с мелко нарезанным чесноком, зеленью петрушки, солью, перцем и жарить на растительном масле. Полученной массой нафаршировать баклажаны, уложить их в посуду, добавить нарезанные помидоры, холодную воду и тушат на слабом огне до готовности под крышкой. При подаче посыпать зеленью.

### Хаш

*1,5 кг говяжьих ног, 500 г рубцов, 2—3 головки чеснока, 1 редька, зелень петрушки, базилика, эстрагона, соль.*

Говяжьи ноги опалить, поскоблить, тщательно промыть, разрубить на части и замочить на сутки в холодной проточной воде или просто залить холодной водой и менять ее через каждые 2—3 часа. Затем ноги еще раз промыть, положить в неширокую кастрюлю и залить водой так, чтобы ее уровень был на 15—20 см выше уровня продукта. Варить хаш без соли, не допуская бурного кипения. Периодически снимать пену и жир. Рубцы очистить, промыть, залить холодной водой и варить до исчезновения запаха. Отвар вылить, рубцы промыть, нарезать и добавить к варящимся ногам. Хаш готов, когда мясо будет легко отделяться от костей. Влить в него снятый жир и подать очень горячим. Отдельно подать соль, измельченный чеснок, разведенный бульоном, редьку, пряную зелень и хлеб лаваш.

### Бозбаш зимний

*500 г баранины, 0,75 стакана гороха, 4 картофелины, 2 луковицы, 1 cт. ложка томата-пасты, 2 cm. ложки топленого масла, 3 cт. ложки сушеной кураги, 0,5 ч. ложки красного перца, зелень (сушеная), соль.*

Из бараньей грудинки сварить бульон. В отдельной посуде в небольшом количестве воды отварить горох. В кастрюлю с горохом переложить вынутую из бульона и промытую кипятком баранину, влить процеженный бульон, добавить лук, обжаренный с томатом-пастой, картофель, сушеную курагу, перец, соль.

### Кололик

*500 г баранины, 0,5—0,75 стакана риса, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2 cт. ложки зелени петрушки, 2—3 cт. ложки зелени эстрагона, 2 луковицы, перец, соль.*

Сварить костный бульон, процедить. Мякоть (заднюю часть) дважды пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, мелко нарезанный репчатый лук, нарубленную зелень петрушки, соль, перец, все хорошо перемешать и сформировать небольшие шарики. В кипящий бульон положить обжаренный нашинкованный лук, перебранный и промытый рис, подготовленные фрикадельки, зелень эстрагона и варить до готовности риса. В конце добавить соль и перец.

### Суп таронский

*1 курица, 3 луковицы, 1 морковь, 1 сельдерей, 0,5 стакана перловой крупы, 1 лимон, 2 желтка, соль, перец.*

Отварить курицу с целой луковицей и разрезанными вдоль морковью и сельдереем. Мясо курицы отделить от костей, нарезать мелкими кубиками. Бульон процедить. Перловую крупу засыпать в кипящую воду и варить до мягкости, отвар слить, а крупу доварить в курином бульоне. Положить в суп нарезанное мясо, нашинкованный лук, посолить, поперчить, дать закипеть. Лимон очистить от кожицы, нарезать дольками, удалить семена, затем разрезать каждую дольку на 4 части, положить в суп. Снять с огня, влить растертые яичные желтки, разведенные охлажденным бульоном, и подать на стол.

### Кюфта — армянский рисовый суп с мясными клецками

*2 л крепкого мясного бульона, ¾ стакана риса, 500 г баранины или свинины, 3 яйца, 1 большая луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, немного молока, перец и соль, мелко нарубленная зелень (петрушка, укроп, кориандр).*

Рис перебрать, промыть, всыпать в мясной бульон. Туда же добавить слегка обжаренный в сливочном масле лук. Мясо провернуть через мясорубку, добавить яйцо, соль, перец, зелень. Когда рис будет наполовину готов, откинуть на сито 2—3 ст. ложки его, дать стечь воде и смешать рис с подготовленным фаршем. Из полученной массы сформовать фрикадельки, опустить их в кипящий рисовый суп и варить до готовности на слабом огне. Готовые фрикадельки распределить по тарелкам. Смешать с молоком 2 яйца и, медленно помешивая, влить в суп. Посыпать суп зеленью петрушки и укропа.

### Мсапур с фруктами

*600 г баранины., 3 луковицы, 300 г яблок, 50 г сушеных слив, 1,5 cт. ложки томат-пасты, 0,5 ст. ложки муки, 0,5 ст. ложки сахара, соль.*

В смазанную маслом кастрюлю положить жирные куски баранины, добавить нарезанный кубиками лук, налить немного воды (0,5 стакана) и тушить мясо 20 минут, затем добавить нарезанные ломтиками сладкие яблоки, сушеные сливы и продолжать тушить еще около 15 минут. Влить в кастрюлю воду (2 л), добавить поджаренную с мукой томат-пасту, соль, сахар и довести суп до готовности.

### Воспи апур (суп с чечевицей)

*Говядина — 80 г, чечевица — 40 г, картофель — 75 г, орехи грецкие — 10 г, лук репчатый — 15 г, чернослив или урюк — 15 г, сало топленое — 15 г, мука пшеничная — 5 г, укроп — 5 г, перец, соль.*

Замоченную чечевицу отваривают в мясном бульоне до мягкости. Затем добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный репчатый лук и пшеничную муку, чернослив или урюк, жареные протертые орехи и варят суп до готовности. Подают, посыпав укропом и черным молотым перцем, положив в тарелку кусок отварной говядины.

### Жареная форель по-армянски

*600 г форели, 60 г сливочного масла, 4 яйца, 1 яичница-глазунья, соль, перец, 1—2 ст. ложки мелко нарубленной зелени (эстрагон, петрушка).*

Форель вычистить и вымыть, затем каждую рыбу распластать, срезать спинные плавники. Подготовленную таким, образом рыбу зажарить с обеих сторон в сильно разогретом масле до образования хрустящей корочки. Яйца взбить, посолить, добавить перец и полить этой смесью рыбу, после чего поставить в духовку на 3—5 мин. Рыбу посыпать зеленью, украсить сверху яичницей-глазуньей и подать на сковороде.

### Долма ереванская с виноградными листьями

*Баранина — 170 г, рис — 20 г, лук репчатый — 20 г, зелень — 15 г, перец черный, листья виноградные (свежие или квашеные) — 120 г, чеснок — 0,3 г, мацун — 50, соль.*

Из молодой баранины, риса, мелко нарезанного лука, зелени, перца готовят фарш и заворачивают его в подготовленные виноградные листья, придавая изделиям форму колбаски. На дно кастрюли кладут обваленные кости, сверху плотно укладывают долму, добавляют немного бульона и припускают под крышкой до готовности. Отдельно подают мацун с солью и чесноком. Мацун, в виде исключения, можно заменить сметаной.

### Долма из лука

*400 г баранины, 800 г лука, 2 cт . ложки риса, 1 яйцо, 1 cт . ложка топленого масла, 2 cт . ложки томата-пасты, 50 г алычи, зелень кинзы, соль, перец.*

В пропущенную через мясорубку баранину положить мелко нарезанный лук, измельченную зелень кинзы, соль, перец, все перемешать и слегка поджарить на масле. Смешать фарш с отваренным рисом, добавить сырое яйцо. Крупные головки лука очистить, срезать корешковую часть, опустить в кипяток и варить 2—3 минуты, после чего откинуть на сито. Подготовленный лук разобрать на отдельные пластинки, завернуть в них фарш и плотно уложить рядами в кастрюлю. Сверху положить алычу, поджаренную томат-пасту, влить немного бульона, прикрыть опрокинутой тарелкой, затем крышкой. Тушить долму на небольшом огне до готовности.

### Бастурма (маринованный шашлык)

*Говядина (вырезка) — 200 г, лук репчатый — 30 г, уксус винный — 30 г, лук зеленый — 40 г, лимон — 20 г, базилик — 7 г, кинза, перец, соль.*

Мясо, нарезанное кусками по 30—40 г, кладут в посуду, посыпают солью, перцем и рубленым репчатым луком, заливают уксусом и маринуют на холоде 5—6 часов. Жарят мясо на шампуре над раскаленными углями, подают бастурму с зеленым и маринованным луком, зеленью, лимоном.

### Мшош фасолевый

*1 стакан красной фасоли, 0,5 стакана сушеного кизила, 0,5 стакана миндаля, 0,25 стакана фасолевого отвара, соль.*

Фасоль отварить, отвар слить в отдельную посуду, фасоль размять. Миндаль ошпарить, очистить, порубить. Сушеный кизил замочить на 15 минут, протереть. Фасоль, миндаль и кизил соединить, влить фасолевый отвар, добавить соль и подержать, помешивая, на слабом огне 15—20 минут.

### Ай лазан

*500 г баклажанов, 500 г картофеля, 2—3 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 4 сладких перца, 1 стакан стручковой фасоли, 3—4 помидора, 1 стакан мелко нарезанной пряной зелени, 1,5 ч. ложки молотого черного и красного перца, соль.*

Баклажаны нарезать кружочками, посолить, через 10— 15 минут отжать сок, уложить в кастрюлю, полить растительным маслом. Положить слоями нарезанные кубиками картофель, кольцами сладкий перец, нашинкованный лук, очищенные от жилок и нарезанные стручки зеленой фасоли, ломтики помидоров, крупно нарезанную зелень кинзы, петрушки, базилика, посыпать солью, черным и красным перцем. Затем уложить в такой же последовательности еще один ряд овощей и зелени, вновь посолить и полить маслом. Овощи прикрыть опрокинутой тарелкой, кастрюлю закрыть крышкой и на слабом огне довести до готовности в духовке или на плите (во втором случае в ай лазан долить 0,5 стакана воды).

### Борани из овощей

*Картофель — 150 г, баклажаны — 120 г, помидоры — 80 г, перец сладкий — 20 г, лук репчатый — 15 г, масло топленое — 30 г, зелень, соль.*

Картофель, баклажаны, репчатый лук нарезают кубиками и обжаривают в масле, затем кладут помидоры, разрезанные на четвертинки, сладкий перец и припускают до готовности. При подаче посыпают зеленью.

### Кчуч рыбный по-армянски

Рыба (филе) — 1 кг; лук репчатый — 5 шт., сливочное масло — 100 г, помидоры — 4 шт., сладкий перец — 4 шт., вино сухое белое — 100 г, зелень эстрагона, петрушки — 3 ст. ложки, перец горошком, перец молотый, соль — по вкусу.

Рыбное филе порезать на куски, посолить и поперчить. Сложить в глиняный горшок слоями порезанные соломкой овощи, посыпать их солью и перцем, на них положить куски рыбы, сверху опять положить овощи, добавить специи, влить вино и тушить под крышкой в духовке около 40 мин. Готовое блюдо посыпать зеленью.

### Халва с медом армянская

*Мука ‑ 1кг, топленое масло ‑ 400 г, мед ‑ 400 г.*

Муку просеять через сито, затем пересыпать ее на сковороду, добавить топленое масло, тщательно перемешать и, продолжая перемешивать, обжарить до образования однородной рассыпчатой массы желтого цвета. Залить массу медом и обжаривать 5 минут. Горячую халву переложить на тарелку, подровнять и разрезать на кусочки квадратной формы.

# Азербайджан

### Гиймя-плов

*Баранина (мякоть) – 300 г, рис - 1 стакан, масло топленое - ½ стакана, лук репчатый - 2 луковицы, соль, молотый черный перец - по вкусу, для газмага (мучной лепешки): мука - 1 стакан, яйцо - 1 шт.*

В кастрюлю с толстым дном налить 2 стакана воды, добавить промытый рис и варить на слабом огне до полу готовности. Рис переложить в другую посуду. Муку просеять холмиком на рабочую поверхность, сделать в холмике углубление и вылить туда яйцо. Замесить тесто, которое затем раскатать тонким слоем. В посуде с толстым дном растопить масло, положить на масло лепешку, сверху насыпать полу вареный рис и томить на слабом огне до полной готовности. Баранину пропустить через мясорубку (или мелко порубить), смешать с нашинкованным репчатым луком, приправить солью и перцем, обжарить на топленом масле. При подаче к столу рис выложить горкой в центр блюда, украсить газмагом, а сверху посыпать жареным фаршем.

### Плов из индейки

*Мясо индейки - 500г, рис - 1.5 стакана, рис репчатый - 1 головка, каштаны - 10 шт., топленое масло - ½ стакана, алыча сушеная - 10 шт., изюм (без косточек) - 2.5 ст.л., соль, шафран, тмин, молотый красный перец - по вкусу.*

Мясо индейки отварить до готовности, бульон слить, а мясо порезать на порционные кусочки. Рис промыть, сварить в бульоне и заправить маслом. Каштаны, алычу, изюм обжарить на масле, добавить спассерованный лук и тмин. Готовый рис полить настойкой шафрана. При подаче рис положить на тарелку горкой, сверху - кусочки индейки, тушеные фрукты и заправить маслом.

### Ширин-плов

*Рис - 1 стакан, масло топленое - 7 ст. ложек, изюм (без косточек) - 3 ст. ложки, сахар - 2.5 ст. ложки, курага - 1/3 стакана, для газмага (мучной лепешки): мука - 1 ст. ложка, яйцо - 1 шт., соль - по вкусу*

Рис перебрать, промыть и сварить до полу готовности. На разогретой сковороде обжарить в масле фрукты с сахаром, смешать их с рисом и тушить до готовности риса. Муку просеять холмиком на рабочую поверхность, сделать в холмике углубление и вылить туда яйцо. Замесить тесто, которое затем раскатать тонким слоем. В посуде с толстым дном растопить масло, положить на масло лепешку и обжарить ее. Готовый рис положить горкой в центр блюда, сверху уложить корочки газмага и тушеные в масле курагу с изюмом.

### Сабза-каурма

*Баранина (без костей) - 400г, рис - 1.5 стакана, масло топленое - ½ стакана, лук - 1 большая луковица, зелень кинзы, шпината, щавеля - по 1 пучку, абгора (сок недозрелого винограда) - 2 ст.л.;*

шафран, соль - по вкусу, для газмага (пресной мучной лепешки): мука - 1 ст. ложка, яйцо - 1 шт., соль - по вкусу.

Рис перебрать, промыть и сварить с добавлением шафрана до полуготовности. Муку просеять холмиком на рабочую поверхность, сделать в холмике углубление и вылить туда яйцо. Замесить тесто, которое затем

раскатать тонким слоем. В посуде с толстым дном растопить масло, положить на масло лепешку, сверху рис и томят его до готовности. Баранину нарезают кусочками по 25-30г, солят, перчат и обжаривают на

топленом масле. В конце жарки добавляют мелко нарезанный лук, пассеруют его вместе с мясом, затем добавляют шафран, нашинкованную зелень и все вместе тушат несколько минут. После тушения добавляют абгору и доводят до кипения. Готовый рис укладывают в центр блюда, сверху - кусочки мяса и газмага.

### Джуджа

Цыпленок - 1 шт., рис - 1 стакан, масло (растительное или сливочное) - 4-5 ст. ложек, изюм (без косточек) - 2 ст. ложки, курага - 10 шт., шафран – щепотка, соль - по вкусу.

Цыпленка рубят вдоль на 2 части и обжаривают на горячей сковороде. Сушеные фрукты припускают с добавлением масла. Отдельно готовят рассыпчатый рис с добавлением шафрана. При подаче плов поливают растопленным маслом, отдельно подают жареного цыпленка с припущенными фруктами.

### Кюкю из баранины

Баранина – 300 г, масло топленое - 2 ст. л., картофель - 400г, яйцо - 2 шт., лук репчатый - 2 шт. (или зеленый - 100 г), кинза, укроп - по вкусу, перец черный молотый - по вкусу, соль.

В подсоленной воде отварить целым куском баранину. Затем нарезать ее ломтиками по 20 г и уложить на сковороду. Сверху поместить отваренный и нарезанный ломтиками картофель, нашинкованный репчатый или зеленый лук и все залить взбитым яйцом, смешанным с рубленой зеленью, посыпать корицей и запечь кюкю в духовке.

### Баранина в баклажанах

*Баранина ‑ 300 г, баклажаны ‑ 500 г, лук репчатый – 75 г, масло топленное – 50 г, помидоры – 80 г, зелень (базилик, кинза) – 50 г, мацони – 150 г, корица – 3 г, перец – 2 г,соль.*

Баклажаны очистить, положить в подсоленную холодную воду, нагреть до кипения и бланшировать 1-2 минуты. Из баранины с репчатым луком приготовить фарш, при непрерывном помешивании обжарить в масле. В фарш добавить нашинкованную зелень, перец и корицу, все тщательно перемешать. Готовым фаршем начинить заранее подготовленные баклажаны, сложить в сотейник, обложить ломтиками помидоров залить небольшим количеством бульона и тушить при закрытой крышке. При подаче сверху заливают этим же соусом. Отдельно подают мацони с корицей.

### Тас-кебаб

Говядина (вырезка) – 200 г, рис - ½ стакан, масло топленое - 2 ст. ложки, лук репчатый - 1 луковица, сумах - 1 неполная чайная ложка, корица, гвоздика, соль - по вкусу.

Говядину порезать порционными кусочками, обжарить в масле до образования корочки и тушить в масле до готовности с добавлением пассерованного лука, корицы и гвоздики. Отдельно готовят рассыпчатый рис. При подаче к столу рис высыпают в центр блюда, поливают соусом, в котором тушилось мясо. Сверху кладут кусочки мяса. Отдельно подают сумах.

### Пити по-азербайджански

*500—600 г баранины, 100—150 г свежего зеленого горошка, 8 картофелин, 1—2 ст. ложки томатной пасты, 1 г шафрана, мята – 5 г, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, соль и перец.*

Мясо разрезать на 10—12 кусков. Горох, замоченный с ночи, положить в кастрюлю вместе с мясом, залить холодной водой и варить на слабом огне. Осторожно снять пену. Примерно за полчаса до конца варки добавить картофель и томатную пасту. Суп посолить. Шафран приготовить отдельно: заварить, как чай, из расчета 1 г на полстакана. На 2,5—3 л мясного бульона взять 2 ст. ложки настоя. Посыпать пити мятой и большим количеством укропа и петрушки.

### Рыба, фаршированная по-азербайджански

*500 г рыбы, 125 г очищенных измельченных грецких орехов, 25 г изюма, 75 г мелко нарезанного лука, 25 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, соль.*

Рыбу очистить, удалить внутренности, посолить. Для начинки взять молотые орехи, изюм, лук, слегка обжаренный в растительном масле, сок лимона. Все перемешать и этой массой наполнить подготовленную тушку рыбы. Обвязать ее ниткой и обжарить в духовке в растительном масле.

### Суп гороховый с фрикадельками

Баранина – 650 г, горох – 80 г, репчатый лук – 80 г, мацони - 1 л, рис – 120 г, мука – 40 г, щавель или шпинат – 200 г, зелень (кинза, укроп) – 120 г, специи, соль - по вкусу.

Мякоть баранины пропускают через мясорубку вместе с луком и добавляют перец, фарш перемешивают и разделывают в виде шариков. В бульоне отваривают предварительно замоченный горох. Затем добавляют рис, щавель или шпинат, зелень, мясные шарики, мацони (простоквашу, смешанную с мукой и проваренную при беспрерывном помешивании), соль и доводят блюдо до готовности. Подают суп как в теплом, так и в холодном виде.

### Пахлава шекинская

*Мука рисовая – 280 г, сахар – 420 г, ядро орехов – 140 г, лимонная кислота – 1 г, семена кинзы – 2 г, кардамон – 0,5 г, шафран – 0,2 г.*

Из рисовой муки с добавлением 120 мл воды замешивают жидкое тесто. Тесто с помощью специальной воронки, у которой имеется два отверстия, выливают на горячий противень и выпекают сеткообразную ришту. Для приготовления начинки орехи измельчают и добавляют толченный кардамон и семена кинзы. В смазанный маслом круглый медный поднос кладут 8 слоев ришты, на них ровным слоем наносят начинку и сверху помещают еще 5 слоев ришты и придают пахлаве круглую форму. Сверху украшают шафраном в форме квадрата и 15-20 минут выпекают над раскаленными углями с двух сторон. Из сахара с добавлением лимонной кислоты и 100 мл воды готовят сироп и пахлаву заливают горячим сиропом. Пахлаву выдерживают в течение 8-10 часов, чтобы она пропиталась сахарным сиропом.

# Белоруссия

### Салат белорусский

*40 г белых сушеных грибов, 200 г говяжьей печени, 2 соленые огурца, 3 луковицы, 2 яйца, 0,75 cтакана майонеза, 3 cт . ложки растительного масла, перец, зелень, соль.*

Белые сушеные грибы промыть в воде 3—4 раза, замочить их на 2—3 часа в холодной воде для набухания, опять хорошо промыть от песка и сварить в воде, в которой они были замочены, предварительно процедив ее через 2 слоя марли. Отдельно сварить говяжью печень, охладить, мелко нарезать. Добавить поджаренный на масле лук, дольки соленых огурцов, половину нормы майонеза, перец, перемешать с вареными нашинкованными грибами и посолить. Перед подачей к столу полить майонезом.

### Печенка, фаршированная по-гомельски

*500 г говяжьей печени, 60 г шпика, 2 луковицы, 3—4 cт . ложки растительного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, перец, 1 cт . ложка муки, соль.*

Печенку говяжью нарезать пластами толщиной 1,5 см. Отбитый пласт шпика толщиной не более 0,5 см уложить на подготовленную печень, а сверху слой слегка поджаренного лука. Добавить соль, перец, свернуть в виде рулета, перевязать, обвалять в муке и опустить в кипящее растительное масло на 2—3 минуты. Как только рулет зарумянится, переложить его в кастрюлю и тушить до готовности в небольшом количестве воды с добавлением лука, моркови, петрушки или сельдерея.

### Карп фаршированный

*800 г карпа, 20 г пшеничного хлеба, 4 cm . ложки молока, 2— 3 луковицы, 1 cm . ложка сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки сахара, 2 моркови, 2—3 зубчика чеснока, перец, соль.*

Рыбу очистить, промыть, отрезать голову, выпотрошить, не разрезая брюшка, и снова промыть. Нарезать на куски, вырезать из них мякоть, не повреждая кожу и оставляя хребтовую кость. Мякоть пропустить через мясорубку, прибавить смоченный в молоке хлеб, сырое яйцо, нашинкованный репчатый лук, вторично пропустить через мясорубку. В эту массу добавить масло, сахар, перец, соль и перемешать. Полученным фаршем заполнить подготовленные куски рыбы. На дно кастрюли положить сырые нарезанные морковь, лук, чеснок и немного шелухи от лука, на них — куски рыбы, наполненные фаршем, а сверху слой овощей. Содержимое залить горячей водой и варить на слабом огне до готовности. Подать в соусе, полученном при варке рыбы.

### Крупеня

*1,5 л воды, 300—400 г мяса, 3—4 картофелины, 6—8 cт. ложек крупы, 60—80 г сала, 2 луковицы, 60—80 г масла или 0,5 стакана сливок, тмин, перец, соль.*

В мясной бульон добавить ячневую крупу, а затем картофель. Вареное мясо вынуть и пропустить через мясорубку, а картофель и крупу тщательно перемешать и потереть через сито. Все перемешать с бульоном до пюреобразной консистенции и довести до кипения, добавить масло, перец или тмин. Заправить поджаренным свежим салом с мелко нарезанными кусочками репчатого лука.

### Верещака

*200 г сала, 2—3 cm . ложки муки, 1 стакан воды, 0,25 стакана хлебного кваса, 1 луковица, 1 корень сельдерея, соль.*

В кастрюлю налить воды, хлебного кваса (в соотношении 4:1), довести до кипения, всыпать предварительно спассерованную, разведенную водой пшеничную или ячменную муку и проварить в течение 5 минут. Обжарить кусочки сала вместе с нашинкованньм репчатым луком и сельдереем, переложить в кастрюлю, добавить соль и поставить на 5—10 минут в духовку.

### Холодник по-белорусски

*500 г щавеля, 1 небольшой свежий огурец, 50 г зеленого лука, 1 яйцо, 80 г сметаны, 2 чайные ложки сахара, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка нарубленной зелени укропа.*

Щавель перебрать, промыть, отварить в подсоленной воде или нежирном бульоне, остудить. Зеленый лук мелко порубить, нарезать огурец, добавить рубленый белок и протертый через сито желток. Суп заправить сахаром, солью и перцем. Перед подачей на стол добавить сметану и посыпать зеленью укропа.

### Cолянка белорусская рыбная с отварным картофелем

*Рыба — 500 г, огурцы — 200 г, каперсы — 80 г, картофель — 200 г, масло сливочное — 100 г, сухари панировочные — 15 г, лук репчатый — 1 головка, соль.*

Треску, окуня или судака разделать на филе (без костей), нарезать небольшими кусочками и отварить в небольшом количестве воды. Очищенные, нарезанные соленые огурцы уложить в неглубокую кастрюлю, добавить каперсы, пассерованный лук, рыбный бульон и варить при закрытой крышке в течение 10—15 минут на малом огне. Очищенную свежую капусту нарезать, положить в отдельную кастрюлю, добавить сливочное масло, воду, накрыть кастрюлю крышкой и тушить примерно 40 минут. Затем добавить поджаренный лук, томат-пасту, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и тушить до готовности. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить. Свежую капусту можно заменить квашеной, но в этом случае не нужно добавлять уксуса. В глубокую сковороду положить слой тушеной капусты, на нее кусочки готовой рыбы, затем слой огурцов с каперсами и второй слой тушеной капусты. Сверху уложить отварной картофель, нарезанный ломтиками, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

### Поросенок жареный

*3—4 кг тушки поросенка, 1,5 стакана гречневой крупы, 100 г жира, 2—3 луковицы, соль.*

Тушку поросенка опалить на огне, тщательно вычистить и вымыть. Приготовить рассыпчатую гречневую кашу, перемешать ее с мелко нарезанными кусочками шпика и репчатым луком, спассерованными до светло-золотистого цвета. Тушку начинить, зашить, положить на противень, хорошо смазанный топленым салом, и поставить в печь или духовку. Во время жарения тушку периодически переворачивать, понемногу добавляя жир или воду. Перед подачей на стол тушку разрезать на части, удалить нитки, полить жиром.

### Мачанка по-крестьянски

*250 г мяса, 200 г крестьянской колбасы, 2 луковицы, 100 г сала, 2 cт. ложки муки, сельдерей, соль.*

Свинину и крестьянскую колбасу нарезать на куски и обжарить. Муку поджарить, развести бульоном или водой, влить в кипящую воду, непрерывно помешивая, до образования редкой мучной подливки. Добавить сельдерей, соль, мелко порезанные и обжаренные кусочки сала и репчатый лук. Перемешать с мясом и поставить на 20—25 минут в печь или духовку. Мачанку подать с блинами или вареным картофелем.

### Смаженина

*500 г мяса, 6—8 картофелин, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 cт. ложки муки, 2 луковицы, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, перец, соль.*

Мясо промыть, нарезать на куски, слегка отбить их, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Подготовленное мясо переложить в горшок или кастрюлю, добавить очищенные и нарезанные кружочками или дольками картофель, репчатый лук, морковь, все залить бульоном (или водой), чтобы он едва покрывал продукты, и тушить на слабом огне. За 5—10 минут до готовности добавить сметану, сельдерей, лавровый лист, соль.

### Котлета «Беловежская»

*500 г свинины, (корейки), 1 cт. ложка муки, 60 г окорока, 2 cт. ложки молока, 80 г зеленого горошка, 0,5 луковицы, 2 яйца, 3 cт. ложки панировочных сухарей, 3 cт. ложки топленого масла, соль.*

Свиную корейку (с костью) нарезать на куски так, чтобы каждый из них оказался с косточкой. Затем их отбить, косточку зачистить. На подготовленные отбитые куски корейки положить фарш, свернуть их в виде колбаски, смочить в яйце, запанировать в сухарях, затем снова в яйце и сухарях. Приготовленные колбаски обжарить во фритюре, поставить в духовку и довести до готовности. Подать с жареным картофелем, маринованными грибами, зеленым горошком. Приготовление фарша: ветчину нарезать кубиками, обжарить, добавить пассерованный лук, соль, муку и зеленый горошек, перемешать, обжарить и развести бульоном до получения не слишком густой массы.

### Драники

*12 картофелин, 2 cт. ложки муки, 0,5 стакана растительного масла, 2—3 луковицы, 100 г шпика, 0,5 стакана простокваши, соль.*

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, простоквашу (или кефир), соль и перемешать. Выкладывать ложкой на сильно разогретую сковороду с растительным маслом и жарить. Готовые драники переложить мелко нарезанными и обжаренными с репчатым луком, кусочками сала и поставить в печь или духовку. Подать с молоком или клюквенным киселем.

### Смаженики

*10—12 картофелин, 1 cт. ложка муки, 2 луковицы, 5—6 cт. ложек сметаны, 2—3 cт. ложки жира, зелень, соль.*

Картофель сварить в кожуре, охладить и очистить. Одновременно приготовить соус: муку поджарить на сковороде с жиром до слегка кремового цвета, добавить сметану, поджаренный репчатый лук, соль и проварить все 5—7 минут. Приготовленным соусом залить картофель и поставить в духовой шкаф для запекания. Перед подачей на стол смаженики посыпать измельченной зеленью укропа или петрушки.

### Драчена картофельная

*8 картофелин, 2 стакана молока, 4 яйца, 2—3 cт. ложки масла, соль.*

Картофель очистить, залить горячей водой, посолить и варить до готовности. Воду слить, картофель обсушить, истолочь, развести горячим молоком. Когда масса слегка остынет, в нее добавить яйца, масло и хорошо размешать. Сковороду смазать маслом, положить в нее протертый картофель, на поверхность нанести ножом или вилкой рисунок и запечь в духовке.

### Локшины

*1,5 стакана крахмала, 1 яйцо, 3 стакана воды, 1,5 л молока, 2 cт. ложки сахара, 20 г масла, соль.*

В картофельный крахмал добавить воду, яйцо, сахар, соль и, помешивая, довести до консистенции жидкой сметаны. Испечь тонкие блины, нарезать их в виде соломки и слегка подсушить, затем положить в кипящую воду и сварить до готовности. Локшины положить в другую посуду, залить цельным горячим молоком, добавить сливочное масло, сахар и поставить в духовку на 10—15 минут.

### Сашни белорусские с творогом

*10 картофелин, 5 cт. ложек муки, 1 яйцо, 4 cт. ложки сливочного масла или 3 cт. ложки сметаны, соль. Для фарша: 200 г творога, 1 яйцо.*

Отваренный в кожуре картофель очистить и истолочь, добавив муку, яйцо, соль, хорошо размешать и разделать в виде лепешек. На середину лепешек положить фарш из творога, смешанного с сырым яйцом, и завернуть края. Сашни запанировать в муке, затем обжарить с обеих сторон на масле. Подать в горячем виде с маслом или сметаной.

### Ушки

*2 стакана муки, 1 яйцо, 0,75 стакана кислого молока, 1 cт. ложка сахара, 0,5 ч. ложки соды, 2 cm . ложки топленого масла.*

Замесить тесто на кислом молоке с добавлением соды, яйца и сахара, тонко раскатать, разрезать на ромбики. Противоположные концы ромбиков соединить и защипать. Ушки выпечь в духовке на противне, смазанном жиром. Подать в горячем виде, отдельно сметану, смешанную с сахаром и протертыми ягодами.

### Пелюхи

*2 стакана гречневой муки, 1 яйцо, 0,75 стакана молока или воды, масло или сало для поливки, соль.*

Из гречневой муки замесить густое тесто с добавлением яйца и молока (воды), тонко раскатать, нарезать ромбиками, отварить их в подсоленной воде или бульоне и откинуть на дуршлаг. Готовые пелюхи полить растопленным сливочным маслом или салом.

# Болгария

### Салат по-шопски

Перец сладкий — 100 г, перец острый — 20 г, помидоры — 50 г, чеснок — 3 г, масло растительное — 10 г, зелень петрушки, соль.

Печеный сладкий перец очищают от кожицы и семян, нарезают в длину, укладывают на тарелку вперемешку с испеченными стручками острого перца, солят и поливают растительным маслом. Измельчают на терке помидоры, добавляют к ним толченый чеснок, солят, размешивают и полученной смесью заливают перец. Подают, посыпав зеленью петрушки.

### Фассул ‑ салат из белой фасоли

Фасоль замочить *300 г белой фасоли, 1 ст. ложка масла, 2-3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, винный уксус, томатная паста, долька чеснока, 2 ст. ложки нарубленной зелени, 1 стручок болгарского перца, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль.*

Фасоль замочить на ночь, затем потушить до мягкости с небольшим количеством воды и жира, не закрывая кастрюлю крышкой. Еще теплую фасоль соединить с маслом, томатной пастой, винным уксусом, толченым чесноком и тертым луком. Добавить мелко нарезанный стручок перца, посолить, поперчить и все хорошо перемешать. Подавать салат к столу охлажденным.

### Омлет по-болгарски

*10 яиц, 120 г масла, 300 г стручкового перца, 250 г брынзы и соль.*

Яичную массу смешать с нарезанными мелкими кубиками брынзой и перцем, посолить и пожарить в разогретом масле.

### Кебапчета

*250 г говядины, 150 г свинины или баранины, соль, перец на кончике ножа.*

Мясо провернуть через мясорубку, поперчить и посолить. Все хорошо перемешать, сформовать небольшие колбаски и поджарить на решетке (можно на раскаленной сковороде). Подавать с картофелем, жаренным во фритюре, овощным салатом и мелко порубленным репчатым луком, сбрызнутым уксусом.

### Чорба-топчета

*350 г мясного фарша, 100 г риса, пучок петрушки, 2 яйца, 25 сливочного масла, 50 г муки, 60 г йогурта, 1 л воды, 100 г репчатого лука, соль, перец.*

Мясо хорошо перемешать с мелко нарубленным луком, петрушкой и белком одного яйца. Добавить соль и перец по вкусу. Из полученной массы приготовить небольшие шарики-клецки и обвалять в муке. В кипящую подсоленную воду положить клецки. Варить 30 мин. Добавить рис и варить еще 10 мин. Смешать йогурт, желтки и муку с небольшим количеством остуженного супа, влить в кастрюлю и продолжать варить еще несколько минут.

### Муссака

*200 г рубленого мяса, 50 г лука, 20 г томатной пасты, 100 г свежих или консервированных помидоров, 50 г муки, 2 яйца, 100 г масла, 1/4 л молока, 200 г картофеля, соль и перец по вкусу.*

Мелко нарубленный репчатый лук обжарить на сковороде в 50 г масла вместе с томатной пастой. Добавить рубленое мясо и жарить еще 15-20 мин. Положить в сковороду мелко нарезанные помидоры и картофель, жарить до готовности картофеля. Посолить, поперчить, переложить массу в плоскую сковороду или стеклянную огнеупорную миску (высота содержимого ее не должна превышать 5 см). Добавить ½ стакана воды, поставить в духовку и запекать до тех пор, пока не выпарится вода. Яйца смешать с молоком, мукой и оставшимся маслом, вылить в форму, равномерно распределив по поверхности. Выпекать до появления на поверхности золотистой корочки.

### Рагу из баранины по-болгарски

*750 г баранины, 10 луковиц, 1 долька чеснока, 2 желтка, 1‑2 ст. ложки муки, 200 г йогурта, 1 чайная ложка масла, 1 чайная ложка красного перца, сок ½ лимона, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, петрушка, укроп, соль.*

Мясо порезать крупными кубиками и опустить в кастрюлю с кипящей водой, добавить перец горошком и лавровый лист. Варить на медленном огне 15 мин, добавить лук. Дать воде выкипеть наполовину. Бульон процедить. В небольшом количестве остуженного бульона развести муку, добавить йогурт и хорошо взбить, добавить в мясо, дать закипеть. Перед подачей на стол приправить рагу лимонным соком, взбитым с желтками. Смешать все с маслом, заправленным перцем и солью, порубленной зеленью. Подавать рагу в горячем виде.

### Гювеч

*600 г свинины или баранины, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 5‑6 стручков перца, 250 г зеленой стручковой фасоли, 4‑5 картофелин, 4 маленьких острых перчика, ½ чашки зеленого горошка, пучок петрушки, красный перец, соль.*

Мясо разделать на куски средней величины и обжарить в кипящем масле с крупно нарезанным луком. Приправить перцем и солью. Незадолго до готовности мяса добавить горошек, нарезанный кубиками картофель, нарезанный кружками перец, мелко нарезанную фасоль, порубленную петрушку. Долить 1‑2 стакана горячей воды и поставить в духовку.

В Болгарии это блюдо готовят и подают в глиняных горшках.

### Яхния из дичи

750 г мяса дичи (заяц, оленина или косуля), 250 г белой фасоли, 4‑6 стручков перца, 2 луковицы, долька чеснока, жир или шпик для жаренья, мука, зеленый лук и петрушка, соль, перец.

Фасоль замочить на ночь и отварить до готовности, не накрывая кастрюлю крышкой. Стручки перца поджарить в духовке на противне, очистить от кожицы и семян, нарезать полосками. Мясо нарезать крупными кусками, обжарить с мелко изрубленными кусочками шпика вместе с луком и чесноком, затем добавить муку, обжарить ее до коричневого цвета, добавить воду или бульон. Прибавить стручки болгарского перца, соль и молотый черный перец. Тушить мясо до готовности. Когда мясо станет совсем мягким, добавить фасоль, посыпать зеленым луком и петрушкой.

### Икра из баклажанов

*2 баклажана, 2 дольки чеснока, растительное масло, лимонный сок, соль.*

Баклажаны положить на сковороду без жира, поставить в горячую духовку, запекать 10-15 минут, вынуть из духовки, обдать холодной водой и осторожно снять кожицу деревянной лопаточкой, так как баклажаны меняют цвет от соприкосновения с металлом. Измельчить очищенные баклажаны и смешать с раздавленным чесноком, растительным маслом, лимонным соком и солью. Подавать с горячими тостами.

### Таратор ‑ холодный суп с огурцом

*1 л йогурта, 1/4 л молока или сметаны, 4 ст. ложки растительного масла, 1 зеленый огурец, 2 ст. ложки укропа, 3 дольки чеснока, перец, соль, горсть очищенных орехов.*

Йогурт взбить с молоком или сметаной, прибавить соль и перец и, по желанию, толченый чеснок. Постоянно помешивая, влить растительное масло, добавить мелко нарубленный огурец и укроп. Суп поставить на холод. Перед подачей на стол добавить измельченные орехи.

### Зеленая фасоль по-болгарски

*500 г стручковой зеленой фасоли, 100 г нежирного шпика, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 чайная горчицы, ½ чайной ложки сахара, перец, 2 ст. ложки красного вина, 2 стручка сладкого болгарского перца.*

Стручки фасоли разделить на части и проварить в подсоленной воде, отбросить на дуршлаг, дать воде стечь. Шпик, нарезанный тонкими ломтиками, зажарить до образования румяной корочки. Жир соединить с уксусом, горчицей, сахаром, перцем и красным вином. Потушить до мягкости сладкий болгарский перец и соединить со стручками фасоли. Подать поджаренный шпик и картофель, посыпанный тмином.

### Баница — слоеный пирог с творогом

*Тесто: 250 г муки, 1 ст. ложка растопленного масла или маргарина, ½ чайной ложки уксуса, щепотка соли, 3‑4 ст. ложки теплой воды, 100— 125 г растопленного масла для смазки.*

Начинка: 400‑500 г творога, 2‑3 яйца, 2 ст. ложки меда, 3‑4 ст. ложки сахара, 50 г масла, щепотка соли, цедра ½ лимона.

Из указанных компонентов приготовить тесто для рулета. Дать тесту постоять, затем разделать его на 9 равных частей. Тонко раскатать каждую часть. Пока раскатанные листы будут подсыхать, приготовить начинку: растереть творог, смешать со взбитыми яйцами, растопленным маслом, подогретым медом и сахаром, добавить щепотку соли и цедру лимона.

Каждый лист смазать жиром, сложить пополам так, чтобы образовался полукруг, и положить на него начинку. Сложенные полукругом листы с начинкой положить друг на друга и выложить в форму, предварительно смазанную жиром, сверху сбрызнуть маслом и поставить выпекать в духовке, нагретой до 180°С. Листы теста можно класть также друг на друга, накладывая на каждый слой начинку. После выпекания сбрызнуть баницу водой и накрыть салфеткой, чтобы она стала более пышная.

### Яблоки по-болгарски

*6 больших яблок, 1 чашка ванильного крема (см. ниже), 30 г измельченных орехов*, миндаль; изюм, 60 г масла, 2 ст. ложки красного вина, 6 шт. мягкого печенья, 1 ст. ложка мармелада.

Орехи, миндаль, изюм и ванильный крем смешать и наполнить этой смесью вымытые и очищенные от сердцевины яблоки. Форму для запекания смазать маслом, положить на нее яблоки, все залить вином, закрыть крышкой и поставить тушить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Каждое яблоко положить на печенье, на яблоко положить мармелад и все залить горячим вином.

*Ванильный крем:* 1/8 л молока соединить с неполной столовой ложкой картофельной муки, 1 ст. ложкой масла, 60 г сахара, 1 яичным желтком, ½ пакетиком ванильного сахара; размешать на паровой бане до получения кремообразной массы, дать остыть и взбить миксером.

### Карамель

*2 яйца, 200 г молока, 60-80 г сахара, ванильный порошок.*

Яйца взбить с 50 г сахара, добавить ванильный порошок, молоко и взбивать до тех пор, пока сахар не растворится. Оставшийся сахар (1 ст. ложка с верхом) разогреть в чистой сковороде до получения коричневой жидкости. Разлить ее в две чашки, добавить взбитые ранее яйца с молоком, поставить на паровую баню. Когда содержимое загустеет, карамель остудить. Подавать в холодном виде.

# Венгрия

### Жареная свинина с кислой капустой

*500 г постной свинины, 2‑3 луковицы, мелко нарубленный тмин на кончике ножа, 10 г розмарина, 1‑2 ст. ложки сливок, 750 г кислой капусты, 2‑3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка масла, 1 чайная ложка сахара, соль.*

Свинину натереть солью, обжарить с крупно нарубленным луком, добавить небольшое количество воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Затем добавить тмин, розмарин и сливки. Кислую капусту потушить с томатной пастой, уксусом и сахаром до мягкости. Мясо разрезать на ломтики, выложить на капусту. К этому подать картофель и отдельно — соус.

### Мясо жареное по-венгерски

*4 ломтика мяса (каждый весом 180 г), 80 г жира, 1 луковица, 1 стакан красного вина, 150 г вареных грибов, немного муки, красный перец на кончике ножа, соль, перец, 1‑2 помидора.*

Мясо слегка отбить, посолить, поперчить, обвалять в муке, быстро зажарить в сильно разогретом жире. Снять со сковороды, а в оставшемся жире обжарить мелко нарубленный лук. Снять с огня, добавить красный перец, томат-пасту или разрезанные на дольки свежие помидоры. Залить вином и поставить на несколько минут на огонь потушить. Мясо переложить в кастрюлю, вылить на него соус или воду, чтобы она покрыла мясо. Когда мясо станет мягким, добавить нарубленные

### Фасоль в горшочке по-венгерски

*500 г баранины, 750 г фасоли, 250 г помидоров, 2 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1 долька чеснока, жир, мука, 1‑2 ст. ложки сметаны, петрушка.*

Фасоль очистить. Помидоры порезать дольками, перец ‑ кружками. Лук нашинковать кольцами и обжарить до светло-коричневого цвета. Мясо нарезать кубиками, слегка подрумянить и потушить с небольшим количеством воды до мягкости. Затем добавить фасоль, перец, мелко нарубленный чес нок, а через 10-15 мин — помидоры. Все тушить на слабом огне до мягкости. Муку развести в сметане и влить в кастрюлю с готовым блюдом. Перед подачей на стол блюдо посыпать петрушкой, подать с отварным картофелем.

### Телячьи котлеты а ля гундель

*4 телячьих котлеты (каждая весом по 120 г), 70 г шампиньонов, 125 г шпината, 2 ст. ложки тертого сыра, жир для жаренья, 1 яйцо, панировочные сухари, соль.*

Для соуса бешамель: 1 ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, молоко, соль, 1—2 ст. ложки мелко нарубленной свинины.

Котлеты обвалять в муке и обжарить до образования золотистой корочки. Дно сковороды выложить листьями ошпаренного шпината, сверху уложить котлеты. На котлеты выложить слой грибов и залить соусом бешамель, а сверху посыпать тертым сыром.

### Салат кароли

*150 г отварного картофеля, 150 г помидоров, 60 г отварных свежих стручков фасоли, 60 г маринованных огурцов, 60 г стручкового перца, 250 г салата, 1 крутое яйцо, пучок петрушки.*

Картофель, огурцы, помидоры и яйцо нарезать кубиками, перец и салат — соломкой. Смешать с соусом тартар (см. ниже). Салат выложить в салатник в виде горки и посыпать зеленью петрушки.

### Соус тартар

*100 г майонеза, 1‑2 ст. ложки белого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, 1 ст. ложка сметаны, сахарная пудра на кончике ножа, перец, соль.*

Все компоненты перемешать и приправить солью и перцем.

### Гуляш в горшочке

*750 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 250 г сладкого перца, 250 г помидоров, 1 ст. ложка муки, 20 г красного перца, '/2 чайной ложки майорана, '/а чайной ложки черного перца, '/2 ст. ложки соли.*

Лук мелко порубить и обжарить в жире до светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, перемешать и добавить мясо, нарезанное кусочками, а также специи. Добавить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, добавить снова немного воды или, по желанию, сухое вино'. Когда мясо станет мягким, добавить нарезанный кубиками картофель, перец, нарезанный полосками, а через 10 мин — помидоры. Все залить водой и варить до полной'готовности мяса и овощей. По желанию можно добавить мучные клецки или лапшу. Их можно положить прямо в суп (венгры это блюдо называют супом) или предварительно обжарить в жире и подать отдельно.

### Телячьи потроха

*750 г потрохов, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, 1/3 чайной ложки майорана, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 стручка сладкого перца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени сельдерея, соль.*

Потроха хорошо очистить и промыть в проточной воде. Опустить в холодную воду, проварить в течение 30 мин, дать остыть и нарезать соломкой. Лук порубить, обжарить, добавить красный перец, томатную пасту и майоран. Смешать с потрохами, добавить 1—2 стакана воды, накрыть крышкой и тушить до готовности. Как только потроха станут мягкими, смешать их с нарезанным сладким перцем и зеленью петрушки. Муку развести в небольшом количестве воды или сметаны, добавить к потрохам и дать закипеть. К потрохам подать отварной картофель или картофельное пюре.

### Венгерский рыбный суп

*1.500 г крупной речной рыбы (карп, щука, сом и т. д.), 300 г мелкой рыбешки (окунь и пр.), 1 крупная луковица, 15 г красного перца, 1—2 стручка сладкого перца, 2—3 помидора, соль.*

Рыбу хорошо почистить, разрезать на куски и натереть солью. Головы, хвосты, внутренности и мелкую рыбу сварить вместе с луком в l½ л подсоленной воды. Как только вода закипит, добавить красный перец. Готовый бульон процедить сквозь сито и вылить на подготовленные куски рыбы, туда же добавить нарезанные тонкими колечками стручковый перец и помидоры. Суп варить в течение 20 мин. Не мешать, чтобы рыба не развалилась.

### Карпы в желе

*1 кг карпов, 2 луковицы, 2—3 стручка сладкого перца, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 белка, 3‑4 помидора, соль, перец, 1 чайная ложка желатина.*

Карпов очистить, вымыть, разрезать вдоль. Голову, кости, молоки или икру варить в течение часа в небольшом количестве воды. Добавить 2—3 стручка перца, 2—3 помидора. Готовый бульон процедить, приправить солью и перцем (красным), вылить на подготовленные куски рыбы и варить на слабом огне. Рыбу остудить и выложить в глубокую посуду, украсить кружочками сваренного вкрутую яйца, ломтиками красного стручкового перца. Для осветления бульона смешать 2 белка с небольшим количеством воды, влить эту смесь в бульон и при непрерывном помешивании довести до кипения. Желатин растворить в ½ стакана холодной воды, влить в бульон, процедить и вылить на рыбу. Поставить на холод до застывания. Отдельно подать соус тартар или соус из зелени.

### Палатшинкен

*150 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, щепотка соли, 1/4 л молока, немного воды.*

Перемешать муку, яйца, сахар, соль, молоко и воду и оставить на полчаса. Из теста сформовать котлетки и запечь на сковороде. Готовые пирожные по желанию украсить мармеладом, сладким творогом, тертыми орехами.

### Клецки в горшочке

*500 г муки, 1‑2 яйца, 125 г шпика, 250 г творога, 250 г сметаны, соль, 1 ст. ложка жира.*

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды, раскатать его в пласт и на 10 мин оставить подсохнуть. Разделать подготовленное тесто на клецки. Варить в сильно кипящей подсоленной воде. Прибавить немного жира. Как только клецки поднимутся на поверхность, вынуть их шумовкой, дать стечь воде и подать клецки в горячем виде в горшочке. Сверху посыпать творогом и шкварками, полить густой сметаной.

### Золотые шарики

*400 г муки, 100 г маргарина, 1 ст. ложка сахара, 100 г сахарной пудры, 3 желтка, 15 г дрожжей, 1/4 л молока, пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 75 в мелко нарубленных орехов или миндаля, изюм.*

Муку просеять, добавить сахар, ванильный сахар, 50 *г* маргарина, желтки, соль. Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с остальными компонентами. Замесить крутое тесто, выложить в миску, посыпанную мукой, накрыть салфеткой и поставить подходить в теплое место на 1,5 часа*.* Затем еще раз перемесить и выложить на доску, посыпанную мукой. Раскатать тесто, разделать рюмкой на небольшие лепешки величиной с орех, каждую обмакнуть в растопленное масло и выложить на противень рядами. Каждый ряд посыпать орехами или миндалем, смешанными с сахарной пудрой, или крупно нарезанным изюмом. Лепешки положить одну на другую в 2—3 ряда. Противень задвинуть в духовку (умеренно нагретую) и выпекать до тех пор, пока лепешки не станут золотисто-желтыми. Подать с ванильным или винным соусом в теплом или холодном виде.

# Голландия и Бельгия

### Лук, жаренный на сковороде, по-голландски

*150‑200 г белого хлеба, 500 г репчатого лука, 1 яйцо, 2 стакана молока, 2 ст. ложки мелко нарубленного окорока, 1 ст. ложка тертого сыра, жир, соль и перец по вкусу.*

Очистить лук, мелко нарезать, тушить до полуготовности и отбросить на сито. Форму до выпекания смазать жиром, положить в нее предварительно смоченные в молоке (один стакан) ломтики белого хлеба, на них ‑ слой репчатого лука. Яйцо взбить с молоком (второй стакан), посолить, поперчить, смешать с окороком и вылить в форму на слой лука. Посыпать тертым сыром, поставить на 20 мин в духовку. Выпекать до готовности.

### Хотпот — голландское национальное блюдо

*750 г мяса, 6 горошин перца, 2‑3 лавровых листа, 750 г картофеля, 500 г моркови, 500 г лука, 3‑4 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 2‑3 ст. ложки масла, соль.*

Опустить мясо и специи в кипящую воду и варить на слабом огне до готовности. Затем нарезать небольшими квадратиками морковь, залить бульоном и поставить варить. Когда морковь будет наполовину готова, добавить очищенный, нарезанный некрупными дольками картофель и мелко нарубленный лук. Варить до готовности овощей. Сверху полить растопленным маслом, уложить куски мяса и посыпать зеленью петрушки.

### Голландский крестьянский омлет

*500 г картофеля, 80 г сыра, 2 яйца, 50 г окорока, 1 луковица, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, перец, соль, мускатный орех.*

Очистить сырой картофель, нарезать крупными дольками. На сковороде обжарить окорок с луком и добавить картофель, прикрыть крышкой и жарить до готовности. Затем посыпать тертым сыром и зеленью петрушки, залить все блюдо взбитыми яйцами, прибавить специи; яйца должны запечься. К этому подать зеленый салат. Рассчитано на 2 порции.

### «Горячая молния»

*4 свиные отбивные, 4 сосиски, 1 кг картофеля, 1 кг кислых яблок, 2 луковицы, ½ л мясного бульона, масло, панировочные сухари, соль, перец.*

Яблоки и картофель очистить и нарезать кубиками. Картофель отварить в мясном бульоне со специями, добавить яблоки и тушить в течение 10-15 мин, пока не выкипит почти весь бульон. Отбивные посолить, поперчить, обвалять в сухарях, обжарить с обеих сторон, добавить в сковороду сосиски. Картофель и яблоки сильно поперчить, сверху посыпать обжаренными кольцами лука, положить отбивные и сосиски.

### Угорь на вертеле

*500‑750 г угря, 1—2 свежих огурца, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1‑2 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, жир для жаренья, мука.*

Угря очистить, снять кожу, разрезать на куски длиной 2 см. Огурцы очистить, разрезать пополам, освободить от семян, разрезать на кусочки длиной 2 см, залить горячим бульоном. Чередуя, насадить на вертел кусочки угря и огурца, посолить, поперчить, обвалять в муке и зажарить в сильно разогретом жире. Подать с картофелем.

### Амстердамский воздушный пирог из риса

*250 г риса, 500 г воды, 2—3 копченые сельди, 4—5 помидоров, ½ стакана сливок, 2—3 ст. ложки тертого сыра, масло, соль.*

Рис отварить в подсоленной воде. Форму смазать маслом и положить, чередуя, слой риса и слой филе сельди с помидорами, нарезанными дольками. Верхний слой риса полить сливками, положить на него несколько кусочков масла, посыпать тертым сыром и поставить пирог на 15 мин в духовой шкаф для запекания. К пирогу подать зеленый салат.

### Лейденская смесь

1,5 кг картофеля, 500 г крупной моркови, 250 г репчатого лука, крупный стебель лука-порея, черный перец горошком, соль, сухой мускат, 1 кг говяжьей грудинки или корейки, вода.

Вымойте мясо, обмажьте его двумя ложками соли и поставьте на огонь (вода не должна полностью покрывать мясо в центре кастрюли). Пусть все кипит на слабом огне вместе с несколькими горошинами перца и мускатного ореха. Если огонь будет слишком большим, бульон потеряет вкус. В момент почти полной готовности мяса (спустя примерно 2,5 часа с начала приготовления) добавьте крупные кости очищенного картофеля, мелко нарезанную морковь, репчатый лук и лук-порей. Варите все на медленном огне до полной готовности. Выньте мясо из кастрюли и держите его горячим. Слейте воду, разомните овощи, чтобы получилась грубая смесь. Добавьте соль и перец по вкусу.

### Голландская сельдь

*8 сельдей, сок лимона, соль, перец, жир для жаренья, масло, укроп, петрушка или зеленый лук.*

Очистить сельдь, осторожно освободив ее от внутренностей, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить. Обжарить с обеих сторон, сделать надрезы со стороны спины и начинить свежим, мелко нарубленным укропом, петрушкой, смешанными с маслом. Подать с рассыпчатым рисом.

### Роттердамские ломтики

*2 куска белого хлеба, масло, горчица, 2 тонких ломтика нежирной ветчины, 2 ломтика сыра Гауда, 1 помидор, красный перец, петрушка, укроп и зеленый лук.*

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать их маслом и горчицей, положить на каждый ломтик по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать ломтики помидора перцем и запечь в .духовке до размягчения сыра. Посыпать зеленью, подавать горячими.

### Голландский соус

*100 г масла, 4 желтка, ½ стакана молока, 1 лимон (сок и цедра), перец, соль, сахар.*

Взбить желтки с маслом и молоком на паровой бане до загустения. Соус не кипятить. Приправить соком лимона, цедрой, солью, перцем и щепоткой сахара. Подавать к овощам, мясу или рыбе.

### Сандвичи по-голландски

4 ломтика белого хлеба, масло, 4 ломтика ветчины, 3 ломтика ананаса, 4 ломтика сыра Гауда, зелень по вкусу.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать маслом, положить на каждый по куску ветчины, половинку ломтика ананаса и сыра. Все поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсить ананасами и зеленью.

### Бутерброды с сыром из Апелдорна

4 ломтика хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яблока, 4 ломтика сыра Гауда, орехи.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них ‑ ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать орехами.

### Пестрый салат

200 г сыра Гауда, 100 г шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, 2 яблока, 2 мандарина.

Соус для салата: 3 чайные ложки меда, 250 г йогурта, 1 чайная ложка горчицы, 2 ст. ложки лимонного сока, цедра апельсина на кончике ножа.

Сыр и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны потушить и разрезать пополам. Перец, из которого предварительно удалить сердцевину, нарезать кольцами и смешать с мандариновыми дольками. Приготовить соус: смешать йогурт, горчицу, мед, сока лимона и цедру апельсина миксером и полить им салат. Все хорошо перемешать.

### Рыбные котлеты по-фландски

*500 г свежей сельди, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки дижонской горчицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка каперсов, перец, соль, панировочные сухари, масло для жаренья.*

Очищенную, выпотрошенную сельдь провернуть вместе с луковицей, дольками чеснока и размоченным белым хлебом через мясорубку. Фарш хорошо перемешать с яйцом, мелко нарубленными каперсами, горчицей, солью и перцем. Сформировать небольшие котлеты, обвалять в сухарях и зажарить с обеих сторон. К этим рыбным котлетам подать картофельный или зеленый салат.

### Брюссельский суп из шампиньонов

*500 г шампиньонов, 2 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 л говяжьего бульона, соль, перец, 1 стакан сливок, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки.*

Шампиньоны очистить, промыть и пропустить через мясорубку, затем потушить в масле вместе с натертым луком в течение 10 мин на медленном огне. Добавить муку, влить бульон и добавить приправы. Суп снять с огня, добавить сливки, посыпать зеленью петрушки и крупно нарубленными яйцами.

### Вафли по-фламандски

*220 г муки, 125 г масла, 1 ст. ложка сахара, 250 г молока, 15 г дрожжей, 3 яйца, лимон, соль.*

Масло растереть с сахаром, добавить яйца, муку и разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи, затем влить остаток молока. Приправить солью и соком лимона. Замесить тесто и поставить в теплое место. Подошедшее тесто выпекать в специальной форме для вафель, предварительно посыпав ее ванильным сахаром.

### Льежский салат из зеленой фасоли

*500 г нежных зеленых стручков фасоли, 500 г картофеля, 100 г шпика, немного уксуса, 1 луковица, масло, соль, перец, мускатный орех, зелень петрушки.*

Сварить картофель в мундире. Фасоль очистить от продольных волокон, отварить в подсоленной воде до готовности. Снять с огня, откинуть на дуршлаг. Отваренный картофель очистить, нарезать ломтиками, смешать с фасолью. Распустить 1 чайную ложку масла, добавить нарезанный кубиками шпик, обжарить и добавить к овощам. Уксус проварить, вылить в салат и все заправить перцем, солью, тертым мускатным орехом. Мелко изрубить лук и петрушку и смешать с салатом.

### Скумбрия по-фламандски

*500 г скумбрии, 4‑5 луковиц, по 1 ст. ложке мелко нарубленного эстрагона, масло, перец, соль, щепотка мускатного ореха, 1 лимон.*

Скумбрию очистить, вымыть, обсушить. Приготовить однородную массу из мелко нарубленного лука, эстрагона, эстрагона и прочих специй и начинить скумбрию. Сбрызнуть лимонным соком. Обвернуть каждую рыбу в фольгу и тушить в духовке при умеренной температуре. Готовую рыбу сбрызнуть лимонным соком и подать в горячем виде с картофельным или зеленым салатом или картофельным пюре. Рассчитано на 2—3 порции.

### Брюссельская капуста по-брюссельски

*500 г брюссельской капусты, 1 ст. ложка масла, 250 г мясного бульона, 3 ст. ложки сливок, 2 желтка, соль, мускатный орех.*

Очищенную, вымытую брюссельскую капусту потушить в масле, добавить подсоленный бульон и варить до готовности, часто встряхивая кастрюлю, чтобы шарики капусты не пригорели. Сверху посыпать тертым мускатным орехом, снять с огня, желток смешать со сливками и залить этой смесью капусту.

### Гусь по-фламандски

1 тушка молодого гуся, пучок зелени, 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, 1 луковица, 1‑2 шт. гвоздики, 2 головки чеснока, масло, мука, 3‑4 желтка, 2‑3 ст. ложки сливок, ½ лимона, соль, перец, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья.

Гуся отварить в слегка подсоленной воде. Незадолго до готовности добавить чеснок, зелень, лавровый лист, горошины черного перца и луковицу, в середину которой вложить почки гвоздики. Готовую тушку хорошо обсушить, разделить на небольшие куски и до подачи на стол держать в разогретом жире. Из масла и муки приготовить светлую подливку, развести нежирным бульоном. Добавить 1 ст. ложку сливок, зелень и 1 ст. ложку растертого чеснока. Соус снять с огня, прибавить желток. Куски мяса запанировать в яйце и сухарях и обжарить до появления золотистой корочки в хорошо разогретом жире. Соус подать отдельно в соуснике.

### Угорь с зеленью

*750 г угря, 50 г масла, 150 г мелко нарубленной зелени по вкусу, 1 луковица, 250 г белого вина, 1 лавровый листик, 3 желтка, сок ½ лимона, щепотка тмина, соль, перец, 1 чайная ложка картофельной муки, 4 ст. ложки сливок.*

Угря очистить, удалить кожу, разрезать на части. Тертый лук потушить в масле с зеленью, добавив 1—2 ст. ложки лимонного сока, куски подготовленного угря, приправить солью, перцем, тмином, лавровым листом, влить вино и тушить, закрыв крышкой, в течение 15—20 мин. Перемешать желтки, сливки и картофельную муку, добавить оставшийся лимонный сок, взбить и подогреть на паровой бане. Угря выложить на тарелку, полить соусом, украсить ломтиками лимона и посыпать зеленью.

### Карбонады по-фламандски

*750 г филе из говядины, пучок зелени, 2—3 ст. ложки масла или маргарина, 4 больших луковицы, 1 толстый ломтик хлеба,1 чайная ложка горчицы, 400 г некрепкого пива, тмин, 1 лавровый лист, 1 ст. ложки уксуса, 2 кусочка сахара, соль, перец.*

Разделать мясо на крупные куски, отбить, разделить каждый кусок еще на две равные части, обжарить с обеих сторон и снять со сковороды. В оставшемся жире потушить мелко нарубленную зелень и, добавив жир, обжарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Затем слоями уложить лук, мясо и зелень в кастрюлю, прикрыть ломтиком хлеба без корки, который предварительно смазать горчицей, добавить пиво, тмин и один лавровый лист. Тушить в течение 2 ч на слабом огне. По мере выпаривания жидкости добавлять понемногу пива. Подливку заправить уксусом и сахаром.

### Яблоки в кляре

1 кг яблок кислых сортов, 125 г сахара, 2 чайные ложки корицы, 250 г муки, 2 г соли, ½ бутылки пива (175мл), растительное масло.

Перемешайте сахар с корицей. Вымойте и очистите яблоки, вырежьте сердцевины и разрежьте на дольки, толщиной примерно 1,5 см. Посыпьте их сахаром с корицей и оставьте на полчаса. Муку и соль размешайте с пивом для получения гладкого теста и сразу же начинайте печь. Когда масло разогреется, жарьте в нем яблоки, предварительно обмакнув их в тесто. Получается легкое печенье. Выкладывайте печенье на бумагу, чтобы стекли остатки масла и печенье остыло. Потом положите его на предварительно разогретую тарелку и обсыпьте сахарной пудрой. Масло можно употреблять еще раз, например, чтобы жарить в нем пончики или блины.

### Тушеные груши

1*,5 кг груш, ½ бутылки красного вина или ягодный сок, 150 г сахара, 5 гвоздик, молотая корица, кусочек лимонной цедры.*

Груши очистите и нарежьте крупными кусками. Положите в кастрюлю. Налейте красное вино или ягодный сок. Поставьте на огонь, добавив гвоздики, сахар, молотую корицу и кусочек лимонной цедры. Доведите до кипения. Накройте крышкой и тушите на очень медленном огне. После 3 часов тушения груши приобретают ярко-красный цвет и тогда они готовы. Не стоит заправлять соус мукой, он сам по себе приобретет необходимую густоту. Перед тем, как подавать на стол, выньте из кастрюли гвоздики и лимонную цедру. Тушеные груши подают с дичью или как десерт.

### Ватерхрувел

100 г ячневой крупы, 750 мл воды, кусочек корицы, 2 кружочка лимона, 100 г коринки, 250 г ягодного сока, столовая ложка меда.

Доведите до кипения 750 мл воды, предварительно положив в нее корицу и лимон. Как только вода закипит, всыпьте промытую крупу и уменьшите огонь. Через 30 минут добавьте вымытую коринку. Пусть все это кипит еще 10 минут на медленном огне. Снимите кастрюлю с огня и перемешайте ее содержимое с соком и медом. Этот десерт подавайте на стол горячим.

### Яблоки запеченные

4 яблока кислых сортов, 4 столовых ложки сахара, чайная ложка корицы, 100 г изюма, 4 мягких безе или 2 столовых ложки красного джема, горячая вода.

Разогрейте духовой шкаф до средней температуры. Вымойте яблоки, очистите и вырежьте из них сердцевины. Положите их отверстием вверх на жаростойкую тарелку, смазав ее предварительно маслом. Перемешайте замоченный изюм с корицей и сахаром и заполните этой смесью пустоты в яблоках. Налейте на дно тарелки немного горячей воды. Печь яблоки в духовке надо не меньше 10 минут, пока они не станут мягкими. Облейте яблоки соком, образовавшимся на дне тарелки. Положите сверху безе или немного джема.

# Германия

### Свиные ножки с кислой капустой и горошком

*4 небольшие свиные ножки, 375 г гороха, 1 кг кислой капусты, 1 луковица, несколько ягод можжевельника, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка майорана, соль.*

Горох замочить на 2 часа, добавить майоран и соль и отварить до мягкости. Свиные ножки отварить в небольшом количестве воды с луком, лавровым листом и ягодами можжевельника в течение 1 ч. Затем добавить кислую капусту, свиные ножки положить сверху и варить еще полчаса. Горох измельчить в миксере, выложить на блюдо вместе с кислой капустой и свиными ножками.

### Берлинский шницель

*500 г коровьего вымени, 2 л воды, 1 луковица, 4 горошины черного перца, 1 шт. гвоздики, '/4 лаврового листа, мука, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья, соль.*

Вымя хорошо промыть, залить холодной водой, отварить и воду слить. Вымя снова залить 2 л кипяченой воды, добавить лук, специи и 1 ст. ложку соли, поставить на слабый огонь и варить в течение 4 ч до мягкости. Затем вымя разрезать на ломти, обвалять в муке, яйце и панировочных сухарях и обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон, посыпать солью.

### Окорок со стручковой фасолью

*750 г стручков фасоли, 750 г сырого, тонкими ломтиками нарезанного картофеля, 150 г некопченого окорока, 3 яйца, 1/4 л молока, перец, соль, сок лимона, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла.*

Фасоль и окорок мелко порубить и вместе с мелко нарезанным картофелем положить слоями в форму, предварительно смазанную маслом. В молоко прибавить яйца и все взбить, добавить соль, перец и сок лимона. Эту смесь осторожно вылить в форму, сверху посыпать тертым сыром, положить кусочки сливочного масли. Форму поместить в горячий духовой шкаф на 30 мин.

### Мекленбургский рулет со шкварками

*100 г отварного картофеля, 250 г муки, 250 г шкварок, 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка мелко нарубленной петрушки, перец, соль, 1 стакан молока или сметаны.*

Картофель пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, яйца и замесить крутое тесто, раскатать тесто в пласт толщиной в палец. Мелко нарубленный лук слегка поджарить на смальце, полученном от шкварок, добавить петрушку, сильно посолить и поперчить и полученную смесь равномерно распределить на листе теста. Затем аккуратно скатать его и разрезать на куски длиной 5 см. Полученные рулеты выложить на сковороду, сбрызнуть жиром и зажарить. Время от времени следует поливать рулетики 1—2 ст. ложками молока.

### Гамбургский суп из угря

*500 г свежего угря, 500 г костей, 125 г копченого мяса, 2 пучка зелени для супа, 80 г сушеного чернослива, ½ стакана свежего зеленого горошка, соль, перец, ½ чайной ложки сахара, 1 стакан мелко нарубленного укропа.*

Кости и копченое мясо залить водой и поставить варить. Готовый бульон процедить сквозь сито. В бульон добавить зелень, зеленый горошек и чернослив. Через 10 мин вложить разделанные куски угря. Суп приправить солью, перцем и сахаром. Сверху посыпать зеленью укропа.

### Рыба, жаренная по-гамбургски

*600 г рыбы, 500 г отварного картофеля, 1 пучок зелени для супа, 1 луковица, смесь пряностей, 2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, соль, перец.*

Зелень порезать, добавить пряности и лук, залить небольшим количеством воды и поставить варить. Подготовить рыбу: очистить, разделить на части, опустить в кипящую воду и варить. Когда рыба сварится, тщательно очистить ее от костей. Из жира и муки приготовить светлую подливку, добавить в нее немного рыбного бульона, приправить солью и перцем. Сваренный картофель нарезать ломтиками, выложить на него рыбу, залить подготовленной подливкой и дать блюду настояться.

### Лабскаус

*350—400 г нежирной солонины, 1 кг картофеля, 6 филе сельди, 3 соленых огурца, 250 г маринованной красной свеклы, 2 луковицы, 3 ст. ложки жира, перец, 4 яичницы-глазуньи.*

Мясо отварить до мягкости, остудить и пропустить через мясорубку. Картошку сварить без соли, слить воду и приготовить пюре. Половину количества свеклы, 2 огурца и 2 половинки сельди крупно порубить. Растопить жир в кастрюле и зажарить в нем мелко нарубленный лук. Добавить мясо, картофельное пюре, нарубленную маринованную свеклу, огурцы и сельдь. Приправить перцем. Разогреть пюре, постоянно помешивая. На гарнир подать малосольную сельдь, нарезанную ломтиками свеклу, огурцы. К каждой порции полагается также яичница-глазунья.

### Кислый каббес

*500 г свиной головы или свиных ребер, 750 г кислой капусты, 1 яблоко, 1 луковица, 3—5 ягод можжевельника, немного тмина, 1 стакан белого вина,*

Соус из крена: 1 ½ ст. ложки жира, 2—3 неполные ст. ложки муки, ½ л воды или бульона, 2—3 ст. ложки тертого хрена, 2—3 ст. ложки сливок, соль.

Мясо залить небольшим количеством воды и варить до полуготовности. Кислую капусту соединить с очищенным и нарезанным яблоком, ягодами можжевельника и головкой репчатого лука. Тушить все до готовности (бульон должен почти весь выкипеть. Добавить белое вино. Приготовить подливку из растопленного жира, муки, бульона или воды, тертого хрена, соли и сливок.

### «Небеса и земля»

*1 кг картофеля, 1 кг яблок (лучше кислых), 500 г кровяной колбасы, 2—3 луковицы, 2 ст. ложки нарубленного* кубиками шпика, соль и немного сахара. Картофель и яблоки очистить, нарезать на дольки. И то и другое в отдельности потушить. Из картофеля приготовить картофельное пюре, яблоки протереть сквозь сито, после чего соединить с картофельным пюре и хорошо взбить. Приправить солью и сахаром. Кубики шпика растопить, обжарить в образовавшемся жире кольца лука и кровяную колбасу. Подать к этому приготовленную из картофеля и яблок массу.

### Манделах — рейнское печенье

*500 г муки, 4 яйца, 100—150 г масла или маргарина, 150 г сахара, по ¼ чайной ложки кардамона и гвоздики, цедра ½ лимона, соль, сухие дрожжи, жир для жаренья.*

Яйца взбить с сахаром, прибавить пряности и муку. Масло растопить и осторожно смешать с мукой и сухими дрожжами. Тесто хорошо вымешать, с помощью чайной ложки разделать на небольшие шарики. Бросить их в кипящий жир и жарить, как пончики. Готовые шарики посыпать сахарной пудрой.

### Заяц в горшочке

*750 г зайчатины, 250 г свиного жира, 3 луковицы, 1—2 ломтика черного хлеба, мука, соль, перец, красное вино.*

Зайчатину нарезать на порции, приправить солью и перцем, обвалять в муке и выложить в горшочек, чередуя мясо с нарезанным-и ломтиками свиного жира, нарубленным луком и крошками черного хлеба. Полить красным вином.

Тушить на слабом огне 1 ч.

### Южно-немецкое сладкое блюдо из вишни

*1 л пахты, 170 г манки, 1 ст. ложка сливочного масла, 500 г вишни, освобожденной от косточек, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, сахар по вкусу, кусочек цедры лимона.*

Сварить на пахте манную кашу, добавить цедру лимона, ванильный сахар и сахар по вкусу. Снять с огня, добавить желток, а когда каша слегка остынет, и взбитый белок. Форму смазать маслом и на ¾ заполнить кашей. На кашу выложить половину подготовленной вишни, на вишню снова кашу, потом снова вишню и последний слой — каша. Вишню слегка посыпать сахаром. На поверхность пудинга положить кусочки сливочного масла и поставить пудинг ненадолго в духовку.

### Печенье с мускатным орехом

*250 г сахара, 250 г сладкого миндаля, 2 яйца, по 8 г корицы и мускатного ореха, 4 г гвоздики, 1 чайная ложка цедры лимона, 2 ст. ложки муки.*

Сахар взбивать с яйцами в течение 15 мин. Миндаль очистить, мелко нарубить, смешать с прочими специями и с мукой и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в пласт, вырезать фигурки и запечь в духовке при средней температуре.

### Колбасные клецки

*400 г охотничьих колбасок, 8 булочек, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки манки, 250 г шпината или 1 корневой сельдерей, 2 луковицы, соль, перец, 4 яйца, петрушка, 80 г шпика.*

Сухие булочки размочить в воде и размять. Охотничьи колбаски нарубить мелкими кубиками. Шпинат мелко порубить, а сельдерей натереть на терке. Лук и петрушку также мелко порубить. Все продукты смешать с яйцами, мукой и манкой, слегка посолить и поперчить. Из полученной массы сформовать клецки величиной с яйцо и отварить их в слегка подсоленной воде. Как только клецки всплывут, вынуть их шумовкой. Шпик растопить на сковороде, добавить мелко нарубленный лук и слегка обжарить его, прибавив немного воды, в которой варились клецки. В конце обжаривания добавить рубленую петрушку, затем смешать все с клецками. Клецки запечь в жиру и залить готовое блюдо яйцами. К этому блюду подать зеленый салат.

### Мясо по-мюнхенски

*750 г говядины, 1 пучок зелени, 3— 4 луковицы, соль, жир, хрен, маринованные огурцы.*

Мясо вложить в небольшое количество кипящей подсоленной воды, незадолго до готовности его добавить подготовленную зелень для супа и разрезанные пополам и зажаренные луковицы. Мясо разделить на части и разложить по тарелкам. Залить бульоном. Приправить тертым хреном и маринованными огурцами.

### Швабские вареники

*Тесто: 300 г муки, 3 яйца, ½ ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки воды, соль.*

Начинка: 500 г шпината, 250 г сырого рубленого мяса, 1 булочка, 50 г шпика, 50 г копченого мяса, 4 яйца, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 1—2 ст. ложки петрушки, соль, перец, мускат.

Из муки, яиц, масла, соли и воды замесить тесто на лапшу и оставить на ½ ч. Растопить масло, обжарить в нем кубики шпика, прибавить нарубленную зелень петрушки. Булку размочить и размять. Шпинат перебрать, вымыть, залить водой, вскипятить ее. Шпинат, булку и копченое мясо пропустить через мясорубку. Смешать с сырым рубленым мясом, яйцами (оставить 1 желток для смазки), жареным луком. Приправить солью и перцем. Тесто раскатать в тонкий пласт и на одной половине пласта равномерно распределить начинку. Прикрыть эту половину свободной от начинки второй половиной пласта. Вырезать ножом вареники и хорошо защипать края. Опустить в кипящую воду на 10 мин, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Подать к мясному бульону.

### Суп «Картофельные брусочки»

*500 г говядины, 1 кг картофеля, 2 л воды, 1—2 пучка зелени для супа, 2. ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 1 маленькая луковица, 75 г сельдерея, 1 чайная ложка тмина, соль.*

Мясо вымыть, положить в холодную, слегка подсоленную воду и поставить варить до готовности. Добавить в бульон мелко нарубленную зелень, нарезанный брусочками картофель. Отварное мясо нарезать небольшими кусочками. Лук, сельдерей и тмин очень мелко порубить и, как только картофель станет мягким, добавить вместе с мясом в бульон. Дать бульону закипеть еще раз и снять с огня. Посыпать зеленью петрушки.

### Дрезденский торт

*Тесто: 250 г муки, 100 г масла, щепотка соли, 1 яйцо, ½ чайной ложки сухих дрожжей.*

Начинка: 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 50 г муки, 2 яйца, щепотка соли, ½ л молока, 3—4 ст. ложки лимонного сока и цедра с ½ лимона; можно добавить 1 ст. ложку рома и 4—5 шт. горького миндаля.

Тесто замесить и поставить на полчаса в холодное место. Затем раскатать и выложить в форму для торта, сильно приподняв края теста. Масло смешать с сахаром, добавить яйца и в конце — муку. Приправить солью, соком лимона и цедрой (при желании можно добавить ром и горький миндаль). Свежее молоко разогреть, но не доводить до кипения. Форму с тортом задвинуть в духовку и выпекать в течение 10—15 мин. В подготовленную смесь добавить теплое молоко, все смешать в смесителе в течение 2—3 мин до получения густоватой массы. Массу немедленно вылить на торт и поставить его снова в духовку на 30 мин. Поверхность торта должна запечься и зарумяниться.

### Дрезденская рождественская коврижка, или коврижка с изюмом

*2 кг муки, 100 г смальца, 100 г очищенного сала, 800 г масла, 850 г изюма, 150 г сладкого и 65 г горького миндаля, 100 г цукатов, цедра лимона, 325 г сахара, ½ л молока, 150 г дрожжей, 20 г соли, ¼ чайной ложки муската.*

Для глазирования: 400 г масла, 125 г сахара, 125 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Цукаты мелко порубить, миндаль смолоть, цедру натереть. Все необходимые продукты подготовить с вечера и поставить в теплое место. На следующий день просеять муку, развести в теплом молоке дрожжи и приготовить опару. Остальные продукты смешать с мукой и остатками молока. Хорошо все смешать с опарой и месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Тесто не следует держать вблизи источника тепла, чтобы жир не вытекал. Тесто должно подходить по крайней мере 2 ч. Затем разделить тесто на несколько частей весом по 500—1200 г и каждый кусок теста снова перемесить и раскатать в длинные полоски. Сделать в каждой коврижке продольное углубление типа «желоб» глубиной примерно 1 см и меньший край наложить на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке в течение 1 ч. Затем смазать маслом и покрыть глазированным сахаром. Еще раз смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

### Тюрингский пирог с луком

*Тесто: 250 г муки, 50 г масла, щепотка соли, 1 ст. ложка сахара, 4—5 ст. ложек молока, 20 г дрожжей.*

Начинка: 750 г лука, 100 г шпика, 2 сваренных вкрутую яйца, тмин, соль.

Муку всыпать в миску, дрожжи развести в теплом молоке, добавить масло, соль и сахар и все хорошо перемешать. Поставить подходить на полчаса. Тесто раскатать, переложить в смазанную жиром форму и дать еще раз подойти. Лук потушить с кубиками шпика, снять с огня, остудить, добавить нарубленные яйца и приправить тмином и солью. Начинку равномерно распределить по поверхности теста. Выпекать в духовом шкафу со средним жаром. Подать в горячем виде.

# Грузия

### Харчо

*500 г говядины, 3—4 луковицы, 0,5 стакана риса, 1 стакан растертой алычи, или помидоров, или томат-пасты, или гранатового сока по вкусу), 4—5 зубков чеснока, 1 стручок горького перца, 0,5 стакана зелени укропа, петрушки и кинзы (кроме веток), 2 ч. ложки хмели-сунели, лавровый лист, соль.*

Жирную говядину (грудинку или рульку) нарезать небольшими кусками, промыть, залить 2—2,5 л холодной воды и варить около 2 часов на умеренном огне, затем положить промытый рис, мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки и кинзы (по 2 веточки, связанные в пучок). За 10—15 минут до окончания варки добавить толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, и вареные и протертые через сито ткемали (алычу) или очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками помидоры, или томат-пасту, или гранатовый сок, или винный уксус, а также хмели-сунели, лавровый лист и соль. При подаче на стол посыпать пряной зеленью (укропа, кинзы и петрушки).

### Харчо из курицы с орехами

*1 курица, 4 луковицы, 1,5 cm. ложки муки, 0,5 стакана ткемали (или 500 г помидоров), 1 стакан очищенных грецких орехов, 4—5 зубков чеснока, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка толченых семян кинзы, 2 cт. ложки зелени кинзы, черный и душистый перец, лавровый лист, соль.*

Предварительно подготовленную и промытую куриную тушку нарезать небольшими кусочками, залить 2—2,5 л холодной воды и варить до полуготовности мяса. В отдельной кастрюле потушить мелко нарезанный лук с жиром, снятым с бульона, добавить куски курицы, вынутые из бульона, и тушить, периодически помешивая, еще 15 минут, затем всыпать пшеничную или кукурузную муку, через 5 минут влить куриный бульон, поварить 10—15 минут, после чего положить сваренные и протертые через сито ткемали или помидоры, дать закипеть и заправить разведенными в бульоне толчеными грецкими орехами, чесноком, лавровым листом, хмели-сунели, солью, зеленью кинзы.

### Бозартма из баранины

*500—700 г жирной баранины, 4 луковицы, 5 помидоров, 3 cт. ложки зелени кинзы и петрушки, перец черный молотый, горошек, соль.*

Нарезанную небольшими кусками жирную баранину залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, дать закипеть, снять пену и варить 1,5 часа. Мясо вынуть из бульона и тушить на жире, снятом с бульона, вместе с нашинкованным луком до тех пор, пока лук не приобретет красноватый оттенок. Добавить мелко нарезанные помидоры, потушить до выделения из них сока, затем все залить процеженным бульоном, положить соль, перец, мелко нарезанную зелень кинзы и дать еще раз закипеть.

### Суп из грецких орехов

*1 стакан очищенных грецких орехов, 4—5 луковиц, 1 cт. ложка пшеничной муки, 2—3 желтка, 2 ч. ложки винного уксуса, 50 г сливочного масла, пряная зелень (петрушки, укропа, кинзы), соль.*

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь, добавить мелко нарезанный лук, залить 0,5 стакана воды и потушить, затем влить 1 л кипятка, в который добавлена мука, разведенная в небольшом количестве винного уксуса. Через 15— 20 минут после окончания варки положить мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы и укропа, соль, дать закипеть и снять с огня. В суповой миске растереть яичные желтки и, непрерывно помешивая, залить их супом, добавить сливочное масло.

### Форель в орехово-уксусном соусе

*Рыба — 500 г, очищенные грецкие орехи — 100 г, лук репчатый — 2 головки, толченые грецкие орехи — 2 cт. ложки, соль по вкусу.*

Очищенную и нарезанную на порционные куски форель промыть и отварить обычным способом в кипящей подсоленной воде. Вареную рыбу вынуть шумовкой и дать ей остыть. Грецкие орехи, чеснок и соль хорошо истолочь, затем развести винным уксусом, смешанным с водой, и залить полученным соусом охлажденную рыбу.

### Цыпленок табака

*1 цыпленок, 100 г сливочного масла, перец, соль.*

Выпотрошенного цыпленка разрезать вдоль грудки, развернуть, распластать, для чего слегка отбить деревянным молотком, посолить, поперчить, положить на разогретую сковороду с маслом, сверху накрыть тарелкой, придавить ее каким-нибудь грузом, чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну сковороды (или использовать специальную сковороду). Жарить на умеренном огне около 30 минут. Когда с одной стороны образуется ровная румяная корочка, цыпленка перевернуть. Подать с соусом ткемали или чесноком, толченым с солью и разведенным кипяченой водой.

### Курица в остром соусе

*На одну куриную тушку (средней величины): коренья сельдерея и петрушки — по 2 шт., чеснок — 3 дольки, лук репчатый — 3—4 головки, лавровый лист — 1 шт., кинза — 3 веточки, зелень петрушки — 2 веточки, укроп — 4 веточки, зерна граната, стручковый перец и соль по вкусу.*

Не очень жирную подготовленную куриную тушку положить в кастрюлю с кипящей водой, закрыть крышкой и варить до полуготовности, добавив коренья (сельдерея и петрушки) и тертого чеснока. Наполовину сваренную куриную тушку вынуть из кастрюли, посолить снаружи и внутри, уложить на противень, подлить жира, снятого с бульона, поставить в духовой шкаф и подрумянить. Бульон процедить. Подрумянившуюся, но не совсем еще дожаренную курицу разрезать на части и сложить в чистую кастрюлю, залить бульоном вместе с жиром (1—1,5 стакана), добавить лавровый лист, стручковый перец, лук, нарезанный кружочками и подрумяненный в жире, оставшемся после жарения курицы, закрыть кастрюлю крышкой и тушить примерно 15—20 минут. Готовое кушанье выложить на глубокое блюдо, удалить лавровый лист, посыпать мелко нарезанной зеленью (кинзы, петрушки и укропа) и густо посыпать зернами граната.

### Хинкали

Мякоть баранины или говядины со свининой вместе с луком пропустить через мясорубку, всыпать в фарш черный молотый перец, соль, влить теплой воды, сколько вберет рубленое мясо (около 0,5 стакана), тщательно вымешать. На деревянную доску просеять пшеничную муку, собрать ее холмиком, сделать в нем углубление, в которое влить воду, всыпать щепотку соли и замесить некрутое тесто. Раскатать тесто тонким слоем, вырезать из него кружки величиной с десертную тарелку, положить на каждый кружок по ложке фарша и, соединив края теста, сформировать хинкали грушевидной формы, опустить в подсоленную кипящую воду, варить при слабом кипении 10—15 минут, пока они не всплывут на поверхность.

### Сулугуни жареный

*1 кружок сулугуни, 50 г сливочного масла, 3—4 cт. ложки муки.*

Кружок сулугуни разрезать пополам, затем каждый полукруг разделить надвое, чтобы получилось четыре плоских полукружия. Сковороду с маслом разогреть, каждое полукружие сулугуни обвалять в муке, положить на сковороду с .разогретым маслом, обсыпать сверху мукой, прикрыть тарелкой и жарить 3—5 минут, затем перевернуть, вновь обсыпать сверху мукой и жарить, не прикрывая тарелкой, еще 3—4 минуты.

### Чемква

*500 г имеретинского сыра, 0,75 л молока, 2—2,5 стакана кукурузной муки.*

Сыр натереть на крупной терке, всыпать в кипящее молоко, поварить около 5 минут, растирая, чтобы не было комков. Затем постепенно всыпать кукурузную муку и продолжать варить на умеренном огне, все время помешивая, до консистенции густой каши, подержать еще 3—5 минут на очень слабом огне. Подавать в горячем виде.

### Вареные яйца с ореховой подливкой

*Яйца — 6 шт., очищенные грецкие орехи — 200 г, чеснок — 1 долька, зелень кинзы. — 1 веточка, винный уксус или гранатовый сок, стручковый перец, имеретинский шафран по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую, удалить скорлупу, каждое разрезать пополам и уложить на блюдо. Очищенные грецкие орехи, чеснок, стручковый перец, имеретинский шафран и зелень кинзы хорошо истолочь с солью, развести одним стаканом кипяченой холодной воды, добавить по вкусу винный уксус или гранатовый сок и залить яйца.

### Плов с курицей

*Рис — 2 стакана, куры — 1 шт., бульон — 800 г, соль по вкусу.*

Жирную курицу сварить обычным способом. В чистую кастрюлю слить куриный бульон со своим жиром, поставить на огонь и, как только он закипит, всыпать туда перебранный промытый рис и варить под крышкой до тех пор, пока вся жидкость не уварится. Затем снять с кастрюли крышку, очистить со стенок кастрюли рис, собрать его в холмик, снова накрыть кастрюлю крышкой и держать на очень слабом огне до набухания риса. Крышку с кастрюли надо время от времени снимать и стряхивать влагу, накопляющуюся во время варки на ее внутренней поверхности. Вареную курицу нарезать на порционные куски и выложить на одну сторону блюда, а на другую высыпать плов.

### Хачапури

*0,5 л мацони, 2 яйца, 0,5 ч. ложки, соли, мука — сколько потребуется. Для начинки: 500 г сыра, 1—2 яйца, 100 г сливочного масла.*

Из мацони или простокваши, с которой предварительно сцежена большая часть сыворотки, яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляется разрыхлитель — сода), разделить на 4 части. Каждую раскатать в тонкие пласты-блины, несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури). Намазать на каждый пласт подготовленную начинку слоем около 0,5 см, сверху положить такой же пласт меньшего диаметра и наглухо защипать края. Хачапури может быть и открытым, наподобие ватрушки, тогда его выпекают в духовке. Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8—10 минут. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать выпекать, но крышкой уже не закрывать. Готовые хачапури смазать маслом и подать горячими.

Приготовление начинки. Рассольный сыр (имеретинский чанах, кобейский, брынза) предварительно вымочить, для чего нарезать его ломтями толщиной до 1 см, положить в эмалированную посуду и залить холодной водой. В зависимости от степени солености вымачивание продолжается от 2 до 5 часов. Затем сыр следует отжать через салфетку, измельчить (потолочь, пропустить через мясорубку), добавить сливочное масло и яйцо.

### Када

*3 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан воды, 0,5 ч. ложки соли. Для начинки: 6 cт. ложек пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1,5— 2 стакана сахара.*

Пшеничную муку просеять, высыпать холмиком на доску, сделать в нем углубление, влить туда воду, всыпать соль и быстро замесить тесто, раскатать его слоем толщиной около 1 см, смазать маслом, сложить вчетверо и выложить на холод. Через 10 минут снова раскатать, сложить вчетверо и снова вынести на холод, повторить эту операцию еще 2—3 раза (маслом тесто смазывается только вначале). Готовое тесто разделить на 2 равные части. Каждую часть раскатать, придав ей форму круглого или квадратного пласта. Положить на пласт ровным слоем подготовленную начинку, свернуть рулетом, сверху немного приплюснуть и выпечь на противне в духовке. Приготовление начинки. На сковороду всыпать муку, поджарить ее до светло-желтого цвета, добавить масло и еще немного поджарить. Снять с огня и сразу же всыпать сахар, тщательно размешать и поставить в холодное место.

### Пирог медовый

*Для теста: яйца — 3 шт., мед — 1 стакан, сахар — 200 г, молотая корица — 1ч. ложка, молотая гвоздика — 1/2 ч. ложки соды, соль — 1/4 чайной ложки, пшеничная мука — 3 стакана. Для смазывания: яичный желток — 1 шт., молоко или вода — 2 ч. ложки, миндаль, грецкие орехи по вкусу.*

В пшеничную муку вмешать сахарный песок, соду, молотые корицу и гвоздику. Подготовленную таким образом муку высыпать холмиком на чистую доску, сделать посередине углубление, положить цельные яйца, мед, соль и замесить тесто. Готовое тесто переложить в форму, смазанную маслом, поверхность поровнять, помазать яичным желтком, взбитым с молоком или водой, украсить миндалем или ядрами грецкого ореха и поставить в духовой шкаф.

### Чахохбили — рагу из дичи по-грузински

1 кг птицы, 80 *г* сливочного масла, 400 *г* лука, 80 *г* томатной пасты или 160 *г* свежих помидоров, ½ стакана белого вина или немного винного уксуса, сок лимона, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени (эстрагон, петрушка, кориандр), соль по вкусу.

Подготовленную птицу разделать на порции, посолить, поставить тушить, смешав с маслом, луком и томатной пастой. Добавить вино, сок лимона и приправы. Готовое мясо подать на стол с белым хлебом.

### Сациви из дичи

*800 г дичи, 1 пучок зелени, 1 лавровый лист, 1 небольшая луковица, 2 шт. гвоздики, 2 дольки чеснока, соль.*

Подготовленную птицу опустить в холодную воду, положить зелень и варить мясо до мягкости (можно варить до полумягкости и поставить дойти в духовку). Затем остудить, разделить на порции и залить соусом (см. ниже). Соус при желании можно вылить и на теплое блюдо, а потом остудить.

### Соус сациви

*50 г масла, 150 г грецких орехов, 125 г репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 1 желток, ½ головки чеснока, 50 г винного уксуса, корица в порошке на кончике ножа, такое же количество молотой гвоздики, ¼ чайной ложки красного молотого перца, 1 маленький лавровый лист, ¼ л куриного бульона, 0,1 г шафрана, 1 пучок зелени петрушки или какой-либо другой зелени, по желанию можно прибавить и сушеную зелень (различные приправы), 1 чайная ложка соли.*

Лук и чеснок мелко нарубить и слегка обжарить в сливочном масле. Затем добавить муку и, постоянно помешивая, медленно влить крепкий куриный бульон. Дать вскипеть и снять с огня. Молотые орехи смешать с тертой сухой зеленью и мелко нарубленной свежей, добавить красный перец, желток, прокипяченный винный уксус, прочие компоненты и все перемешать. Непрерывно помешивая, поставить в миску с холодной водой и мешать до тех пор, пока соус не остынет и не загустеет.

### Салат из тыквы, яблок и дыни

*125 г тыквы, 125 г дыни, 125 г яблок, 50 г меда, лимонный сок.*

Тыкву мелко порубить, смешать с медом. Яблоки и дыню нарезать кубиками, смешать с тыквой и полить соком лимона.

### Кавказский шашлык

*500 г нежной баранины, соль и перец, лук, нарезанный кольцами, 2 дольки чеснока, растительное масло, 200 г помидоров, 200 г шпика, зелень петрушки, зеленый лук, соль, перец.*

Баранину нарезать на кубики, слегка отбить и положить ненадолго в маринад, приготовленный из растительного масла, лука, перца, соли и измельченного чеснока. Насадить на вертел, чередуя, ломтики мяса, лука, помидоров, шпика. Жарить над древесным углем или просто на сковороде в растительном масле или маргарине. На гарнир можно подать рис или зеленый лук, посыпать зеленью петрушки.

# Еврейская кухня

### Форшмак из сельди с яблоками

*Сельдь — 1000 г, яйцо — 1 шт, лук, яблоки и сахар по вкусу.*

Сельдь вымочить в проточной воде (малосольную не вымачивать) или в молоке. Освободив от костей, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, прибавить натертое на мелкой терке кислое яблоко и сахар, все смешать и украсить сверху сваренным вкрутую мелко нарубленным яйцом. Если нет яблок, можно добавить к селедочному фаршу разведенный уксус с сахаром.

### Фаршированная рыба холодная

*Рыба — 1000 г, лук — 50 г, молоко — 50 г, булка — 50 г, морковь — 50 г, яйцо — 1 шт.*

Фаршированную рыбу готовят из крупных пород (щука, карп, треска). Рыбу очистить от чешуи. Не делая продольного разреза, разрезать рыбу на крупные куски. Выбрать внутренности и острым ножом вырезать мякоть у позвоночника. рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с сырым луком и замоченной в молоке булкой. В полученный фарш добавить яйцо, соль, перец. Заполнить фаршем куски рыбы. На дно кастрюли уложить кольца репчатого лука, ломти свеклы и моркови, на них уложить рыбу и залить холодной водой так, чтобы рыба была почти закрыта. Варить при открытой крышке 1—1,5 часа. Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить ломтиками моркови и залить процеженным соусом.

### Рыба маринованная

*Рыба (щука, лещ, ледяная, хек, треска) — 1000 г, лук — 200 г, морковь — 200 г, 3—4 лавровых листочка.*

Рыбу очистить, выпотрошить, разрезать на крупные порции, отварить в небольшом количестве воды с луком и морковью до готовности. Рыбу осторожно выложить на глубокое блюдо. Из бульона вынуть морковь и лук, добавить лавровый лист, сахар, горошки перца и уксус. Все это прокипятить, остудить и залить маринадом рыбу. Украсить ломтиками вареной моркови.

### Язык заливной

*Язык — 1000 г, морковь — 200 г, лук - 300 г, 2—3 лавровых листочка, желатин — 20 г, перец по вкусу.*

Язык хорошо вымыть, залить холодной водой, прибавить морковь, лук, лавровый лист, душистый перец и варить до готовности. Вынув из кипятка, быстро снять кожу, разрезать на порции и уложить на блюдо, украсив морковью. Воду, в которой варился язык, процедить, остудить, развести в ней желатин, пока он не растворится, затем вновь довести до кипения и залить ломтики языка.

### Пыцье

*2 кг говяжьих ног, 2 луковицы, 1 морковь, 3 дольки чеснока, 2 яйца, 2 чайных ложки сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, перец, лавровый лист, булка для сухарей, 3 л. воды.*

Говяжьи ноги на 2 часа положите в холодную воду, затем тщательно выскоблите и промойте, разрубите поперек, залейте холодной водой и варите 7-8 часов. За 2 часа до окончания варки добавьте лук, морковь, нарезанную на 4 части, лавровый лист, соль и перец. Бульон процедите, кости удалите, мясо мелко разрубите и вновь соедините с бульоном, добавьте, сахар, лимонный сок (можно лимонную кислоту) и дайте раз вскипеть, а затем заправьте сбитыми яйцами. Приготовленные из булки сухари натрите чесноком. Подавайте пыцье в горячем виде и к нему отдельно сухари. Пыцье можно приготовить также из куриных потрохов.

### Гефилте фиш тушеная

*1 кг карпа, 4 луковицы, 3 чайных ложки соли, 1 чайная ложка перца, 2 яйца, 1/3 ст. холодной воды, 1/3 чайной ложки сахара, 3 моркови, 1 ломтик булки толщиной 2 см.*

Рыбу почистите, выпотрошите, осторожно снимите кожу целиком мякоть отделите от костей и пропустите через мясорубку или мелко порубите. Добавьте размоченную в теплой воде булку, рубленый лук, яйца, сахар, соль и перец. Постепенно вливая воду, хорошо вымесите фарш, заполните фаршем кожу рыбы, на дно сотейника положите часть шелухи лука и нарезанной кружочками моркови, поверх них - рыбу и голову, придав рыбе целый вид. Обложите рыбу по бокам и сверху оставшейся луковой шелухой и морковью, залейте ее водой так, чтобы вода покрывала рыбу, доведите до кипения, и сделав маленький огонь, тушите два часа. На дно кастрюли поверх жареного лука нарежьте кружками морковь и свеклу а на них разложите куски рыбы. Посолите, поперчите, залейте холодной водой так, чтобы вода только покрыла рыбу. Доведите до кипения и варите 2-2,5 часа на малом огне. Можно один-два раза долить в рыбу немного холодной воды (чтобы ослабить кипение, т. е. не дать рыбе развариться), но не позже чем за час до конца варки.

### Рыба кисло-сладкая

*2 луковицы, нарезанные тонкими кольцами, 2 лимона, нарезанные тонкими ломтиками, 1/4 ст.. ложки изюма, 1/2 ст. жженого сахара, 1 лавровый лист, 6 кусочков рыбы (щука, сиг, лосось), 2 чайных ложки соли, 1/2 чайной ложки имбиря, 1/3 стакана винного уксуса, 1/4 стакана рубленого миндаля.*

Положите в воду лук, лимон, жженый сахар, изюм, лавровый лист и рыбу, посолите и варите в закрытой кастрюле на слабом огне 25 минут. Выньте рыбу на блюдо, а в бульон добавьте имбирь, уксус и миндаль и немного проварите на слабом огне, постоянно помешивая. Полейте этим соусом рыбу. Подавайте в горячем или холодном виде.

### Чолит-фиш

*600 г рыбы (лещ), 1 стакан мелко рубленного лука, 1 стакан мелко нарезанной моркови, 3/4 стакана мелко нарезанной свеклы, 3 ст. ложки масла растительного, 2 чайных ложки соли, перец душистый.*

На дно сотейника положите часть моркови и свеклы, затем рыбу кусками, если она крупная или целиком, если мелкая. Сверху покройте рыбу слоем оставшейся моркови и свеклы, добавьте перец, соль, слегка обжаренный лук. Залейте водой так, чтобы она все только покрыла, прикройте крышкой и на 2-2,5 часа поставьте в духовку.

### Суфле из рыбного фарша

*Рыбный фарш — 1000 г, молоко — 500 г, яйца 3—4 штуки, соль по вкусу.*

Приготовить рыбный фарш (треска, хек, щука, карп), проварить его с водой или молоком минут 20 под закрытой крышкой в глубокой сковороде, залить взбитыми с молоком и смешанными с теплым маслом яйцами и при открытой крышке выпекать до готовности. Подавать с зеленым горошком.

### Хелзль (фаршированные шейки)

*1,5 стакана просеянной муки, 4 столовых ложки тертого лука, 0,5 стакана смальца, 1,25 чайной ложки соли, 0,25 чайной ложки черного перца, 1 чайная ложка красного перца.*

Осторожно снимите кожу с шейки гуся или 2-3 цыплят. Зашейте один конец, смешайте все продукты и нафаршируйте шейку, зашейте второй конец. Шейку можно потушить вместе с птицей или сварить в бульоне. Перед подачей на стол нарежьте ломтиками.

### Эсик-флейш (кисло-сладкое мясо)

*1 кг мяса, 2 луковицы, 2 столовых ложки смальца, кусочек медового пряника, 2 столовых ложки томат-пасты, 2 столовых ложки сахара, лимонная кислота, 2 столовых ложки сухарей, перец, 2-3 лавровых листа, 1,5 чайных ложки соли.*

Нарежьте мясо на куски, посолите и обжарьте до румяной корочки. Переложите в толстостенный котелок, добавьте перец, лавровый лист, мелко нарезанный лук, залейте водой и тушите около часа. Выньте мясо, процедите соус и снова положите в него мясо, добавьте сухари и натертый пряник, лимонную кислоту, томат-пюре и сахар. Тушите до готовности.

### Телятина, фаршированная черносливом

*Телятина — 1000 г, чернослив — 100—150 г. жир — 60—70 г.*

Зачистить телятину, освободив от сухожилий и пленок. В толщу мяса, сделав надрезы, вложить размоченный чернослив без косточек, поджарить с обеих сторон, залить небольшим количеством бульона, варить на небольшом огне до готовности, периодически добавляя жир и сок мяса.

### Утка, фаршированная лапшой

*Утка - около 3 кг, 3 чайных ложки соли, 3/4 чайной ложки черного перца, 1/2 чайной ложки тертого чеснока, 3/4 стакана лука, нарезанного кольцами, 0,5 кг свежих грибов (или 150 г сухих), 4 столовых ложки куриного смальца, 2 столовых ложки рубленой зелени петрушки, 3 стакана вареной лапши, 2 яйца, 1 чайная ложка красного перца.*

Натрите утку изнутри и снаружи двумя чайными ложками соли, 1/2 чайной ложки черного перца, красным перцем, чесноком. Потроха пропустите через мясорубку, обжарьте в курином жире лук и мелко порубленные грибы, добавьте измельченные потроха и жарьте еще 5 минут. Снимите с огня, добавьте петрушку, лапшу, сбитые яйца и оставшиеся соль и перец, осторожно перемешайте и этой смесью нафаршируйте утку. Отверстие зашейте, положите утку в гусятницу и жарьте в духовке на среднем огне 2,5 часа (до полной готовности). За время жарки переверните утку два раза. Если Вы используете сухие грибы, предварительно отварите их в малом количестве воды (варите около часа).

### Кишки фаршированные

*700 г кишок телячьих или бараньих, 1 ст. мелко рубленного лука, 80 г нетопленого гусиного (куриного) жира, 1,25 стакана муки пшеничной. Для подливки: 1 стакан натертой моркови, 3/4 стакана мелко рубленного лука, 2 столовых ложки гусиного жира, 2 чайной ложки, соли, перец.*

Кишки тщательно промойте, разрежьте на куски длиной 25-30 см, один конец каждого куска перевяжите крепкой ниткой (шпагатом). Муку протрите с мелко нарубленным жиром, добавьте лук, соль, перец, все хорошо смешайте, а затем этим фаршем начините кишки. Перевяжите второй конец кишки, промойте их в теплой воде, проколите в нескольких местах вилкой. Морковь и лук слегка обжарьте, положите фаршированные кишки, залейте водой так, чтобы она их только покрыла и тушите на среднем огне. Готовые кишки разрежьте на порции и, подавая, полейте подливкой, полученной при тушении.

### Чолнт с мясом и фасолью

*2 стакана фасоли или бобов. 1,35 кг мяса, 3 луковицы. 3 столовых ложки куриного жира, 2 чайных ложки соли, 1/4 чайной ложки имбиря, 2 чайных ложки красного перца, 3/4 ст. ячменя.*

Замочите фасоль на ночь, затем воду слейте, обжарьте в кастрюле на масле лук и мясо, посолите, поперчите, посыпьте имбирем положите поверх фасоль и ячмень (вместо ячменя можно добавить лишний стакан фасоли). Посыпьте мукой и красным перцем, залейте водой так, чтобы она стояла выше продуктов на 2-2,5 см. Закройте крышкой и держите на малом огне (чтобы слегка кипело) 4 часа, а затем поставьте на совсем слабый огонь (чтобы не кипело) до еды.

### Цимес с мясом

*Морковь — 1000 г, мясо — 600 г, мука — 60—70 г, жир — 60 г, сахар и соль по вкусу.*

Морковь почистить, нарезать мелкими кусочками, протереть с мукой. Жирное мясо разрезать на порции, обжарить до полутотовности. В это жаркое положить приготовленную мор­ковь, добавить немного воды и жира, соли и сахара. Тушить до готовности в казане, накрыв крышкой.

### Цимес сладкий

*Морковь — 1000 г, изюм — 50 г, чернослив — 200 г, сахар — 100 г, сливочное масло — 100 г.*

Морковь почистить, нарезать соломкой, протереть с мукой, добавить изюм, чернослив, сахар, соль, сливочное масло, 0,5 стакана воды. Тушить на малом огне до готовности продуктов.

### Морковь глазированная

*1 кг моркови, 3 столовых ложки жира, 3 столовых ложки сахара, 1 чайная ложка корицы.*

Очистите морковь и нарежьте кружочками толщиной около 8 мм, отварите ее в соленой воде до мягкости (минут 15). Растопите куриный жир добавьте сахар, корицу и морковь и варите на среднем огне, осторожно помешивая, чтобы не поломать кружочки моркови, около 10 минут. Морковь должна покрыться золотистой глазурью.

### Тейглех (классический рецепт)

*6 яиц, 3 стакана муки, 40 г растительного масла, три стакана воды, сахар и мед — по 2 стакана.*

Яйца размешать, взбить, добавить растительное масло, три стакана просеянной муки. Не добавляя воды, приготовить тесто средней плотности. Тесто разделить на несколько частей. Из каждой, раскатав, приготовить разные фигуры — колечки, звездочки. В глубокую кастрюлю с очень плотной крышкой налить 3 стакана воды, 2 стакана меда и всыпать 2 стакана сахарного песка. Все размешать и поставить на огонь при закрытой крышке, ждать, пока закипит. В кипящий сироп быстро опустить все приготовленные фигурки из теста и вновь плотно закрыть крышкой. Варить на среднем огне, не закрывая крышку, 40—45 минут. Крышку кастрюли открывают на очень короткое время лишь затем, чтобы помешать тейглех. Варить до тех пор, пока тейглех не примут светло-коричневую окраску.Тем временем приготовить разделочную доску, смочить ее водой и, быстро вынимая шумовкой по одному тейглех, обсыпать их сахарным песком или молотым маком.

### Айнгемахц

*Редька — 1 кг, сахар, мед, вода — по 2 стакана, орехи — 200 г, имбирь по вкусу (0,5—1 чайная ложка).*

Редьку (черную), сняв кожуру, тщательно промыть, натереть на крупной терке. Отварить в небольшом количестве воды почти до готовности. Затем промыть холодной водой, обсушить на дуршлаге. Подготовить раствор воды, сахара и меда (искусственного), довести до кипения и опустить в него приготовленную редьку. Через 5—10 минут прибавить к редьке цедру апельсина {апельсин натереть на крупной терке; если корка сухая, то, поварив 5 минут и потом обсушив, пропустить через мясорубку). Варить редьку до тех пор, пока она не поглотит всю жидкость под закрытой крышкой. Теперь надо добавить к редьке измельченные орехи и имбирь и варить при открытой крышке беспрерывно помешивая ложкой до тех пор, пока редька не станет светло-коричневого цвета.

### Имберлех

*Морковь — 1000 г, сахар — 1000 г, апельсиновые корки — 100 г, орехи — 200 г, имбирь — по вкусу.*

Морковь очистить, тщательно промыть, натереть на мелкой терке. Натертую морковь смешать с сахарным песком, приба­вить апельсиновую или лимонную цедру. Варить на небольшом огне под закрытой крышкой до тех пор, пока морковь не поглотит всю жидкость. Добавить измельченные подсушенные орехи и имбирь. На смоченную водой доску выложить всю полученную массу моркови, разровнять ложкой или смоченной водой скалкой и оставить на 10—12 часов. После этого разрезать застывшую морковь на отдельные квадратики и перевернуть их на другую сторону. Оставить сохнуть на 2—3, дня, переворачивая время от времени. Когда имберлех подсохнут, они готовы к употреблению.

### Хала

*1/2 ст. растительного масла, 3 чл. соли, 1 столовая ложка сахара, 1стакан кипятка, 1/2 стакана холодной воды, 40-50 г дрожжей, 1/3 стакана теплой воды, 3 яйца, 4-5 стаканов муки, мак или кунжут.*

В миске смешайте растительное масло, соль, сахар, влейте кипяток, размешайте, затем холодную воду и снова размешайте. Разведите дрожжи в теплой воде, отдельно сбейте яйца и все это влейте в миску, оставив немного взбитых яиц для смазки хал. Всыпьте муку и замесите некрутое тесто. Вымесите его на доске, пока не перестанет прилипать. Если надо, добавьте муки. Положите тесто в миску, накройте чистой салфеткой или полотенцем и поставьте в нагретую, но не горячую духовку на 1 минуту. Выньте и оставьте в теплом месте на час. Тесто должно удвоиться в объеме. Выложите на доску, вымесите. Разделите на 4 части, а каждую часть на нужное количество частей (3 или 4), из каждого кусочка раскатайте руками колбаску и сплетите из колбасок 4 халы, положите на смазанный противень и оставьте подниматься (минут на 45). Смажьте халы оставленным яйцом, посыпьте маком или кунжутом; пеките на среднем огне в предварительно нагретой духовке 30-40 минут. Снимите с противня на доску, укройте салфеткой или полотенцем, а поверх чем-нибудь более плотным, но не тяжелым. Минут через 10-15 покрытие снимите и оставьте халы остывать под салфеткой.

### Бисквит ореховый

*8 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан молотых орехов, 4 столовых ложки картофельного крахмала.*

Разделите яйца на белки и желтки, желтки разотрите с сахаром, добавьте орехи и перемешайте, затем добавьте сбитые в пену белки и осторожно перемешайте. Смажьте дно формы, выложите тесто и выпекайте при температуре 180° около часа.

### Леках

*8 больших яиц, 1,5 стакана сахара, 4 столовых ложки воды, 1/4 чайной ложки ванилина, 1,5 стакана муки, 1/4 столовой ложки соли, 1/2 чайной ложки соды, 1 чайная ложка лимонной кислоты, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.*

Отделите яичные белки от желтков, постепенно добавляя половину сахара, разотрите желтки деревянной ложкой в эмалированной или фарфоровой миске. Добавляя воду, цедру и ванилин, продолжайте растирать. Желтки должны загустеть и стать лимонно-желтыми. Всыпьте постепенно просеянную муку, соль, соду, лимонную кислоту и хорошо перемешайте. Отдельно сбейте белки до тех пор, пока при наклоне миски белки не станут однородными. Добавьте просеянную муку, замесите тесто, осторожно помешивая выложите все белки. Слегка смажьте форму диаметром 20-25 см. и высотой 8 см., посыпьте ее мукой, вылейте в нее тесто, поставьте форму в предварительно нагретую духовку (180°) и выпекайте на среднем огне минут 45. Леках готов, если спичка выходит из него сухой и чистой. Выньте из духовки, дайте немного остыть и извлеките из формы.

# Испания и Португалия

### Креветки чили

*Креветки – 400 г, масло оливковое – 150 г, перец чили, очищенный и нарезанный кружочками – 1 шт., чеснок – 2 зубчика.*

Разогреть в сковороде оливковое масло и добавить перец и измельченный чеснок. Обжаривать 2 мин, затем достать из сковороды. Увеличить огонь и когда сковорода задымится, добавить креветки. Обжаривать, помешивая, 2-3 мин.

### Испанская картофельная тортилья

*Картофель – 200 г, масло оливковое – 150 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 6 шт.,*

Обжарить на оливковом масле картофель и лук до готовности. Яйца взбить, посолить, поперчить, залить картофель и лук. Подавать горячей или холодной, нарезанной на кусочки.

### Перец с брынзой на гриле

*Перец болгарский – 2 шт., сыр козий – 100 г, масло оливковое – 150 г, зелень – 75 г, чеснок измельченный – 2 дольки.*

Перец разрезать на части, положить на противень кожурой вверх и поставить под гриль на 8-10 мин. Очистить от кожуры и выложить на блюдо. Сверху посыпать измельченным козьим сыром и мелко порубленной зеленью и чесноком. Посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом.

### Олья подрига

*250 г говядины с костью, 150 г свинины, 150 г телятины или баранины, 150 г шпика, 1—2 копченые колбаски, 150 г зеленого горошка, ½ кочана савойской капусты, 350 г моркови, 4 картофелины, ½ небольшого корня сельдерея, 2 луковицы, 1 долька чеснока, 2—3 помидора, 1 лавровый лист, 5—6 горошин черного перца, соль, 2—3 ст. ложки нарубленной зелени петрушки или тертого сыра.*

Мясо и шпик залить 2 л холодной воды и поставить на огонь. Через полчаса добавить замоченный с ночи горошек и специи. Когда мясо будет почти совсем готово, добавить очищенные и мелко порезанные морковь, картофель, лук, чеснок и нарезанную тонкими полосками капусту. Через 10 мин добавить нарезанные помидоры. Варить все вместе до готовности. Затем мясо вынуть, отделить его от костей. Колбасу нарезать ломтиками, добавить к овощам и дать супу еще раз закипеть. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки или тертым сыром.

### Паэлья — испанское блюдо из риса

*2 стакана риса, 4 стакана бульона, ½ курицы, 200 г телятины, 200 г свинины, 80 г шпика, 2 луковицы, 3 стручка сладкого перца, 2 помидора, 2 ст. ложки отваренного зеленого горошка, 4 ст. ложки растительного масла, по желанию щепотка шафрана, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарубленного эстрагона или листьев шалфея, 300 г телячьих костей, пучок зелени для супа, 250 г рыбы или баночка консервированных крабов, сок лимона.*

Влить в кастрюлю 1 л подсоленной воды, положить в нее телячьи кости и рыбные головы, хребтовые кости, кожу, добавить зелень и поставить варить на слабом огне. В большую плоскую кастрюлю — испанские хозяйки используют глубокую железную сковороду, которую — положить половину мелко нарубленного шпика и растопить его с 2 ст. ложками растительного масла. Курицу разделить нa довольно мелкие части, натереть солью и обжарить. Затем влить небольшое количество воды и тушить до готовности; после чего поставить в теплое место. Затем таким же способом обжарить нарезанное на небольшие кубики мясо, добавить немного воды, соль, перец и тушить до готовности. Вынуть из кастрюли и поставить в теплое место. Оставшийся шпик растопить на сковороде и обжарить в нем нарезанный кольцами лук и стручковый перец. Рис промыть, обсушить, смешать с луком и перцем и потушить на очень слабом огне в течение 5 мин. Добавить половину процеженного бульона. Приправить солью и перцем. Когда рис разбухнет, добавить оставшуюся часть бульона, а также очищенные от кожи и нарезанные дольками помидоры, нарезанные на порции куски рыбы, сбрызнутые соком лимона и потушенные на оставшемся растительном масле. Через 10 мин добавить подготовленный горошек, мелко нарубленную зелень или крабов. Кастрюлю поместить на 5 мин в теплую духовку, после чего сразу же подать на стол.

### Пучеро

*500 г нежирной говядины, 250 г окорока, 125 г зеленого горошка или белой фасоли, 100 г чесночной колбасы, 250 г моркови, 1 луковица, соль, лавровый лист, 5—6 горошин черного перца.*

*Для клецок: 40 г шпика, 50 г окорока, 2 яйца, мясной бульон, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, чеснок по вкусу, панировочные сухари, растительное масло для жаренья.*

Замоченный с ночи зеленый горошек, говядину и окорок залить водой и сварить до полуготовности. Затем добавить колбасу, нарезанную кубиками морковь, мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец и варить до готовности.

Окорок, приготовленный для клецок, шпик, чеснок и зелень петрушки мелко нарубить, добавить взбитые яйца, немного мясного бульона и панировочные сухариг. замесить массу и сформовать из нее клецки. Клецки эти обжарить до золотисто-желтого цвета в большом количестве растительного масла (они должны плавать в нем). Опустить клецки в готовый суп перед подачей на стол.

### Курица по-мадридски

*1 курица, 150—200 г шампиньонов, 1 луковица, 3—4 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 картофелины, 2 стручка сладког.0 перца, '/2 стакана белого вина, соль, перец.*

Курицу выпотрошить и натереть солью и перцем. Масло растопить, слегка обжарить в нем мелко нарубленный лук, добавить очищенные, мелко нарубленные шампиньоны и небольшое количество воды. Тушить до полуготовности. Наполнить этой смесью курицу, зашить и обжарить со всех сторон на оставшемся масле. Через 15 мин добавить сырой картофель, нарезанный дольками и нарезанный тонкими кольцами перец вместе с семенами. Затем добавить вино (если жидкости недостаточно, можно добавить небольшое количеством воды) и тушить курицу до готовности, часто поливая образовавшейся подливкой. Соус приправить солью и перцем. Перед подачей на стол полить курицу соусом. Отдельно подать белый хлеб или зеленый салат.

### Овощной суп по-испански

*150 г окорока, 2 луковицы или 2 головки молодого зеленого лука, 1 долька чеснока, 500 г белокочанной капусты или других овощей (шпинат, зеленый горошек и т. д.), 200 г помидоров, соль, перец, 4 ломтика черного черствого хлеба, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла.*

Мелко нарубить лук и чеснок и обжарить в растительном масле, добавить помидоры и слегка потушить. Капусту мелко нарезать, перемешать и добавить небольшое количество воды. Посолить и поперчить и отварить. Окорок нарезать кубиками, слегка обжарить и добавить к овощам. Слегка подрумянить на огне ломтики хлеба и залить их супом.

### Рыба по-астурийски

*500 г трески или наваги, ½ стакана белого вина, 1 небольшая луковица, 80 г масла или маргарина, 1 чайная ложка тертого шоколада, горсть шампиньонов, 1 ст. ложка муки, щепотка молотой гвоздики, щепотка корицы, соль, перец.*

Лук мелко нарубить и обжарить в половине Оказанного количества сливочного масла. Добавить муку и пережарить вместе с луком. Затем осторожно влить ¼ л воды и соус хорошо перемешать. Добавить вино и шоколад, гвоздику, корицу, соль и перец. Огнеупорную посуду смазать жиром и поставить на очень маленькое пламя. Разделанную на порционные куски рыбу положить в посуду, залить соусом и тушить на совсем слабом огне. Грибы очистить, мелко порезать, потушить в оставшейся части масла и за 10 мин перед подачей на стол выложить в миску с рыбой. Подать рыбу с рисом. Рассчитано на 2 порции.

### Рыбный пудинг по-мадридски

*750 г тушеной рыбы, 2 ст. ложки растительного масла, 400 г помидоров, 3 яйца, соль, перец, панировочные сухари, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан майонеза.*

Рыбу слегка потушить, разделить на кусочки и удалить по возможности все кости. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и потушить их в растительном масле. Затем помидоры смешать с кусочками очищенной рыбы, добавить яйца, соль и перец. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать сухарями и выжить в нее подготовленную массу. Готовить пудинг на паровой бане. Время варки — 1 ч. Подавать рыбный пудинг в горячем виде, полив растопленным сливочным маслом или майонезом.

### Жареные ломтики белого хлеба

200 г белого хлеба, масло для жаренья, 4 сваренных вкрутую яйца.

*Соус:* 1 десертная ложка сока лимона, 1—2 ст. ложки уксуса, 1—2 ст. ложки растительного масла, 3 тушеных или маринованных стручка сладкого перца, 2—3 маслины (по желанию), 1 луковица, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 десертная ложка горчицы.

Батон разрезать на ломтики с палец толщиной. Из сока лимона, уксуса, растительного масла, зелени петрушки и горчицы, а также из лука, перца сладкого и маслин приготовить соус. Ломтики хлеба обжарить, залить соусом каждый ломтик и положить по кусочку сваренного вкрутую яйца, сверху полить оставшимся соусом.

### Клецки из лангуста

*250 г лангуста или куриного мяса, 5—6 ст. ложек растительного масла, 5 неполных ст. ложек муки, 1 ст. ложка мелко нарубленного репчатого лука, ¼ л молока, перец, соль, мускатный орех, 50 г ветчины, 2 яйца, панировочные сухари, масло для жаренья клецок.*

Лук слегка обжарить в хорошо разогретом растительном масле, добавить ветчину, затем муку и осторожно подлить молоко, непрерывно помешивая подливку. Мясо лангуста мелко порубить и прибавить в кастрюлю — тушить все на очень слабом огне, приправить солью, мускатным орехом и перцем. Затем дать массе остыть, сформовать из нее небольшие шарики, обвалять их в яйце и сухарях и зажарить в кипящем масле до образования коричневой хрустящей корочки.

### Испанские сандвичи

*4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 4 крупных стручка сладкого перца, сок ½ лимона, 1 ст. ложка томатного кетчупа, ½ ст. ложки красного молотого перца, щепотка сахара, перец на кончике ножа, 4 ломтика сира, 1 ст. ложка растительного масла.*

Лук и сладкий перец нарезать колечками и тушить в растительном масле, прибавив небольшое количество воды, до мягкости. Затем приготовить маринад из сока лимона, кетчупа, сахара, соли, перца и оставить в нем на ночь тушеные лук и перец. Обжарить ломтики белого хлеба, незадолго перед подачей на стол положить на них настоянные в маринаде лук и перец, сверху положить по ломтику твердого сыра. Готовые сандвичи поместить в предварительно разогретую духовку и слегка запечь. Как только сыр начнет плавиться, вынуть из духовки и сейчас же подать на стол.

### Чанфайна

*400—500 г печени, 1 рюмка белого вина, 1 луковица, 1 долька чеснока, 2 веточки петрушки, 4 горошины черного перца, тмин на кончике ножа, красный перец на кончике ножа, щепотка корицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки панировочных сухарей.*

Печень отварить до мягкости в небольшом количестве подсоленной воды, добавив вино и перец горошком. Затем нарезать печень кубиками. В скороде разогреть масло, обжарить в нем мелко нарубленные лук и чеснок, добавить немного воды и тушить. Когда лук станет мягким, а вода испарится, добавить тмин, корицу, красный перец и прочую зелень и все слегка потушить. В полученный соус положить печень, нарезанную кубиками, добавить бульон, в котором варилась печень, посыпать сухарями и потушить блюдо в течение мин на слабом огне. Можно подать как в горячем, так и в холодном виде, украсив ломтиками лимона. Отдельно подать белый хлеб.

### Андалузский салат

*250 г помидоров, 1 свежий огурец средней величины, 1 редька средней величины, 1 луковица, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки укропа, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, по желанию можно добавить 1—2 сваренных вкрутую яйца.*

Помидоры, огурец, редьку и лук тонко нарезать и осторожно перемешать, добавив соль, перец, зелень петрушки и укропа, а также уксус н растительное масло. По желанию в такой салат можно добавить сваренные вкрутую яйца.

### Андалузское таспаччо

*50 г белого хлеба без корки, 500 г помидоров, 1 небольшой свежий огурец, ½ стакана майонеза, 2—3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, щепотка сахара, 1—2 ст. ложки тертого лука, перец, соль, красный молотый перец, кусочки льда.*

Спелые помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу. Самый крупный помидор смешать с размягченной булкой и протереть сквозь сито или взбить в смесителе. Майонез разбавить уксусом и заправить им смесь из помидора и хлеба. Добавить ½ л воды, хорошо посолить, поперчить, добавить сахар и тертый лук. Остальные помидоры и огурец освободить от семян (с огурца снять кожу), нарезать кубиками и положить в суп. Посыпать зеленью петрушки и подать с кусочками льда.

### Испанский салат из помидоров и огурцов

*250 г свежих огурцов, 250 г помидоров, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, перец и соль, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 долька чеснока.*

Блюдо для салата натереть чесноком. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками и положить в миску — слой помидоров, слой огурцов, пересыпая эти слои мелко нарубленным репчатым луком. Овощи не перемешивать, а только полить соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, перца и соли, причем каждый слой полить в отдельности. Сверху посыпать тертым хреном.

# Италия

### Миланский салат с копченой рыбой

*125 г макаронных изделий (рожков или ракушек), 200 г копченой рыбы (только не сельди), 1–2 яблока, 1 стакан нарезанного кубиками корня сельдерея, 1 небольшая луковица, 1 стакан майонеза, соль, красный перец.*

Макаронные изделия отварить в соленой воде, откинуть на сито. Яблоки очистить, удалить сердцевину и порезать мелкими кубиками. Из рыбы удалить кости. Все компоненты перемешать. Майонез смешать с тертым луком и этой смесью заправить салат. Добавить соль красный перец.

### Римский салат из сельди

*500 г помидоров, 250 г тушеных шампиньонов, 250 г тушеных белых грибов или лисичек, несколько луковиц, 4 хорошо вымоченные сельди, 1 молока, 1 неполный стакан майонеза, 2 ст. ложки творога, 2 ст. ложки растительного масла.*

Помидоры, грибы, сельдь и лук нарезать небольшими кубиками. Майонез смешать с творогом и молокой. Все перемешать.

### Томатный соус

*500 г спелых помидоров, 1 луковица, 1 долька чеснока, по 1 шт. сельдерея и моркови, несколько листиков базилика и несколько корешков петрушки, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан бульона, соль, перец красный.*

Овощи и зелень крупно изрубить и потушить в растительном масле, добавить муку, разрезанные на дольки помидоры, бульон и проварить все на слабом огне до мягкости. Протереть сквозь сито, приправить красным перцем и солью.

### Минестра – суп в горшке

*4 ст. ложки растительного масла, 1 долька чеснока, ½ стакана мелко нарубленного лука, ½ стакана мелко нарезанного сельдерея, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, 2 чайные ложки томатной пасты, 5 стаканов бульона, соль, перец, ½ стакана зеленого горошка, ½ стакана фасоли, 4 ст. ложки риса, 2 лавровых листика, 2 крупных помидора, 3 ст. ложки тертого сыра.*

Нарубленный чеснок и лук обжарить в масле, добавить сельдерей и морковь. Все потушить. Затем добавить бульон, томатную пасту, соль и перец и поставить варить на слабом огне. Добавить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими. В конце добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр. Тушить еще 5 мин, затем снять с огня. Рассчитано на 2–3 порции.

### Суп павеза

*1 яйцо, 2–3 ломтика белого хлеба, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка тертого сыра, рубленый зеленый лук.*

Ломтики белого хлеба намазать с обеих сторон маслом и обжарить. Положитьих в огнеупорную посуду. Залить бульоном, добавить сырое яйцо. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, гарнировать суп тертым сыром и мелко нарезанным зеленым луком Рассчитано на 1 порцию.

### Флорентийский супиз шпината

*500 г шпината, 1 луковица или пучок лука-порея, 1 л мясного бульона, ½ стакана молока или сливок, 1 ст. ложка крахмала, 1–2 чайные ложки сливочного масла, 1 желток, соль, перец, мускатный орех.*

Репчатый лук или лук-порей слегка обжарить, добавить мясной бульон и влить разведенный молоком или сливками крахмал. Добавить нарубленный шпинат и варить в течение 5 мин. Затем суп процедить сквозь сито, добавить масло, заправить желтком. Добавить специи.

### Бобы в горшочке по-итальянски

*500 г баранины или свинины, 500 г стручковой фасоли, 250 г лисичек или белых грибов, 2 луковицы. 2 ст. ложки томатной пасты, 4 свежих помидора, 1 яйцо, 1 чайная ложка**муки, немного сметаны, ½ стакана тертого сыра. соль, перец.*

Мясо нарезать кубиками и обжарить с нарубленным луком и помидорами. Когда мясо будет наполовину готово, добавить стручки фасоли, сломанные пополам, залить горячей водой, приправить солью и перцем и поставить тушить на слабом огне. Грибы нарезать ломтиками, потушить до мягкости, добавить томатную пасту, яйцо и сметану, посыпать мукой, еще слегка потушить. Затем смешать грибы с фасолью, посыпать тертым сыром.

### Брюссельская капуста по-итальянски

*500 г брюссельской капусты, 2 ст. ложки маргарина, 2 неполные ст. ложки муки, ½ л молока, 1–2 ст. ложки сливок, перец на кончике ножа, щепотка мускатного ореха, 1 ст. ложка сока лимона, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.*

Очищенную, промытую брюссельскую капусту отварить в слегка посоленной воде так, чтобы она не разварилась. Из маргарина и муки приготовить мучную пассеровку. Добавить молоко и сливки – получится соус бешамель. Дать ему постоять, чтобы он загустел. Заправить перцем, мускатным орехом и соком лимона. Брюссельскую капусту залить соусом, потушить, затем посыпать тертым сыром.

### Клецки по-венециански

*250 г рубленого мяса, 50 г тертого сыра, 1 яйцо, соль, перец, ½ луковицы, ½ булки, 3 ст. ложки сметаны, меньше ½ ст. ложки кукурузного крахмала.*

Мясо хорошо перемешать с сыром, мелко нарубленным луком, яйцом и размягченной и размятой булкой. Приправить солью и перцем. Сформовать клецки, отваритьих в ½ л подсоленной кипящей воды и вынуть. Сметану смешать с крахмалом, вылить в слегка остуженную воду и дать закипеть. Соус приправить солью и перцем, добавить зелень. Облить этим соусом клецки. Подавать с макаронами или рисом. Рассчитано на 2 порции.

### Лососина, жаренная в тесте

*600 г филе лосося или другой рыбы, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/8 л светлого пива, Ѕ лимона, соль, растительное масло для жаренья,*

Рыбу сполоснуть, нарезать полосками, посолить, сбрызнуть соком лимона. Из муки, яйца, пива и соли приготовить тесто и поставить его на час. Куски рыбы обвалять в муке, обмакнуть каждый кусок в подготовленное тесто и вложить в посуду с кипящим маслом так, чтобы куски рыбы плавали в нем. Обжарить до готовности. Готовую рыбу подать с рассыпчатым рисом или мучными изделиями и томатным соусом. Рассчитано на 2–3 порции.

### Лук фаршированный

*50 г ветчины, 1 булочка, 6 луковиц средней величины, 1 яйцо, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, перец, 1 ст. ложка нарубленной петрушки, 50 г маргарина, 30 г сахара, ½ стакана мясного бульона.*

Ветчину мелко нарубить, смешать с размягченной размятой булкой. Нарубить лук, вынутый из середины луковиц, подготовленных для фарширования, смешать его с яйцом, петрушкой и сыром, посолить, поперчить. Наполнить полученным фаршем луковицы. Вложить их в смазанную маслом кастрюлю. Подрумянить масло и сахар, соединить их с мясным бульоном и вылить эту смесь на фаршированный лук, затем поставить кастрюлю на огонь и тушить лук в течение 40 мин. Рассчитано на 2–3 порции.

### Паштет из риса

*300 г риса, 2 ст. ложки масла или маргарина, горсть очищенных, мелко нарезанных грибов, пучок зелени, 100 г ветчины, 1 граненый стакан мелко нарубленного мяса или дичи, 3 свежих помидора, по 1 ст. ложке томатной пасты и мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, перец, соль.*

Сварить рассыпчатый рис и откинуть на дуршлаг. Очищенные, мелко нарезанные грибы и зелень обжарить в половине порции жира, прибавить немного воды и тушить до готовности. Затем добавить нарубленную ветчину, мелко нарубленное мясо, помидоры, томатную пасту и зелень петрушки. Все потушить, закрыв крышкой, в течение 15 мин.Посолить, поперчить. Добавить небольшое количество воды. Полученный сок вылить через сито на рис. Взять форму для запекания, смазать ее маслом, посыпать панировочными сухарями, выложить в нее рис (не весь), сделать в середине его углубление, вложить в это углубление рагу и засыпать сверху оставшимся рисом, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть сверху растопленным сливочным маслом. Форму вставить в духовку и запекать паштет до золотистого цвета. Подать с зеленым салатом.

### Неаполитанские потроха

*750 г потрохов, 500 г различных овощей (морковь, лук-порей, сельдерей, репчатый лук, картофель), 1 ст. ложка томатной пасты, соль, перец, 1 ст. ложка масла, 1–2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 2–3 ст. ложки тёртого сыра.*

Потроха тщательно очистить, промыть в нескольких водах и варить до готовности в слегка подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и нарезать тонкими полосками. Овощи также нарезать полосками и отварить в бульоне до мягкости. Затем добавить потроха. Приправить томатной пастой, солью и сильно поперчить. Смешать с маслом. Посыпать зеленью петрушки и тертым сыром.

### Равиоли

*Тесто: 200 г муки, 1–2 яйца, соль на кончике ножа, щепотка мускатного ореха, 1–2 ст. ложки воды, ½ яйца для смазки.*

Начинка: 100 г смешанного мясного фарша, ½ яйца, по 1 кофейной ложке тертого сыра и натертого лука, ломтик размягченного и размятого белого хлеба, соль и перец.

Из муки, яиц, мускатного ореха и соли замесить тесто для лапши и оставить на час, затем раскатать в тонкий пласт. С помощью стакана вырезать кружки (можно тесто разделить на квадратики). На середину каждого кружка положить по чайной ложке начинки. Края смазать яйцом и защипнуть. Равиоли опустить в подсоленную воду и варить, как лапшу. Перед подачей на стол посыпать пармезанским сыром и полить томатным соусом. В качестве начинки можно взять шпинат или какие-либо другие овощи.Начинка для равиоли должна быть всегда острой.

Рассчитано на 2 порции.

### Рагу из баранины

*500 г баранины, 1 ст. ложка муки, 1/4 л красного вина, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 ст. ложка растительного масла, 1 морковь, ломтик сельдерея, 1 долька чеснока, маленький лавровый листик, несколько листиков розмарина, соль, перец.*

Мясо нарезать крупными кубиками, посолить, поперчить. Добавить овощи, лавровый листик и листья розмарина. Все зажарить на сковороде. Затем посыпать мукой и добавить томатную пасту. Слегка потушить и добавить ½ л воды и красное вино. Тушить мясо до готовности. Подать с рисом.

### Свиной шницель по-сицилийски

*2 шницеля, ½ мелко нарубленной луковицы, ½ чайной ложки базилика и тмина, 250 г помидоров, соль, перец, 1–2 ст. ложки тертого сыра, 250 г тушеных грибов, жир для жаренья, ½ л жидкого томатного соуса.*

Шницели натереть солью, перцем, мелко нарубленным луком, базиликом и тмином, обжарить с обеих сторон на не слишком горячей сковороде. Снять шницели со сковороды, поставить в тепло, а на той сковороде, где жарились шницели, слегка обжарить помидоры, нарезанные дольками, предварительно посолив и поперчив их. Затем выложить шницели на помидоры и обложить кругом тушеными грибами. Сверху полить томатным соусом. К этому подать рассыпчатый рис. Рассчитано на 2 порции.

### Спагетти а ля карбонара

*400 г спагетти, 100 г шпика, 100 г ветчины, 100 г масла или маргарина, ½ стакана тертого сыра, 3–4 помидора, 2–3 яйца, 2 ст. ложки сливок, 150 г шампиньонов или горсть сухих белых грибов, которые за несколько часов до приготовления должны быть замочены, соль, перец.*

Мелко нарубленный шпик и ветчину обжарить в жире, добавить порезанные тонкими ломтиками помидоры и шампиньоны и потушить до мягкости. Яйца смешать со сливками, поперчить и посолить и незадолго до того, как спагетти будет готово, вылить их в томатный соус. Соус не кипятить. Спагетти смешать с маслом и тертым сыром и залить соусом. Рассчитано на 3–4 порции.

### Белая фасоль в пикантном соусе

*500 г белой фасоли, 250 г ветчинорубленой колбасы, 1 большая луковица, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец, красный перец, цедра лимона на кончике ножа, 1–2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, ½ л томатного сока, 500 г отварного картофеля.*

Фасоль отварить до мягкости, откинуть на дуршлаг. Лук нарезать ломтиками, слегка обжарить в растительном масле, добавить колбасу, нарезанную кубиками, обжарить вместе с луком и смешать с фасолью. Приправить перцем, солью и цедрой лимона. Посыпать зеленым луком и подать к столу с острым томатным соусом и отварным картофелем.

### Шампиньоны фаршированные

*300 г шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 стакан картофельного пюре, 1 маленький соленый огурец, соль, перец.*

Шампиньоны очистить и вымыть. Шляпки (целые) потушить в масле. Ножки грибов мелко изрубить и также потушить. Затем тушеные ножки от шампиньонов смешать с картофельным пюре, хорошо поперчить и этой смесью наполнить шляпки. На каждую шляпку положить по ломтику, огурца. Рассчитано на 2 порции.

### Неаполитанская пицца

*Тесто: 200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, ½ стакана теплого молока. 15 г дрожжей, щепотка соли.*

*Начинка: 200 г сыра, 500 г очищенных, разрезанных на толстые ломтики помидоров, 5 сарделек, черный или красный молотый перец, соль, 1–2 ст. ложки растительного масла.*

Замесить дрожжевое тесто, оставить на час, чтобы оно подошло, еще раз перемешать и выложить в форму для выпекания. Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимается.

Тесто смазать маслом, посыпать мелко нарубленным или натертым сыром, положить сверху слой помидоров, очищенных от кожи и нарезанных крупными дольками. Сардельки разрезать вдоль и уложить в виде решетки сверху, добавить соль, красный или черный перец, сбрызнуть оставшимся маслом. Выпекать в духовом шкафу в течение 20–30 мин на среднем жару. Вынув из духовки, сейчас же подать к столу.

### Пицца с колбасой

Приготовление теста описано в предыдущем рецепте.

200 г сыра, 150 г мелко нарезанной колбасы выложить на тесто, сверху выложить толстый слой помидоров, посолить, поперчить, приправить майораном, сбрызнуть растительным маслом.

### Пицца с грибами

200 гшампиньонов нарезать тонкими дольками, выложить на тесто (см. рецепт выше), добавить 100 г шпика, нарезанного кубиками. Затем взбить 2–3 яйца, прибавить ½ стакана воды, 1 ст. ложку лимонного сока, посолить, поперчить, добавить 2 ст. ложки нарубленной петрушки, все перемешать и вылить на грибы.

### Воздушный пирог с сыром

*2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, ½ стакана молока, ½ стакана тертого сыра, 2–3 яйца, – соль и перец.*

Из масла, муки и молока приготовить соус бешамель, добавить сыр, посолить, поперчить и дать массе остыть. Отдельно взбить желтки и белки и вылить на остывший загустевший соус. Форму смазать маслом, вылить в нее массу и поставить форму для запекания на 25 мин в умеренно разогретую духовку, на паровую баню. Когда масса совсем затвердеет, нагрев прекратить и оставить пирог в духовке еще на 10 мин. Рассчитано на 2–3 порции.

# Китайская кухня

### Капуста острая моченая

*500 г капусты, 15 г соевого соуса, 10 г соли, 20 г кунжутного масла, 10 г сахара, 5 г уксуса, 1 шт. стручкового перца, 5 горошин перца хуацзё, 1 г имбиря, 1 шт. моченого перца.*

Капусту нарезать квадратиками 3х3 см, моченый перец нарезать соломкой. Капусту держать 2 часа в солевом растворе, после чего откинуть на дуршлаг.

Капусту положить в глубокую тарелку, посыпать имбирем, добавить моченый перец, кунжутное масло.

Обжарить стручковый перец и перец хуацзё, смешать с капустой, посыпать сахаром, влить уксус и соевый соус. Перед употреблением перемешать.

### Яйца ароматичные

*10 яиц, 15 г соевого соуса, 1 г корицы, гвоздики, бадьяна, 20 г сахара, 30 г соли, 10 г репчатого лука и чеснока, 2 г имбиря.*

Вскипятить 1 л воды, положить яйца и все специи. Сахар пережечь на маленькой сковороде с маслом, когда сахар растает и станет коричнево-красного цвета, влить 50 г воды, перемешать и добавить в кастрюлю с яйцами. Варить яйца 20 мин.

Вынуть яйца, остудить и размять их на полотенце так, чтобы скорлупа была в мелких трещинах. Затем снова положить в кастрюлю и варить мин 20. Дать остыть (в маринаде можно хранить яйца несколько дней). Яйца очистить от скорлупы, нарезать каждое на 4 дольки, уложить на тарелку, полить маринадом. Маринад можно использовать 2–3 раза, добавляя воды и соли.

### Холодец пятицветный

*1,5 кг свиной кожицы, 500 г моркови, 250 г листового салата, 250 г яичных блинчиков, 500 г ростков бамбука, 50 г сушеных грибов муэр, 50 г репчатого пука, 5 г имбиря, 5 г глутамата натрия, соль по вкусу, 10 г вина (или коньяка).*

Морковь с листовым салатом нарезать соломкой, ошпарить подсоленным кипятком. Грибы муэр размочить, ростки бамбука, блинчики из яиц также нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать. Имбирь, перец хуацзё, бадьян положить в мешочек из марли и перевязать.

Свиную кожицу зачистить, ошпарить кипятком, промыть в холодной воде. В кастрюлю налить 2,5 л воды, опустить кожицу, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне, добавив специи в мешочке. Когда кожа хорошо разварится, выложить ее и пропустить через мясорубку. Бульон процедить, удалить мешочек со специями. В бульон влить 1,5 л воды, опустить кожицу, пропущенную через мясорубку, и варить до готовности, бульон должен быть липким. Снять с огня, добавить вино, глутамат натрия, посолить по вкусу.

Приготовить два глубоких противня. Бульон разделить на шесть частей. Одну часть влить в два противня, когда застынет, положить морковь, залить второй частью бульона, при застывании положить салат, вновь залить бульоном и т.д. Получится разнослойный холодец, соответственно с красным, желтым, зеленым, белым и коричневым цветом. Когда холодец застынет, нарезать продолговатыми кусками и подать.

### Бульон с трепангами, кальмарами и ростками бамбука

*60 г трепангов, 30 г ростков бамбука, 60 г кальмаров, 5 г соевого соуса, 1 г глутамата натрия, 10 г вина (или коньяка), 5 г кунжутного масла, имбирь, соль по вкусу.*

Трепанги, кальмары и ростки бамбука нарезать соломкой, прогреть в бульоне, откинуть, переложить в глубокую тарелку, добавить специи, влить кунжутное масло.

### Уха с редькой

*500 г карасей, 500 г белой редьки, 75 г свиного жира, 2 г соли, 1 г глутамата натрия, 20 г вина (или коньяка), 15 г репчатого лука, 1 г имбиря, 25 г зеленого горошка.*

Карасей обработать, промыть и нанести до позвонка поперечные косые надрезы. Редьку очистить от кожицы, нарезать соломкой и ошпарить кипятком, а репчатый лук нарезать дольками.

Карасей слегка обжарить на сковороде с двух сторон. Переложить в кастрюлю, добавить 2 л воды, вино, соль, глутамат натрия, репчатый лук, имбирь, зеленый горошек, довести до кипения и варить на слабом огне 30 мин. После 20-минутной варки в бульон опустить редьку и варить до готовности.

### Баранина фри ароматная

*125 г баранины, 1 яйцо, 10 г соевого соуса, 10 г вина (или коньяка), 15 г свиного сала,” 6 г имбиря, 5 г сахара, 5 г корицы, 10 г крахмала, 10 г репчатого лука 1 г бадьяна, 1 г перца хуацзё, 1 г соли.*

Баранину разрубить на части, снять с кости, корейку и грудинку надрезать сверху косточек, очистить от лишнего жира и поставить варить в насыщенном ароматическими специями бульоне (соевый соус, глутамат натрия, имбирь, бадьян, перец, вино, репчатый лук, корица, жженый сахар, соль).

По готовности баранину вынуть, остудить,из грудинки и корейки вынуть косточки, нарезать на порции и, вылив в кастрюлю бульон, где варилась баранина, – положить в него нарезанные порционные куски, поставив на слабый огонь.

Вынуть баранину из бульона, смочить в яйце с крахмалом, обжарить во фритюре.

### Шашлык из свинины

*1 кг баранины, 150 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 50 г помидоров, 50 г яблок, 25 г соевого соуса, 1 г глутамата натрия, 25 г вина (или коньяка), 15 г крахмала, 1 яйцо, 150 г растительного масла, черный молотый перец по вкусу.*

Мякоть баранины нарезать ломтиками длиной 3 см, толщиной 6 мм. Репчатый лук нашинковать кольцами. Болгарский перец нарезать ломтиками. Мелко нарезать, яблоки, помидоры.

Ломтики баранины положить в посуду, добавить мелко нарубленные лук, яблоки и помидоры, влить соевый соус, вино, посолить и посыпать глутаматом натрия и молотым перцем, хорошо перемешать. Взбить яйцо с крахмалом, влить в посуду, перемешать и замариновать продукты.

На короткие шампура нанизать ломтики лука, баранины, затем болгарского перца и т.д. Весь шампур должен быть нанизан полностью продуктами.

Сковороду поставить на огонь, влить растительное масло, сильно разогреть и один к одному уложить шашлык на шампурах, жарить одну сторону, перевернуть и обжарить другую.

Примечание: Баранину можно заменить свининой или говядиной, шашлык хорошо зажарить на угольках или просто на пламени газовой конфорки.

### Говядина, жаренная соломкой с цитрусовой цедрой

*500 г говядины (мякоть от задней ноги), 5 г мандариновой или апельсиновой цедры, 1 шт. красного стручкового перца, 500 г растительного масла (для фритюра), 20 г вина (или коньяка), 5 г соли, 15 г сахара, 15 г кунжутного масла, 1 г глутамата натрия, 1 г имбиря (порошок).*

Говядину нарезать очень тонкой соломкой. Снять кожицу с мандарина или апельсина и оставить только цедру. Цедру нарезать соломкой. Перец очистить, промыть, удалить плодоножку и семена, тоже нарезать соломкой.

Говядину соломкой обжарить во фритюре до темно-красного цвета, откинуть на дуршлаг, дать стечь маслу,

В сковороде с небольшим количеством масла обжарить перец, добавить имбирь, бульон, вино, соль, сахар, глутамат натрия, довести на сильном огне до кипения, снять пену, опустить говяжью соломку и цедру, тушить на слабом огне 40 мин. Далее выпарить бульон на сильном огне, полить кунжутным маслом.

### Говядина духовая по-пекински

*300 г говядины, 10 г репчатого лука, 3 г кинзы, 1 г имбиря, 25 г соевого соуса, 25 г вина (или коньяка), 20 г растительное масла.*

Говядину, нарезанную тонкими ломтиками, замариновать в имбире, соевом соусе, вине. Нагреть сковороду. Репчатый пук положить в сковороду с маслом, обжарить, добавить говядину ломтиками, перемешать, посыпать кинзой и поместить вместе со сковородой в духовой шкаф, закрыть крышкой, тушить до готовности,

### Свинина ломтиками с томатным соусом

*150 г свинины, 75 г огурцов, 50 г свиного жира, 50 г томатной пасты, 15 г сахара, 5 г соли, 5 г глутамата натрия, 1 белок, 15 г крахмала, 10 г репчатого лука, 5 г чеснока.*

Мякоть свинины нарезать ломтиками длиной 3 см, положить в посуду, добавить смесь из белка и крахмала, разведенного водой, хорошо перемешать. Огурцы нарезать ромбиками, посолить.

Сковороду с жиром разогреть, положить свинину ломтиками, быстро перемешать, чтобы ломтики не склеились, добавить томатную пасту, обжарить, опустить мелко нарезанный лук и чеснок. При появлении аромата лука и чеснока добавить нарезанные огурцы, сахар, соль и глутамат натрия, хорошо перемешать.

### Свиные ножки тушеные

*4 шт. свиных ножек, 4 небольших ломтика жирной свинины, 50 г соевого соуса, 25 г вина (и пи коньяка), 15 г сахара, 1 долька чеснока (по желанию), 2 г гвоздики, 2 горошины черного перца, 1 г имбиря.*

Свиные ножки хорошо почистить, разрубить продольно пополам. Проварить в. течение 5 мин, промокнуть салфеткой. Проложить между половинками ножек по одному ломтику свинины и туго перевязать.

В горячую воду (1 л) влить соевый соус, вино, добавить измельченный чеснок, перец, имбирь, опустить туда свиные ножки, довести до кипения, затем убавить огонь и варить при плотно закрытой крышке на слабом огне около 5 часов.

### Цыпленок в арбузе

*1 кг цыплят, 1,5 кг арбуза, 35 г копченого окорока, 40 г ростков бамбука (размоченные или консервированные), 30 г вина (или коньяка), 4 г соли, 1 г имбиря, 20 г сушеных белых грибов.*

Цыплят обработать, положить в кастрюлю, добавить 2 л воды, поставить на огонь и довести до кипения. Цыпленка выложить, промыть, бульон процедить, вновь перелить в кастрюлю, добавить соль, вино, окорок, ростки бамбука, нарезанные ломтиками, грибы (размоченные), имбирь, положить цыплят и тушить на слабом огне до готовности (примерно 40 мин).

Арбуз помыть, срезать верхнюю часть, (примерно 1/5 часть). Срез должен быть зубчиками, ножом вырезать мякоть арбуза до корочки, при этом следить, чтобы не разрезать кожицу арбуза насквозь. С внешней стороны кожицы арбуза по собственной фантазии нарезать различные рисунки, например, приветствие юбиляру. После чего арбузную кожицу обдать кипятком, остудить в холодной воде, поместить в большую пиалу (глубокую тарелку), положить в арбуз цыпленка грудкой вверх, а на него – окорок, ростки бамбука, грибы, влить бульон, в котором варился цыпленок. Арбузную мякоть нарезать большими ломтиками, удалить семечки и тоже опустить в бульон. Закрыть арбуз вырезанной верхней частью так, чтобы все зубчики сошлись. Поставить в пароварку и варить мин 10-15.

### Утка по-пекински

*1 утка, 100 г зеленого или репчатого лука, 100 г ячменной патоки, 50 г соуса, соль по вкусу.*

Погрузив утку в кастрюлю с кипятком, надо все – время мешать скалкой и держать до тех пор, пока будет свободна сниматься перо.

После этого вынуть на противень, облить холодной водой (для удобства при снятии пера) и простым движением руки снизу вверх, щипками снять перо. Когда все перья будут сняты, утку перекладывают в сосуд, наполненный холодной водой, где ее тщательно промывают и при помощи специальных пинцетов удаляют пеньки. Затем утку перекладывают на стол, отрезают лапки между суставами, из надрезанного горлового (шейного) отверстия вытаскивают часть пищевода, зажав его вместе с шеей в левой руке, вставляют в отверстие шеи под кожу трубку насоса и накачивают воздух до тех пор, пока утка примет округленную форму. Не выпуская из левой руки горловины, чтобы не вышел воздух – перевернуть утку не левый бок, взяв верхнее крыло в левую руку вместе с горловиной, вырвать анальное отверстие, сделать небольшой надрез под крылом, указательным пальцем правой руки через сделанный надрез под крылом выпотрошить в такой последовательности: вынуть сердце, вытянуть дыхательное горло, немного пищевод, зажав его в левой руке, отделить пленку от желудка, вытащить за пищевод все внутренности, легкие в два приема, отрубить папоротки, промыть в холодной воде, вырвать из анального отверстия остаток прямой кишки, надеть специальный крючок, проколов его на расстоянии 5 см от груди сбоку горловины так, чтобы начало было с одной стороны горловины, а конец с другой, полить крутым кипятком и повесить на ночь в помещении с притоком свежего воздуха для созревания мяса, облив перед этим ячменной патокой. На следующий день, когда печь для копчения уток натоплена, уток еще раз обливают ячменной патокой и вешают на специальную перекладину в печи для жарки, причем вешать надо филейной частью к задней стене печи, не плотно одна к другой, когда дрова хорошо разгорятся, и когда не будет копоти. По мере того, как утки начнут колероваться – их надо поворачивать. Копчение производится не более 35 мин для молодых и 40-45 мин для более зрелых уток.

Режут утку небольшими ломтиками, начиная от горловины филейной части. Утка подается на десертной тарелке. На гарнир – зеленый лук, нарезанный шпалами (или репчатый лук), соус пянь-мянь-цзян, который можно заменить соусом кабупь, южный, любительский, московский, томатный.

### Судак по-китайски

*180 г судака, 20 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 1 яйцо, 1 г имбиря, 1 г глутамата натрия, 10 г сухарей, 5 г кунжутного масла, соль и душистый перец по вкусу.*

Филе судака нарезать на порционные куски, удалить кожу. Яйцо взбить. Замариновать в соевом соусе на 10-15 мин, смешанным с кунжутным маслом, глутаматом натрия, имбирем, молотым душистым перцем и солью.

Куски рыбы запанировать в луке, смазать взбитым яйцом и обвалять в сухарях, затем обжарить во фритюре. Рыбу откинуть на салфетку, промокнуть масло, нарезать на кусочки и положить на тарелку. Перец (хуацзё), смешанный с солью, подать отдельно.

### Плавники акулы в коричневом соусе

*160 г плавников акулы, 5 г соевого соуса, 1 г глутамата натрия, 10 г вина (или коньяка), 15 г свиного сала, 10 г крахмала, 8 г репчатого лука, 1 г перца хуацзё, 1 г соли.*

Плавники акулы залить водой, прокипятить и оставить на слабом огне в отваре. Плавники откинуть, положить в сковороду с бульоном, влить соевый соус, вино, жженый сахар, положить глутамат натрия, соль, довести до кипения, снять пену, струйкой влить крахмал, разведенный водой до средней густоты, перелить в десертную тарелку, полить салом, пережаренным с луком и перцем хуацзё.

### Кальмары по-домашнему

*200 г кальмаров, 150 г свинины, 200 г сельдерея, 15 г репчатого лука, 1 г имбиря, 20 г вина (или коньяка), 3 г соли, 15 г соевого соуса, 30 г куриного жира, 10 г крахмала.*

Кальмары нарезать ломтиками, ошпарить куриным бульоном (150 г). Свинину мелко нарубить, добавить немного соевого соуса, соли и перемешать. Сельдерей промыть, удалить листья, стебель нарезать поперек дольками длиной 2,5 см.

Куриный бульон (300 г) вскипятить, свинину обжарить в курином жире. Переложить в бульон, положить туда кальмары и тушить 3 мин, затем добавить сельдерей и продолжать тушить до готовности, в конце приготовления блюда влить крахмал, разведенный водой (1:2), до получения киселеобразной массы.

### Печень, жаренная по-китайски

*160 г печени, 30 г грибов муэр, 15 г свиного сала, 1 г глутамата натрия, 5 г уксуса, 5 г сахара, 12 г чеснока, 12 г репчатого лука, 10 г крахмала, соль по вкусу.*

Сырую говяжью печенку нарезать ломтиками, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, отжать от воды, слегка обжарить во фритюре (опустить и туг же откинуть на дуршлаг) и переложить на сильно разогретую сковороду с жиром, добавив грибы муэр, ранее подогретые в бульоне, жженый сахар, шинкованные в длину дольки чеснока, репчатый лук, соевый соус, глутамат натрия, соль, уксус, немного бульона, крахмал, разведенный водой. Несколько раз перемешать.

### Жаркое из потрохов утки

*200 г потрохов, 30 г грибов муэр, 5 г соевого соуса, 1 г глутамата натрия, 15 г свиного жира, 5 г сахара, 1 г имбиря, 8 г репчатого лука, 8 г чеснока, 5 г крахмала, 1 г соли.*

Сердце и печенку утки промыть, нарезать ломтиками, желудок разрезать на 4 части в длину и на каждой части сделать в косую клетку надрезы, но не прорезать до конца. Ошпарить в кипятке, промыть, откинуть, обжарить во фритюре и переложить на раскаленную сковороду с небольшим количеством жира. Добавить грибы муэр, соевый соус, глутамат натрия, жженый сахар, соль, мелко нарубленный репчатый лук, чеснок, немного бульона, крахмал, разведенный водой, несколько раз перемешать и переложить на десертную тарелку.

### Шампиньоны, жаренные с фасолью

*150 г шампиньонов, 150 г стручков фасоли, 20 г кунжутного масла, 10 г соевого соуса, 1 г глутамата натрия, о горошин перца хуацзё, 10 г кунжутного масла, 25 г растительного масла.*

Обработанные шампиньоны нарезать ломтиками. Стручки фасоли перебрать, удалить жилки, соединяющие створки, разрезать ломтиками.

Шампиньоны и фасоль ошпарить кипятком. Тут же положить смесь на сильно разогретую сковороду с растительным маслом. Обжарить, добавив соевый соус, соль и глутамат натрия, неоднократно помешивать. Влить кунжутное масло, пережаренное с перцем хуацзё. Переложить на тарелку.

### Тыква, тушенная по-китайски

*1 небольшая тыква, 1 долька чеснока, 25 г растительного масла, соль, 25 г соевого соуса.*

Тыкву очистить, вынуть семечки, нарезать кубиками величиной 1 см. Чеснок мелко нарубить.

На большой сковороде разогреть масло, несколько секунд обжарить чеснок. Затем положить гуда тыкву, посолить, жарить 2 мин, постоянно помешивая. Сковороду накрыть крышкой и тушить около 8 мин. В последний момент полить соевым соусом. Тыква должна быть “стекловидной”, но не совсем мягкой.

### Омлет с цветами хуанхуа

*50 г цветов хуанхуа, 20 г репчатого лука, 2 яйца, 15 г свиного сала, 10 г глутамината натрия, 1 г имбиря, по вкусу.*

Полуфабрикат цветов хуанхуа нарезать длиной 2–3 см. Репчатый лук нарезать кубиками и положить на раскаленную сковороду с жиром, прожарить, положить цветы, глутамат натрия, соль, имбирь.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира влить взбитые яйца, добавить немного бульона, прожарить, положить обжаренные цветы, несколько раз перемешать.

### Жаренный рис с луком и яйцами

*2 головки лука, 2 яйца, зелень петрушки, 25 г масла, 2 чашки вареного холодного риса, 20 г соевого соуса.*

Нарезать лук тонкими кольцами. Взбить в посуде яйца, туда же насыпать мелко нарубленную зелень петрушки.

Обжарить лук в масле до золотистого цвета. Добавить рис, хорошо перемешать и жарить, постоянно помешивая, в течение 5 мин. В полученную массу влить взбитые яйца, продолжая помешивать, довести до готовности. Заправить соевым соусом.

### Лапша с соусом далу

Замесить крутое тесто и дать ему полежать 3-4 часа. Т½ сто перемесить, смачивая поверхность раствором соды и соли, после чего тесту дать постоять. Затем тесто (весом около 3 кг) снова, смочить раствором соли и соды, раскатать в виде батона. Концы теста вытянуть на весу, сложить петлей, скрутить жгутами, снова его растянуть и сложить петлей, а затем опять скрутить жгутом. Растягивая и скручивая жгут то вправо, то влево, продолжать эту операцию до тех пор, пока нити теста не станут одинаковой толщины по всей длине.

Подготовленное таким образом тесто положить на стол, вытянуть и сложить вдвое, посыпать мукой и снова растянуть, пока не получится лапша такой толщины, как вермишель. Эту лапшу отварить, промыть холодной водой и переложить в глубокую тарелку. Подают лапшу с соусом далу.

Для соуса далу потребуется: 133 г вареного куриного филе (можно добавить трепанги, мускулы морского гребешка, креветки свежие или сушеные, устриц, крабы, кальмары отварные и т.д.), 30 г крахмала, 20 г вина (или коньяка), 10 г кунжутного масла, 10 г соевого соуса, 1 г глутамата натрия, 1 яйцо, 10 г сахара, чеснок (по вкусу) подать отдельно, 200 г бульона.

В сковороду налить заправленный куриный бульон, добавить вино, соевый соус, имбирь, соль, филе курицы, нарубленное ломтиками (ломтики трепангов, мускулов морского гребешка, креветок, устриц, крабов, кальмаров и т.д.) и довести до кипения, снять пену, помешивая, струйкой влить крахмал, разведенный водой (1:2), затем положить взбитое яйцо. По готовности добавить кунжутное масло и глутамат натрия. Подать отдельно в пиале. Полить лапшу соусом.

Лапшу можно приготовить весьма простым способом. Для этого замесить крутое тесто, дать постоять мин 30-40. После этого тесто раскатать в гонкий пласт, и не разрезая, круто посыпать мукой, сложить в виде гармошки, нарезать соломкой.

Лапшу положить в кипящую воду и варить до готовности, после чего откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. При подаче обдать кипятком, чтобы была теплой.

### Пельмени по-китайски

*75 г муки, 45 г свинины, 20 г креветок, 40 г репчатого лука, 12 г чеснока, 1 г имбиря, 25 г соевого соуса, 15 г кунжутного масла, 25 г воды, 1 г соли, 1 г черного молотого перца, 5 г уксуса.*

Свинину провернуть через мясорубку, добавить воду, репчатый лук, имбирь, креветки, соевый соус, кунжутное масло, соль, хорошо перемешать.

Затем замесить крутое тесто на воде, раскатать маленькие круглые лепешки, положить на них приготовленный фарш, защепить и опустить в кипяток, помешивая, чтобы не слиплись. Когда пельмени всплывут на поверхность, подлить немного холодной воды, повторить 3-4 раза для того, чтобы фарш хорошо проварился. По готовности откинуть на дуршлаг и переложить на тарелку.

Отдельно подать соевый соус с кунжутным маслом и уксусом (в него можно добавить чеснок или горчицу).

### Сочима

Это сладкое мучное блюдо является национальным лакомством маньчжуров и также одним из любимых блюд китайцев.

*500 г муки, 9 яиц, 450 г свиного жира, 300 г сахара, 300 г меда, 75 г семян кунжута, 100 г крахмала, 50 г изюма.*

Яйца взбить, смешать с мукой, семенами кунжута, изюмом, хорошо размять, обсыпать крахмалом, раскатать в блин и нарезать лапшой длиной 2-3 см.

Свиной жир нагреть во фритюрнице. Лапшу обжарить во фритюре до золотистого цвета.

В сахар добавить немного воды, довести до кипения, положить мед и варить до определенной консистенции (каплю сахарного сиропа положить, в холодную воду, из сахара тут же образуются нехрупкие комочки). После этого сахарный сироп снять с огня, положить обжаренную лапшу, хорошо перемешать. Поместить в деревянную форму в виде квадрата, разровнять и дать остыть. После выложить из формы и нарезать на продолговатые кусочки.

# Мексика

### Холодное плато

*1 стакан отварного мяса, нарезанного кубиками, ½ стакана отварной свинины, также нарезанной кубиками, ½ стакана маринованного сладкого перца, нарезанного небольшими квадратиками, 1 луковица, нарезанная кольцами, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, красный перец.*

Мясо, свинину и стручки сладкого перца смешать, добавить нарезанные кольцами лук и петрушку. Растительное масло смешать с уксусом, добавить соль и перец и полученный соус смешать с салатом. Посыпать салат красным молотым перцем и в холодном виде подать на стол.

### Салат по-мексикански

*Цыпленок – 108 г, корни сельдерея – 61 г, перец красный стручковый сладкий – 33 г, лук репчатый – 36 г, салат – 65 г, заправка салатная – 50 г, маслины – 23 г.*

*Для салатной заправки: масло растительное (оливковое)- 500 г, уксус 3%-й – 500 г или сок лимонный – 250 г, сахар – 40 г, перец – 2 г, соль – 20 г.*

Филе жареного цыпленка нарезают соломкой. Очищенный сельдерей измельчают на терке. Сладкий перец, репчатый лук и салат шинкуют соломкой. Овощи и мясо складывают в посуду, вливают салатную заправку из оливкового масла, уксуса, соли и сахара. Перед подачей салат украшают маслинами, листьями салата и луком.

### Соус для фаршированного перца

*Ѕ луковицы, ½ дольки чеснока, 1 ст. ложка растительного масла. 1 стакан томат-пюре, 1 стакан мясного бульона, ½ чайной ложки черного молотого перца, ½ чайной ложки майорана, соль.*

Лук и чеснок мелко нарубить, обжарить в небольшом количестве растительного масла, добавить томат-пюре, потушить 10 мин и протереть сквозь сито. Затем добавить мясной бульон. Снова поставить на огонь, дать закипеть, добавить перец и сухой тертый майоран и посолить.

Фаршированные стручки перца положить в кипящий соус и проварить их на маленьком огне в течение 5 мин. Стручки перца могут быть приготовлены накануне. Тогда их следует вложить в теплый соус перед подачей на стол.

### Луковый суп по-крестьянски

*2 большие луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки муки, ½ л куриного или мясного бульона (можно сварить из кубика), 1½ стакана молока, ½ стакана сливок, 3 ломтика белого хлеба, 1 желток, 2–3 ст. ложки тертого сыра, соль, перец.*

Лук нарубить и потушить в течение 30 мин на слабом огне, добавив сливочное масло и закрыв крышкой следить, чтобы лук не подгорел; если нужно, добавить немного мясного бульона. Затем добавить муку и мясной бульон. Смесь попробовать на вкус, влить в нее молоко и сметану и получившийся суп поставить варить на 20 мин. За это время обжарить ломтики белого хлеба. Сыр смешать с желтком и намазать этой смесью ломтики. Вложить их в тарелку с супом и залить кипящим бульоном. Уже разлитый по тарелкам суп должен постоять 3–4 мин, причем сверху его надо чем-то прикрыть. После этого немедленно подать на стол. Рассчитано на 3 порции.

### Бифштекс по-мексикански

*4 бифштекса, 1 долька чеснока, перец, соль, 3 ст. ложки растительного масла, 1 большая луковица, 4 стручка сладкого перца, 4 помидора.*

Бифштексы натереть чесноком, посолить, поперчить и обжарить в сильно разогретом растительном масле так, чтобы мясо внутри осталось светло-розовым. Затем снять бифштексы со сковороды, положить в нее рубленый лук и промытые и освобожденные от семян стручки сладкого перца. Тушить 10 мин, затем добавить разрезанные на четвертушки помидоры. Овощи слегка потушить, выложить на бифштексы и сейчас же подать на стол. К этому блюду обычно подают белый хлеб, картофельное пюре или зеленый салат.

### Картофель с сыром в горшочке

*6 больших картофелин, ½ стакана сливочного масла или маргарина, соль, перец, 2 взбитых яйца, 1 луковица, 1 стакан нарезанного кубиками сыра.*

Картофель отварить и размять. Добавить сливочное масло (оставить 1 чайную ложку), яйца, лук и в конце – кубики сыра. Картофельное пюре посолить и сильно поперчить. Выложить в смазанную маслом форму, на поверхности разложить небольшие кусочки сливочного масла. Запекатьвдуховке при средней температуре 30 мин

### Мясные клецки в миндальном соусе

*2 ст. ложки мелко нарубленного репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, ½ стакана томат-пюре, 1 ½ стакана воды, ½ стакана очищенного толченого миндаля, 1 долька чеснока; 3 ломтика белого хлеба, 250 г скобленого мяса, 250 г. рубленого мяса, 1 яйцо, 1 ½ чайной ложки соли ½ чайной ложки перца, молоко.*

Лук обжарить в 1 ст. ложке растительного масла, добавить томат-пюре и воду, специи и поставить тушить на небольшом огне на 20 мин. *В* оставшемся растительном масле обжарить миндаль, растолченный чеснок и ломтик белого хлеба. Добавить небольшое количество воды, смешать с вышеприведенными продуктами в виде пюре, добавить томат-пюре, смешанное с луком. Размоченные в молоке и размятые ломтики белого хлеба смешать с мясом и яйцом, посолить и поперчить. Сформовать небольшие шарики, которые затем опустить в кипящий соус и прокипятить, закрыть крышкой, в течение 20 мин на небольшом огне. По желанию можно отварить в этом же соусе 2– 4 нарезанных кубиками картофелины. Рассчитано на 4–6 порций.

### Фаршированный сладкий перец запеченный по-мексикански

*4 стручка сладкого перца.*

Тесто: 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка воды. Начинка: 120 г сыра, нарезанного прямоугольными кусочками или 100 г скобленого мяса разных сортов с добавлением половины мелко нарубленной луковицы, обжаренной в жире и приправленной солью и перцем.

Стручки перца разрезать вдоль, удалить семена и вымыть. Залить горячей водой и оставить на 20 мин, чтобы они немного размякли (можно использовать маринованные стручки сладкого перца). Подготовленные половинки перца начинить сыром или мясным фаршем. Сложить половинки вместе и обвязать нитками. Желтки смешать с водой и мукой. Отдельно взбить белки. И то и другое добавить в тесто. Подготовленные стручки опустить в жидкое тесто, после чего запечь каждый в отдельности в кипящем жире. Готовые стручки выложить на папиросную бумагу или на сито и дать стечь излишнему количеству жира. Подать на стол с соусом. Рассчитано на 2 порции.

### Тыква с брынзой

Взять 1 тыкву, разрезать ее на 4 части, удалить семена и сварить в подсоленной воде. После этого очистить кожуру и нарезать куски тыквы ломтиками. На смазанный маслом противень выложить рядами ломтики тыквы, пересыпая их измельченной брынзой. Сверху уложить ряд красных помидоров, нарезанных кружочками (3 шт.). Полить блюдо жиром и запечь в горячем духовом шкафу.

### Цыпленок по-мексикански

Выпотрошить, промыть тушку цыпленка и разрубить на куски. Обвалять в муке и поджарить до получения румяной корочки, в 1 стакане оливкового (или подсолнечного) масла вместе с измельченной на терке головкой лука и 2–3 дольками чеснока. Залить 1 стаканом белого вина и 2 стаканами бульона, прибавить толченый лавровый листик и чайную ложку молотого красного перца (предпочтительнее острого). Когда мясо поварится 1 час, прибавить 100 г толченного миндаля, 10–12 шт. зеленых маслин и 2–3 мелко нарезанных помидора. Когда помидоры будут готовы, снять с огня.

### Индейка под какао-соусом

Выпотрошить и хорошо промыть небольшую индейку весом около 1–1,5 кг.

В небольшом количестве молока замочить мякиш двух ломтиков черствого хлеба. Мелко нарезать 2 головки лука и спассеровать в небольшом количестве жира. Туда же прибавить замоченный хлеб, 3 яйца, 150 г мелко нарезанной вареной колбасы, соль по вкусу и 2–3 мелко нарезанных дольки чеснока. Хорошо размешать начинку и нафаршировать индейку. Зашить отверстие в брюшке.

Положить фаршированную индейку на противень с небольшим количеством жира и жарить в духовом шкафу, переворачивая с одной стороны на другую и поливая соусом. Вынуть готовую индейку и поставить в теплое место.

На противень, где жарилась индейка, налить 2 стакана белого вина и прибавить 2 стакана сметаны, смешанной с 100 г какао. Поставить соус на огонь и варить, пока не уменьшится вдвое. Залить индейку соусом и украсить кружочками апельсина или лимона.

### Рис по-мексикански

*250 г риса, 80 г изюма, 3 ст. ложки растительного масла. 1 луковица, 1 маленький острый перчик или 1 ст. ложка красного молотого перца, 1 долька чеснока, 250 г рубленого мяса (смешать разные сорта), 1 л воды, 250 г помидоров. 80 г шпика, соль.*

Рис вымыть, обсушить, положить в кастрюлю, добавить изюм и 2 ст. ложки растительного масла и поставить тушить до тех пор, пока рис не зарумянится. Лук и чеснок мелко нарубить и также обжарить на растительном масле, затем добавить мясо и мелко нарубленный перец и тушить все в течение 10 мин. Незадолго до конца тушения добавить помидоры, с которых предварительно следует удалить кожицу. Влить немного воды. Мясо посолить, смешать с рисом, выложить в огнеупорную форму, сверху распределить нарезанный полосками шпик и поставить форму в духовку на слабый огонь. Тушить до готовности риса.

### Мучные тортильяс

4 стакана муки, 2 чайные ложки соли, 100– 120 г маргарина, 1–1 ½ стакана теплой воды.

Муку смешать с солью, просеять сквозь сито, добавить жир, влить воду, замесить тесто. Из теста приготовить шарики величиной с яйцо, дать им 15 мин полежать, затем каждый шарик раскатать в кружок величиной с блюдце или чуть больше.

Тортильяс жарить на сковороде, не смазанной жиром, примерно 2 минс одной стороны и 3 мин – другой.

### Тортильяс из лапши

*4 яйца, 50 г тертого сыра, соль, 2 стакана вареной лапши, 50 г нарезанного кубиками шпика.*

Яйца взбить, добавить сыр, соль и лапшу. Размять массу. Затем растопить кубики шпика в сковороде средней величины. Класть в нее по 2 ст. ложки лапшевной массы и обжаривать с обеих сторон. Подать тортильяс на стол с зеленым или смешанным салатом. Рассчитано на 2 порции.

### Ромовый пудинг

*3 яйца, 1–2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки маисового крахмала, 2 ст. ложки холодного молока, 10–12 шт. длинных макарон, 4 ст. ложки рома или коньяка, ½ чайной ложки корицы.*

Желтки и сахар хорошо взбить. В холодном молоке развести маисовый крахмал и добавить его к взбитым с сахаром желткам. Оставшееся молоко вскипятить, осторожно, понемногу влить в яичную массу и продолжать взбивать на паровой бане до тех пор, пока масса для пудинга не загустеет. Оставить на паровой бане на 20 мин, прикрыв крышкой и уменьшив до минимума огонь. Вареные макароны положить в миску, залить взбитыми белками, а затем горячей пудинговой массой. Как только блюдо остынет, полить его ромом и поставить в холодильник на 2–3 ч. Перед подачей на стол слегка посыпать корицей.

### Бананы в сиропе из вина

Сварить сироп из 1 стакана красного вина типа “Бордо” с ½ стакана сахара и 1–2 кусочками корицы. В кипящий сироп опустить несколько спелых хорошо очищенных бананов и сразу же снять сироп с огня. Выдержать бананы в сиропе несколько часов.

### Монтесума чоколатль

Шоколад растопить в высокой посуде, добавитьмолоко и дать закипеть. Когда масса закипит в третий раз, снять ее с огня и взбить. Подать на стол в горячем виде.

# Польша

### Чернина — блюдо из потрохов

*Потроха одного гуся или двух уток, набор зелени, 125 г чернослива, 125 г сушеных яблок, и 1—2 сухие груши, 30 г сахара, палочка корицы (2 см длиной), гвоздика, 10 г муки, 3/8 л крови (гуся или утки), 1 ст. ложка уксуса, 1 ¼ л воды, соль, майоран.*

Потроха залить водой, посолить и варить на слабом огне до мягкости. Сухофрукты залить ½ *л* воды, добавить пряности и сахар и варить до мягкости. Затем соединить фрукты и потроха. Фруктовый отвар и бульон (поровну того и другого — всего жидкости должно быть ¾ *л),* смешать с мукой и кровью и залить этой смесью потроха. Приправить сахаром, солью, уксусом и майораном и осторожно прокипятить так, чтобы кровь не свернулась. Подать с макаронными изделиями или клецками из муки или картофеля.

### Паштет из зайца

*Заячья грудка и потроха, 200 г шпика, 200 г свиной печени, 3 яйца, 2 ломтика белого хлеба, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4—5 горошин черного перца, 2—3 сушеных гриба, 100 г шпика, соль, перец, мускатный орех, 1 ст. ложка свиного смальца, панировочные сухари.*

Подготовленное мясо залить небольшим количеством воды и вместе с отваренными и нарезанными грибами, луком, лавровым листом и несколькими горошинами черного перца тушить под крышкой до тех пор, пока мясо не станет мягким. В конце тушения прибавить заячьи потроха и свиную печень. Когда мясо станет совсем мягким, удалить из него все кости, ломтики белого хлеба размягчить в образовавшемся от тушения соусе. Мясо нарезать на куски. Хлеб отжать. Мясо, хлеб и лук пропустить 2—3 раза через мясорубку. В полученный фарш добавить яйца, соль, перец, щепотку мускатного ореха и полученный при тушении соус. Всё хорошо перемешать. Форму смазать смальцем и посыпать сухарями, шпик нарезать полосками и выложить им дно формы, затем заполнить форму подготовленным фаршем и поставить в духовку. Выпекать при умеренной температуре до тех пор, пока на поверхности не появится жир. Форму с готовым паштетом вынуть из духовки, дать остыть, осторожно выложить паштет из формы, нарезать тонкими ломтиками и подать в холодном виде.

### Жаркое из дикого кабана

*1 кг мяса дикого кабана (жирный кусок), 50 г шпика, майоран, 35 г жира, 20 г томатной пасты, 1 стакан красного вина, соль, перец, 1 пучок зелени для заправки, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, ½ стакана уксуса и 2 стакана воды.*

Отварить в соленой воде крупно порезанный лук, зелень, лавровый лист и перец горошком. Когда лук станет мягким, прибавить уксус и оставить полученный маринад остывать. С куска кабана перед тушением удалить кожу, пленки и избыточный жир. Залить мясо маринадом и поставить для маринования на 2 дня. Время от времени переворачивать мясо, чтобы оно хорошо промариновалось со всех сторон. Затем вынуть мясо из маринада, удалить с него все специи и нашпиговать полосками посыпанного майораном шпика. Разогреть жир и зажарить в нем подготовленный кусок кабана равномерно со всех сторон. Переложить мясо в удобную для тушения посуду, добавить воду и вынутые из заправки овощи и поставить тушить на слабом огне на 2 часа. Когда мясо станет мягким, вынуть его, разрезать на куски толщиной 1 см и в том же порядке, в каком они были нарезаны, снова уложить в горшок, где оно тушилось. Соус протереть сквозь сито, добавить томатную пасту и вино и дать еще раз закипеть. Готовым соусом полить мясо. Подать с отварным картофелем.

### Брусника с хреном

*2 ст. ложки маринованной брусники, 1 неполная ст. ложка хрена.*

Бруснику смешать с хреном (по вкусу). Это прекрасная приправа к птице и телятине.

### Свинина в пикантном соусе

*500 г свинины, соль, 3 горошины перца, 1 луковица, 1 лавровый лист, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 ст. ложка горчицы, 1 соленый огурец.*

Свинину нарезать кубиками, залить 1 ½ л холодной воды, добавить специи, нарезанный лук, лавровый лист и поставить варить до мягкости. Муку развести небольшим количеством холодного бульона, поставить на огонь и, постоянно помешивая, влить все количество процеженного бульона. Избыточному количеству жидкости дать выкипеть, после чего соус снять с огня, добавить томат-пюре, горчицу и нарезанный кубиками соленый огурец. Мясо вложить в соус и подать с отварным картофелем.

### Капуста червона — салат из краснокочанной капусты

*250 г краснокочанной капусты, сметана, хрен, растительное масло, лимон, сахар, соль, перец.*

Капусту нарезать тонкими полосками, опустить в кипящую воду на несколько секунд, отбросить на дуршлаг и облить холодной водой. Остальные продукты смешать отдельно, затем уже перемешать вместе с подготовленной капустой, дать ей немного постоять и подать на стол, предварительно охладив в холодильнике.

### Сельдь со сметаной

*4 свежих сельди, 1/8 л молока, 25 г белого вина, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 чайная ложка горчицы, 2 желтка, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка красного молотого перца, 6 горошин черного перца.*

Сельдь очистить, разделить вдоль на две половины и вымочить в молоке в течение 1—2 ч, затем как следует обсушить. Приготовить маринад. Смешать вино и винный уксус, добавить нарезанные ломтиками лук и чеснок, перец горошком, а также соль и прокипятить. Вложить сельдь, влить немного горячей воды, чтобы она покрыла сельдь, и кипятить 7 мин. Бульон, полученный после кипячения, процедить, остудить и смешать с желтками, сметаной, горчицей и красным перцем. Полученный соус вылить на сельдь. Подавать в холодном виде.

### Смешанный салат по-польски

*500 г помидоров, 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, 2—3 ст. ложки растительного масла, щепотка сахара, соль.*

Все продукты нарезать мелкими ломтиками и уложить слоями: помидоры, свежие огурцы, яйца, соленые огурцы, лук. Каждый слой слегка посолить и чуть-чуть посыпать сахаром. Салат полить маслом и посыпать сверху зеленью укропа.

### Фляки по-варшавски — рубец

*1 кг говяжьего рубца, 400 г овощей, 500 г говяжьих костей, 60 г жира, 30 г муки, мускатный орех, красный перец, черный перец, имбирь, майоран, соль, 50 г тильзитского или швейцарского сыра.*

Рубец тщательно очистить ножом, несколько раз промыть в теплой воде 2—3 раза, залить холодной водой, вскипятить, процедить воду, обдать рубец холодной водой. Овощи промыть. Кости залить холодной водой, сварить бульон, ½ л бульона отлить, в оставшийся положить рубец, варить до мягкости, вложив к концу варки половину овощей. Рубец варить примерно 4 ч. Оставшиеся овощи нарезать соломкой, положить на растопленный жир, влить ½ л воды и варить под крышкой до мягкости. Растопить 30 г жира, подрумянить на нем муку до светло-золотистого оттенка, вымешать, развести холодным бульоном, вскипятить. Готовый рубец снять с огня, охладить в бульоне. Затем вынуть, нарезать тонкими, полосками, положить в соус, прибавить овощи (смесь по густоте должна напоминать суп), посолить, приправить по вкусу перцем, мускатным орехом. Отдельно подать натертый сыр, красный перец, молотый имбирь и майоран.

### Капусняк — суп из квашеной капусты

*300 г копченого мяса или свинины (ребрышки или голова), 1 пучок зелени, 2—3 ст. ложки сушеных грибов, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, соль, 1 ст. ложка маргарина или мелко нарубленного шпика, 1 ст. ложка муки.*

Мясо и грибы залить 1 ½ л воды и варить до готовности. Незадолго до готовности добавить мелко порезанную суповую зелень. Квашеную капусту мелко порубить, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости. Мясной бульон процедить сквозь сито и залить им капусту. Шпик нарезать кубиками. Мелко нарубить лук и слегка подрумянить его на сковороде, добавить муку и обжарить вместе с луком. Полученную мучную заправку влить в суп. Суповую зелень и грибы нарезать узкими полосками и вложить в суп. Капусняк едят с отварным картофелем, посыпанным слегка подрумяненными кубиками шпика.

### Бигос

*750 г кислой капусты, 750 г белокочанной капусты, 400 г свинины, 200 г телятины без костей, ,200 г копченой колбасы, 1—2 ст. ложки маргарина, соль, перец, 2 лавровых листа, 30 г сушеных грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливового повидла, ½ стакана вина.*

Лук нарезать и слегка обжарить в кастрюле, добавив жир. Затем добавить свинину и тушить до полуготовности, после чего вынуть мясо и нарезать его кубиками. Капусту мелко порубить, слегка посолить, положить в кипящую воду и отварить. Добавить в капусту телятину и тушить под крышкой. В третью кастрюлю положить кислую капусту, добавить грибы, лавровый лист и залить холодной водой, закрыть крышкой и варить на слабом огне. Когда мясо будет наполовину готово, все продукты сложить в одну кастрюлю, добавить мелко нарезанную колбасу, сливовое повидло, поперчить и посолить. Все хорошо перемешать и варить на слабом огне до готовности мяса. Бигос не должен быть слишком жидким, поэтому надо дать выкипеть избыточному количеству жидкости. Затем блюдо нужно снять с огня, добавить вино и все хорошо перемешать. В бигос можно добавить кусочки любого мяса, птицы, дичи, говядины. Чем больше сортов мяса будет использовано при приготовлении бигоса, тем он будет вкуснее.

### Карп по-польски

*1 карп средней величины, 2 ст. ложки уксуса, луковица, 1—2 моркови, 1 лавровый лист, корешок петрушки, кусочек корня сельдерея, лимонная цедра, 3 горошины черного перца, 2 шт. гвоздики, ½ л темного пива, по 30 г изюма и миндаля, 50 г сухарей, стакана красного вина.*

Карпа разделать на порционные куски, залить усом, добавить нарезанный лук, посолить, поперчить и оставить на ½ ч для маринования, овощи мелко нарубить, прибавить пряности, залить ½ л подсоленной воды и поставить кипятить слабый огонь на 40 мин, после чего процедить сквозь сито. Пиво, коврижку, изюм и измельченный миндаль поместить в кастрюлю с овощным варом и дать этой смеси вскипеть. В этот же вложить куски карпа и варить на очень 5ом огне 15—20 мин. В конце варки можно добавить красное вино.

### Торуньские коврижки

*2 кг муки, ½ л меда, немного корицы, цедра лимона, 6 шт. гвоздики, кардамон на кончике ножа, 60 г сливочного или топленого масла, 20 г питьевой соды, 1 рюмка рома, 3 яйца, 300 г сахар 30 г миндаля.*

Половину порции муки высыпать на доску, сделать в муке углубление и влить в него разогретый мед, смешанный с корицей, цедрой, гвоздикой и кардамоном. Замесить тесто. В теплое тесто добавить масло и хорошо вымесить, пока оно совсем не остынет. Затем развести соду в рюмке рома, влить в тесто. Смешать 300 *г* сахара взбитыми яйцами, также добавить в тесто, затем осторожно понемногу всыпать оставшуюся муку. Все тесто следует месить руками не менее часа. Затем вложить его в смазанную маслом форму, сровнять ножом поверхность, закрыть крышкой и выставить в сухое прохладное место на неделю. Выдержанное тесто поставить в духовку, прогретую до 180°С. После завернуть в полотняную салфетку и выдерживать еще в течение 2 недель.

### Маковник

*250 г мака, ¼ л сладкой воды или молока, 50 г коринки или изюма, 50 г орехов, 15 г цукатов, 20 г рома, ломтики белого хлеба или сухари.*

Мак залить кипящей сладкой водой или сладким молоком, чтобы образовалось тягучее тесто. В это тесто добавить изюм, орехи и цукаты, предварительно размельченные, а также стопку рома. Дно стеклянной посуды выложить ломтиками белого хлеба или сухарями, предварительно обмакнув их в горячую сладкую воду или молоко. На них положить толстый слой маковой массы, потом опять слой сухарей и т. д. Последний слой должен быть маковым.

Блюдо выставить на продолжительное время в холодное место. Перед подачей на стол украсить половинками миндаля или шоколадными монетками.

# Россия

### Суп крестьянский

*Капуста — 400 г, картофель — 500 г, репа — 50—100 г, морковь — 50 г, лук репчатый — 100 г, масло сливочное или маргарин сливочный — 50 г, сметана, петрушка, зелень.*

Коренья нарезать ломтиками, капусту — кубиками размером 2—2,5 см, картофель — кубиками, репчатый лук нашинковать. В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель и варить суп 20—25 мин. За 5—10 мин до окончания варки в суп положить нарезанные помидоры. Подавать со сметаной и зеленью.

### Грибной суп

*40—50 г сушеных грибов, 1 головка репчато­го лука, 1—2 моркови, 2—3 столовых ложки растительного масла, 1/3 стакана перловой крупы, 3—4 картофелины, 1 помидор.*

Грибы замочить на 2—4 часа, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг. В процеженный грибной отвар положить перебранную и вымытую крупу, посолить и поставить варить. Пока варится крупа, нашинковать грибы и морковь соломкой, измельчить лук и обжарить все вместе в масле, в конце жарки добавить нарезанный кусочками помидор. К почти сваренной крупе добавить нарезанный кубиками картофель и обжаренные грибы. Варить еще около 15 мин. Точно так же варится и суп со свежими грибами, которые после очистки замачивания не требуют.

### Суп из крапивы или щавеля

*7 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, пучок щавеля, крапивы или и того, и другого вместе.*

В подсоленную кипящую воду положить нарезанные ломтиками или соломкой картофель, морковь и лук. Когда овощи будут готовы, добавить нарезанные лапшой листья крапивы (предварительно ошпаренные кипятком) или щавеля и проварить несколько минут. Этот суп варят только из молодой крапивы, ее верхних листочков. Собирают ее за городом.

### Щи русские из белокочанной капусты

*Капуста — 800 г, репа — 50—100 г, морковь — 100 г, петрушка, лук репчатый — 100 г, лук-порей — 50 г, помидоры — 250 г, мука — 15 г, маргарин столовый — 50 г, сметана — 50 г, лавровый лист, перец, зелень.*

Коренья (репу, морковь, петрушку) и лук (репчатый и порей) нарезать дольками или брусочками и вместе спассеровать с жиром. Капусту нарезать кубиками по 2—3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) — дольками по 5—6 см. Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой погружают на 2—3 мин. в кипяток. В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить коренья и варить 30—40 мин. За 5—10 мин. до окончания варки заправить щи солью, специями (лавровый лист, перец), пассерованным томатом-пюре или помидорами, нарезанными ломтиками. Подавать щи желательно со сметаной и зеленью.

### Рассольник домашний

*Капуста — 200 г, картофель — 500 г, морковь — 100 г, петрушка — 150 г, сельдерей — 50 г, лук репчатый — 100 г, лук-порей — 100 г, огурцы соленые — 150 г, маргарин столовый — 50 г, сметана — 50 г, зелень.*

Рассольник домашний приготовляют на мясном бульоне с говядиной, свининой, бараниной, а также на рыбном бульоне или на воде. Капусту, коренья и лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать на жире. Огурцы нарезать так же, как для рассольника, а картофель — дольками или брусочками. В кипящий бульон или воду положить свежую белокочанную капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель, огурцы и продолжать варку еще 20—25 мин. За 5—10 мин. до окончания варки положить соль и заправить суп кипяченым процеженным огуречным рассолом. Подавать со сметаной и зеленью.

### Солянка мясная сборная

*Готовые мясные продукты (говядина, язык, колбаса баранья, баранина копченая) — 300 г, морковь — 100 г, корень петрушки, лук репчатый — 200 г, огурцы соленые — 150 г, каперсы — 50 г, маслины — 100 г, оливки — 50 г, помидоры — 200 г, томат-пюре — 100 г, масло сливочное — 50 г, лимон — 1/2 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль.*

В кипящий мясной бульон положить предварительно спассерованные репчатый лук, огурцы, каперсы, оливки и нарезанные мясные продукты. Довести солянку до кипения, положить лавровый лист, душистый перец и продолжать варить при слабом кипении 10 мин. В самом конце варки добавить соль и сметану, а перед подачей удалить лавровый лист, положить маслины, ломтик лимона без кожицы и посыпать мелко нарезанной зеленью. Не следует варить солянку вместе с маслинами — это ухудшает ее вкус.

### Уха

*Ерши или окуни — 800 г, икра паюсная — 50 г, лук — 50 г, петрушка, сельдерей.*

Обработанную рыбу залить холодной водой и, постепенно нагревая, довести бульон до кипения, затем удалить пену, добавить петрушку, лук и продолжать варку в течение 40—50 мин. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры. Для приготовления оттяжки икру растереть в ступке, постепенно прибавляя воду (по 1—2 ложки) до тех пор, пока не получится однородная масса (икринки должны быть тщательно растерты). После этого массу развести холодной водой (0,4— 0,5 л воды на 100 г икры) и добавить соль. Приготовленную оттяжку влить в бульон, хорошо размешать, закрыть посуду крышкой, нагреть до кипения, удалить пену и продолжать варку при слабом кипении 20—30 мин. Готовый бульон снять с огня и дать ему отстояться (оттяжка оседает на дно), а затем процедить. При изготовлении большого количества ухи оттяжку можно вводить в два приема. При варке в бульон следует добавить стебли петрушки и сельдерея, которые придают бульону (ухе) приятный аромат и красивый оттенок.

### Окрошка мясная

*Квас хлебный — 1,5 л, говядина — 400 г, лук зеленый — 150 г, огурцы — 300 г, сметана — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 25 г, горчица готовая — 10 г, зелень.*

Охлажденное вареное мясо и очищенные от кожицы свежие огурцы нарезать мелкими кубиками или короткой соломкой (1,5—2 см). Зеленый лук тонко нашинковать и растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, нарубить или мелко нашинковать. В сметану положить яйца, зеленый лук, горчицу, сахар, соль (по вкусу), хорошо перемешать и развести квасом. В полученную смесь добавить остальные подготовленные продукты и снова размешать. При подаче окрошку посыпать укропом. Если окрошку приготовляют в большом количестве, то нужно соединить все подготовленные продукты со сметаной, добавить немного кваса и хранить на льду. При подаче в тарелку положить порцию продуктов со сметаной, налить квас и посыпать укропом.

### Тушеная говядина с грибным соусом

*Говядина — 1—1,5 кг, шпик — 100 г, лук репчатый — 1 шт., мука пшеничная — 1 ст. ложка. Грибы маринованные — 12 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, уксус 3%-ный (или сок крыжовника) — 2 ст. ложки.*

Отбить скалкой 1—1,5 кг говядины, посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, разрезать 1 луковицу на 4 части, положить на дно кастрюли, сверху — говядину, тушить. Затем обсыпать мясо ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить говядину в другую кастрюлю, облить соусом. Приготовление соуса: грибы нашинковать, поджарить в масле, положить в соусник, долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.

### Мясо посадское

*На одну порцию. Говядина — 200 г, лук репчатый — 120 г, яйцо — 40 г, жир — 20 г, масло сливочное в блюдо — 10 г, сметана — 10 г, вино сухое — 20 г, сыр твердый — 22 г, соль, перец — 0,5 г.*

Мясо нарезать поперек волокон кусочками весом 20—25 г, посолить, поперчить, залить вином и поставить на 2 часа на холод для маринования. Яйца сварить вкрутую и мелко порубить. Лук нарезать мелкой крошкой и пассеровать. В глиняный горшочек положить сливочное масло, 1/2 часть мяса, лук, яйца, затем оставшуюся часть мяса. Блюдо поставить на 5—7 мин. в духовой шкаф, так чтобы мясо зарумянилось, затем залить сметаной, посыпать тертым сыром и вторично запечь в жарочном шкафу в течение 15—20 мин. Подают в горшочках.

### Воловий рубец

*Рубец говяжий — 1 шт., имбирь толченый — 10 г, перец — 10 г, чеснок толченый —20 г, шампиньоны — 200 г, корень петрушки, сельдерея, морковь — по 20 г, сыр твердый — 50 г, соль по вкусу.*

Вымыть воловий (коровий) рубец, зашить отверстие, отделить от черной пленки, замочить в холодной воде на 24 часа, осушить. Затем разрезать рубец на части в длину, посолить, посыпать толченым имбирем, перцем, чесноком и измельченными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, залить водой, вскипятить и тушить еще 4 часа, пока не загустеет соус. Разрезать на порции, полить маслом, посыпать сухарями с сыром .

### Жаркое баранье с гречневой кашей и луком

*Баранина — 2 кг, сухари ржаные — 30 г, соль — 100 г, лук-шалот — 200 г.*

*Для маринада: уксус 3%-ный — 1 стакан, вино красное сухое — 1 стакан, масло растительное — 1/2 стакана, сок крыжовника — 1/2 стакана, сельдерей, лук-порей, петрушка — по 20 г, корица, гвоздика, имбирь — по 5 г, чеснок — 2—3 дольки, лук репчатый — 1 шт.*

2 кг бараньего окорока вымачивать 5—6 часов в 2 л маринада (1 стакан уксуса и 1 стакан вина, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана сока крыжовника с кореньями и специями, зеленым сельдереем, луком-пореем, петрушкой, 1 головкой лука, 2—3 зубцами чеснока). Затем натереть солью, жарить на противне, поливая бараньим жиром, маслом и соусом каждые 10 мин. Осыпать сухарями и тушить в печи еще 10 мин. Подливку слить, процедить, мясо разрезать и полить соусом. Сварить отдельно крутую гречневую кашу, гарнировать ею баранину. Лук-шалот жарится вместе с бараниной (маленькие полужирные обрезки мяса) и подается отдельно в соуснике или с подливой.

### Поросенок вареный в белом соусе

*Мясо — 1,5—2 кг. Для соуса: мука — 3/4 стакана, масло сливочное — 1,5 ст. ложки, бульон мясной — 3 стакана, крыжовник маринованный — 20 шт., каперсы — 2 ложки, картофель разварной — 1—2 шт., вино полусухое — 50 г.*

Подготовить поросенка (1,5—2 кг), разрезать на порции, варить без кореньев и специй, посолить в конце варки. Куски поросятины опустить в соус (3/4 стакана муки, 1,5 ложки масла, 3 стакана бульона, 1 стакан сметаны прокипятить, досолить по вкусу). Положить в соус можно и 20 шт. маринованного крыжовника, или каперсов, или 12 шт. разварного картофеля, или 1 рюмку подслащенного вина.

### Жареный поросенок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины

*Мясо — 1,5—2 кг.Для фарша: каша гречневая —, 1/2 кг, ветчина вареная (язык) — 100 г, яйца — 2 шт., черный перец, петрушка, лавровый лист, соль по вкусу.*

Вытянуть из тушки поросенка все кости, кроме головы и ножек, заготовить фарш (0,5 кг гречневой каши с маслом, солью, 100 г вареной ветчины или языка, изжарить 2 омлета: один — из 2 белков, другой — из 2 желтков, добавить перец, петрушку). Порядок наполнения фаршем следующий: гречневая каша, ветчина, омлет. Разрез заложить листьями черной смородины, добавить внутрь перца, лаврового листа. Поставить в духовой шкаф на 1,5-2 часа.

### Жареный петух под можжевеловым соусом

*Петух — 1,5 кг, ягоды можжевельника — 2,5 ст. ложки, сухари ржаные толченые — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., сыр голландский — 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.*

Петуха подготовить, ощипать, натереть солью, перцем. Нафаршировать следующим фаршем: 1/2 ложки можжевеловых ягод, 1 стакан сухарей, 1 ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыра истолочь в ступке, протереть сквозь сито. 1 ложку ягод можжевельника истолочь, намазать ими промасленную бумагу и обвязать этой бумагой каплуна. Жарить на вертеле. Готового петуха посыпать жареными сухарями.

### Жареный гусь с яблоками

*Гусь — 2—2,5 кг, соль, перец — 1ч. ложка, яблоки — 0,5—0,8 кг, майоран — 2 г, лук репчатый — 4 шт., бульон мясной — 2 стакана.*

Освободить тушку 1,5—2-килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (лучше сорт пепин китайский), посыпанными солью с майораном (в прорези). Жарить на противне с маслом и луком (4 луковицы), поливая бульоном. Испечь отдельно 6—8 хороших, крупных яблок с имбирем, майораном и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить красным соусом.

### Караси жареные со сметаной

*Караси — 1,2 кг, сухари панировочные — 100 г, сметана — 2 стакана, зелень петрушки, укропа — по 20 г, соль по вкусу.*

Карасей посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 10—15 мин., посыпать укропом и петрушкой.

### Судак разварной

*Судак — 1—1,5 кг, корень петрушки, сельдерея, морковь — по 1 шт., корица, гвоздика, перец черный горошком — по 5 г, зелень петрушки и укропа — по 20 г.*

Взять крупного судака, очистить от чешуи, жабр и внутренностей, порезать на крупные куски, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой, сварить рыбу. Отварить в той же воде 20 картофелин, 20 раков. Облить грибным соусом.

### Гурьевская каша с орехами и вареньем

*Орехи грецкие — 400 г, миндаль — 100 г, сливки — 600 г, крупа манная — 1/3 стакана, сахар-песок — 3/4 стакана.*

Отварить 400 г орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и снимать, складывая в тарелку, образующиеся румяные пенки. Затем всыпать в остальные сливки 1/3 стакана манной крупы, сварить жидкую кашу, всыпать в нее истолченные орехи, миндаль, 3/4 стакана сахара, размешать. Сделать на блюде рант из теста и положить ряд пенок, ряд каши и т. д. и пересыпать сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, украсить фруктами и вареньем.

### Каша пуховая

*Крупа гречневая — 2 стакана, яйца — 2 шт., молоко — 4 стакана, масло сливочное — 50 г, сливки — 100 г, корица — 0,5 г, ваниль — 0,5 г.*

Два стакана гречневой крупы (ядрицы) перетереть с 2 яйцами, высушить, затем варить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку сливочного масла, протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки. Подать к ней сливки с желтками, корицей или ванилью.

### Каша рисовая, запеченная в тыкве

*Тыква— 1,5—2 кг, рис — 1 стакан, сметана — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, корица — 0,5 г, изюм — 1 стакан, яйца — 5—6 шт., соль по вкусу.*

Срезать верхушку 1—1,5-килограммовой тыквы, выбрать семенную камеру, выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10—15 мм толщиной. Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, толченой корицы, 1/4 стакана сахара, 1 стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5—6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву, закрыть ее срезанной крышкой, испечь в духовке.

### Кашица белёвская овсяная сладкая

*2 стакана овсяных хлопьев ''геркулес", 1 л воды, 0,5 л молока, 0,5 ч. ложки бадьяна, 0,5 ч. ложки корицы, 0,5 ч. ложки кориандра, 4 шт.гвоздики, 1 лимон (свежая цедра лимона), 0,5 стакана сливок, 5—6 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка соли.*

В слегка подсоленной воде разварить "геркулес" до вязкой каши, снимая все время появляющуюся на поверхности пену, даже когда еще не начнет кипеть. Затем кашу залить молоком, размешать, довести до кипения, отделить неразварившиеся твердые хлопья и вновь варить на очень слабом огне, все время помешивая, добавить через 10—15 мин. сахар, а когда он разойдется, заправить пряностями, проварить 5—7 мин., влить сливки, размешать, снять с огня.

### Бабка из тыквы с вишнями, мёдом, морковью и сметаной

*Тыква — 0,8—1,2 кг, 3 стакана молока, 2 стакана сухарей, 1 стакан сахара (или 1/2 стакана меда), 1 стакан сушеных вишен, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана тертой моркови, 1/4 ч. ложки корицы, 5 яиц, 1 ложка сливочного масла.*

Взять тыкву в 0,8—1,2 кг и очистить. Нарезать на куски, варить в 3 стаканах молока, протереть через сито. Добавить 2 стакана сухарей, 1 стакан сахара (1/2 стакана меда), 1 стакан сушеных вишен, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана тертой моркови, 1/4 чайной ложки корицы. Охладить, добавить 5 желтков, 1 ложку сливочного масла, размешать, влить 5 взбитых белков. Массу выложить в форму и поставить на 30 мин. в печь.

### Тушеные яблоки к жаркому

*Яблоки антоновские — 10 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сахар-песок —2 ч. ложки, вода — 3—4 ст. ложки.*

Яблоки (лучше твердые и несладкие типа антоновки) очистить от сердцевины и кожицы, разрезать на 4 части, потушить с ложкой масла, 2 ложками сахара-песка, 3—4 ложками воды до мягкости. Подавать к жаркому: утке, гусю, говядине.

### Яйца выпускные по-старорусски

*Яйца — 10 шт., соль — 20 г, уксус 3%-ный — 1 ст. ложка.*

В кипящую подсоленную с уксусом воду постепенно влить яичную массу из 4—5 яиц. Кипятить 2,5 минуты, выбрать яичный вар дуршлагом, подавать к щавелю, шпинату, гороху, крапиве.

### Грибы в сметане по-смоленски

*Грибы — 1 кг, мука — 100—150 г, масло сливочное — 50 г, лук репчатый — 1 шт., петрушка — 20 г, лавровый лист — 2 шт., перец черный горошком — 2—3 шт., кардамон — 3—4 шт., бульон мясной — 2—3 стакана, сметана — 1 стакан.*

Снять кожицу с белых и красных грибов, нарезать ломтями, перемыть, обвалять в муке, сложить в глубокую сковородку с крышкой или сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок, в грибы добавить 50 г масла, прожаренный на масле лук (1 луковица), петрушку, соль, красный перец, лавровый лист, 3—4 зерна кардамона и 2— 3 зерна черного перца, поджарить. Затем прибавить 2—3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, тушить, пока соус не загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.

### Расстегай закусочный

*Для теста: мука — 1,5 кг, в том числе для подпыливания — 100 г, маргарин столовый — 100 г, вода — 0,5 мл, сахар — 50 г, меланж — 200 г, соль, дрожжи — 50 г, масло растительное рафинированное для смазки листов — 15 г. Фарш — 750 г.*

Дрожжевое опарное тесто разделить на кусочки по 40—50 г, сформовать шарики, а через 5 мин. раскатать из них круглые лепешки. На середину положить фарш, соединить края теста так, чтобы середина пирожка осталась открытой, уложить на лист, смазанный маслом, и после полной расстойки смазать яйцами. Выпекать при температуре 230—240 градусов. Для закусочных расстегаев употребляется мясной фарш с яйцом или рыбный фарш. После выпечки в отверстие мясных расстегаев положить рубленые крутые яйца, а в рыбные — ломтики рыбы.

### Расстегай московский

*Для теста: мука — 1 кг, маргарин столовый — 50 г, вода — 0,5 л, сахар — 50 г, соль, дрожжи — 20 г, масло подсолнечное для смазки — 15 г. Фарш (рыба, яйца или грибы) — 750 г.*

Готовое дрожжевое тесто разделить на куски по 150 г, сформовать в виде шариков, дать расстойку на 8—10 мин., а затем раскатать в круглые лепешки, на которые положить фарш мясной с луком, рыбный или фарш из сушеных грибов. Края лепешек защипать так, чтобы середина осталась открытой. После расстойки расстегаи выпекать при 280—290 градусах. Готовые горячие расстегаи смазать сливочным маслом. В соответствии с видом фарша в середину готового расстегая перед подачей положить ломтик вареной осетрины или малосольной рыбы (семги, лососины и др.), шляпки маринованных грибов или кружочки крутого яйца. Расстегаи с рыбой подаются к ухе, с мясом — к крепкому жирному мясному бульону, а расстегаи с грибным фаршем — к грибному бульону с поджаренным луком.

### Кулебяка с мясом

*Тесто дрожжевое — 700—800 г. Для начинки: 1 кг говядины (мякоть), 1—2 головки репчатого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки. Для смазывания: 1—2 желтка.*

Тесто раскатать в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной 18—20 см. Отварить мясо, пропустить через мясорубку или порубить сечкой, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. В начинку, чтобы была сочной, добавить растопленное сливочное масло и мясной бульон, затем выложить ее горкой, соединить противоположные концы теста, плотно защипать, перевернуть швом вниз и положить на противень, смазанный маслом. Поверхность кулебяки украсить элементами из теста, оставить в теплом месте для расстойки минут на 15—20. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком. Выпекать при температуре 210—220 градусов до готовности. Можно приготовить по такому же принципу кулебяки с любыми другими начинками. Важно помнить, что начинки, используемые для кулебяки, должны быть предельно готовыми, прошедшими достаточную тепловую обработку. Кулебяки с комбинированными начинками обычно переслаивают тонкими выпеченными тестовыми прокладка­ми или блинами. Подают кулебяку к крепкому мясному бульону, чаю или как закуску.

### Клюквенный квас

*1 кг клюквы, 1—1,2 кг сахара, 20—30 г дрожжей, 30 г изюма, 10 л воды.*

Клюкву вымыть, раздавить и залить теплой кипяченой водой. Жидкость охладить, положить сахар и дрожжи, растертые с сахаром, поставить в теплое место на 10 часов. Разлить в бутылки, по­ложить в каждую по 2—3 ягодки изюма. Бутылки плотно закупорить и положить в теплом месте в горизонтальном положении.

### Петровский квас

*Сухари ржаные — 800 г, вода — 4л, дрожжи — 20—25 г, сахарный песок — 0,5 кг хрен — 0,1кг, мед — 0,1 кг.*

Рецепт дан из расчета на 5 литров кваса. Нарезать тонкими ломтиками ржаной хлеб и подсушить в духовке или в печи, пока они не станут коричневыми. Сухарей нужно взять 800 г. Залить их 4 литрами кипятка и поставить отстояться на 2 часа. Затем процедить через сито. Добавить 20—25 г дрожжей и сахару по вкусу (ориентировочно 0,5 кг). Полученный квас нужно выдержать примерно 5—6 часов. В готовый напиток добавить 100 г тертого хрена, смешанного со 100 г меда. Приготовленный напиток разлить по емкостям и поставить на холод. Лучше всего подавать к мясным блюдам. По желанию в него можно добавить специи, немного сушеной мяты.

### Кисель из тыквы и ревеня

*300 г тыквы, 300 г ревеня, 100 г сахара, корица, лимонная или апельсиновая цедра, 5 стаканов воды.*

Очищенную тыкву натереть на крупной терке, ревень нарезать наискосок кусочками. Сварить сироп со специями, опустить в него ревень, вскипятить, добавить тыкву, снова довести до кипения.

### Сбитень горячий

*Вода — 1л, мед — 150 г, сахар — 150 г, гвоздика, корица, имбирь — по 5 г.*

В 1 литре воды растворить по 150 г сахара и меда, добавить пряности (гвоздику, корицу, имбирь по вкусу). Кипятить 5—10 мин., снимая пену. Через полчаса напиток процедить. Готовый сбитень подогреть и пить горячим.

### Грибы с луком по-русски

*10 свежих грибов, 2 свежих помидора, 4 луковицы, 2 cт. ложки растительного масла, 1 cт. ложка винного уксуса, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1 ч. ложка рубленой зелени (укроп, петрушка), соль, перец черный молотый.*

Грибы перебрать, хорошо промыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, грибы охладить и нарезать мелкими ломтиками. Лук репчатый нарезать полукольцами, соединить с грибами.Растительное масло, уксус, горчицу, перец, соль хорошо взболтать в бутылке и полить этой смесью грибы и лук. Затем все уложить в салатник, украсить дольками красных помидоров, посыпать, мелкорубленой зеленью.

### Квашеная капуста с орехами

*350—500 г белокочанной квашеной капусты, 3—4 cm. ложки толченых греихих орехов, 1 ч. ложка сухих сунели, 2—4 дольки чеснока, зелень петрушки или укропа.*

Капусту, квашеную целыми кочанами или дольками, отжать, мелко нарубить, смешать с грецкими орехами, растертыми с солью и чесноком. Добавить сухие сунели, отжатый капустный сок, мелко нарезанный укроп и перемешать.

### Русский салат

*250‑500 г очищенного вареного картофеля, 250 г вареной или жареной свинины или говядины, 2 яйца, 1 яблоко, 2 соленых огурца, филе 1 сельди, 250 г вареной, нарезанной кубиками свеклы (по желанию).*

Соус для салата: 150 г л сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки уксуса, 1 чайная ложка горчицы и 50 г мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Картофель нарезать кубиками. Яблоко очистить от кожицы, освободить от сердцевины. Затем яблоко, огурцы, мясо, сельдь нарезать мелкими кубиками. Из сметаны, хрена, горчицы, уксуса и зелени приготовить соус для салата. Смешать соус с салатом.

### Московская солянка

*100 г кислой капусты, 100 г жира, 1 луковица средней величины, 4 толстых ломтика вареной ветчины или жареной свинины, 250 г колбасы (сырокопченой, чесночной или свиной), 200 г шампиньонов, 1 долька чеснока, 1 свежий огурец средней величины, 15 ягод можжевельника, .10 горошин черного перца, пучок укропа, молотый перец.*

Лук мелко порубить и слегка подрумянить на огне в масле. Добавить кислую капусту, предварительно сполоснув ее, и тушить в течение 30 мин, часто помешивая. Добавить специи. Шампиньоны очистить, мелко порубить, посолить, добавить измельченную дольку чеснока и потушить до готовности. Огнеупорную миску обильно смазать жиром, выложить в нее кислую капусту, на слой капусты положить по два ломтика ветчины и по несколько ломтиков колбасы. Половину шампиньонов смешать с дольками огурца, равномерно распределить эту смесь по слою кислой капусты, посыпать укропом, сбрызнуть растопленным жиром. Блюдо накрыть крышкой и поставить на 20 мин в умеренно разогретую духовку для запекания.

### Беф-строганов

320 *г* говядины, 1 ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 80 *г* сметаны, 1—2 ст. ложки томатной пасты, 1 луковица, 300 *г* картофеля, перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Говядину нарезать на ломтики толщиной 2 см,хорошенькоотбить, нарезать полосками длиной 3—4 *см,* поперчить, посолить и обжарить на горячей сковороде в достаточном количестве жира. Полоски мяса облить сметанным соусом (масло, мука и сметана), добавить томатную пасту и обжаренный в масле лук. Довести подливку почти до кипения, но не варить. Беф-строганов лучше всего подать с жареным картофелем. Перед подачей на стол посыпать мясо мелко нарубленной зеленью петрушки.

### Пожарские котлеты

*350 г куриного мяса, 150 г говядины, перец, соль, сметана, масло, 1 яйцо, панировочные сухари.*

Мясо провернуть через мясорубку, добавить немного соли и перца, сметаны и сформовать бифштексы. В середину каждого положить по кусочку масла. Обвалять в яйце и сухарях и осторожно зажарить в масле.

### Сибирские пельмени

*Тесто: 330 г муки, 1 яйцо, 0,1 л воды, соль. Начинка: 200 г говядины и 200 г свинины, 40 г лука, 0,1 л воды, соль и перец по вкусу.*

Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, вырезать стаканом кружки диаметром 4‑5 см. На середину каждого кружка положить начинку, края пельменей слепить. Для начинки взять сырое мясо (лучше всего говядину и свинину пополам) и лук и пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить немного воды, посолить и поперчить по вкусу. Пельмени варить в кипящей подсоленной воде в течение 5—б мин. К пельменям подать соус из горчицы с уксусом или растопленное масло, или сметану.

# Скандинавия

### Датский салат из макарон

*200 г макарон или рожков, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 моркови, 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1 чайная ложка горчицы.*

Макароны разломать и сварить в соленой воде. Морковь и сельдерей нарезать полосками или кубиками, капусту разделить на кочешки и все овощи сварить в слегка подсоленной воде, но не разваривать. Охлажденные овощи и макароны заправить майонезом, растительным маслом, уксусом и горчицей, добавить нарезанную полосками ветчину или колбасу.

### Датский салат из сельди и зеленой фасоли

*300 г нежных стручков фасоли, 3 слабосоленых сельди, 3 вареные картофелины, 1 луковица, 100—125 г майонеза.*

Стручки фасоли разломить на 2—3 части, потушить в небольшом количестве воды. Сельдь разделать на кусочки шириной 3 см. Картофель очистить и нарезать тонкими дольками. Майонез смешать с натертым луком и перцем и заправить им приготовленные продукты.

### Копенгагенский салат

*250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 маленькая луковица, 1—2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица.*

Рыбу отварить в очень небольшом количестве воды, удалить кости и разделить рыбу на кусочки. Огурец, помидоры, лук и яблоки нарезать кубиками и соединить с кусочками рыбы, приправить солью, перцем и горчицей и смешать с майонезом.

### Сельдь жареная

*8 свежих сельдей, 75 г шпика, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки толченых сухарей, уксус, горчица, соль.*

Сельдь очистить, каждую разрезать пополам вдоль, слегка посолить, сбрызнуть уксусом и смазать с обеих сторон горчицей. Обвалять сначала в муке, затем в сухарях. Шпик нарезать кубиками и вытопить. На этом жире обжарить сельдь с обеих сторон.

### Фаршированное свиное филе

*1 порция свиного филе, 1 яблоко, 50 г чернослива без косточек, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 125 сливок, 1 стакан воды или бульона, крахмал, соль.*

Филе разрезать вдоль, отбить молотком, положить на него размягченный чернослив и яблоки, нарезанные тонкими дольками. Подготовленное мясо скатать по длине куска в виде рулета и крепко обвязать ниткой. Получившийся рулет обжарить в сильно разогретом жире, затем посолить, добавить воду и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и влить в соус. Рулет освободить от нитки, нарезать ломтиками толщиной 2 см, полить соусом и подать с картофелем или рассыпчатым рисом.

### Соленая курица с ананасом

*1 курица, 100 г соли, 1 чайная ложка сахара, 1 стакан натертого на крупной терке ананаса, 1 рюмка майонеза, 2 ст. ложки 10%-ных сливок, листья зеленого салата.*

В 1 ½ л воды положить соль и сахар и прокипятить. Остудить. Курицу выпотрошить, вымыть, разделить на порции и залить рассолом. Выдерживать в рассоле в течение 2 дней. Время от времени мясо переворачивать. Затем вынуть курицу из рассола и отварить в небольшом количестве воды. Готовую курицу отделить от костей и снять с нее кожу. Майонез смешать со сливками и добавить немного ананасового сока. Блюдо выложить листьями салата, разложить на них куски курицы, посыпать их тертым ананасом, полить соусом. К курице подать запеченный картофель.

### Красная каша со сливками

*500 г красной смородины, 250 г малины, 100 г черной смородины, 1 л воды, 150 г сахара, 50—60 г картофельной муки.*

Перебранные и вымытые ягоды проварить в очень небольшом количестве воды, затем отжать через марлю. Полученный сок проварить с сахаром. Крахмал развести в небольшом количестве воды и, постоянно помешивая, влить в ягодный сироп. Сиропу дать закипеть и сейчас же снять с огня. Красная каша готова. Это блюдо по своему приготовлению очень напоминает обыкновенный фруктовый кисель. Его разливают в стаканы и подают в холодном виде с молоком или сливками на десерт.

### Датская ромовая баба

*3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки, 1 стакан вишневого сока, 3—4 ст. ложки рома, 2 желтка, '/4 л-сливок, 1 ст. ложка крахмала.*

Яйца смешать с сахаром и взбить их в пену, осторожно, понемногу, всыпать муку. Замесить тесто и осторожно наполнить им предварительно промасленную форму для выпекания бабы. Форму вставить в духовку со средним жаром и выпекать до образования на поверхности бабы золотистой корочки. Затем бабу охладить и опустить в миску с вишневым соком, смешанным с ромом (2 ст. ложки для пропитки). На паровой бане взбить сливки, желтки и крахмал, добавить оставшийся ром. Перед подачей на стол бабу полить сладким соусом.

### Блюдо из овощей со шпиком

*1 савойская капуста, 500 г картофеля, 4 морковки, 4 стебля лука-порея, 3 ст, ложки растительного масла, смальца или маргарина, 1 большая луковица, соль, перец, свиной жир или шпик, 1—2 веточки тмина.*

Морковь разрезать вдоль, порей нарезать кусочками шириной 2 см, савойскую капусту разделить на мелкие части. Картофель очистить и нарезать кубиками. Растительное масло разогреть, добавить в него овощи, приправить солью и перцем, добавить крупно нарезанный лук и измельченные листики тмина, сверху положить куски мяса или шпика. Залить 3 стаканами воды и тушить в духовке в течение 1 ч.

### Сьеамансбифф — мясо по-флотски

*4 ломтика говядины (огузок или оковалок), 3 большие луковицы, 600 г картофеля, 80 г мелко нарубленного шпика, 2 стакана мясного бульона, соль, перец, горчица, жир для жаренья.*

Мясо отбить с обеих сторон деревянным молотком или тяпкой, намазать горчицей и обжарить. В кастрюле распустить шпик, добавить начищенный и нарезанный ломтиками картофель, нарезанный крупными ломтиками лук; сверху уложить ломти обжаренного мяса. Каждый слой слегка посолить и посыпать перцем. Полить блюдо бульоном, закрыть крышкой и поставить тушить на 20—30 мин. Подать в горшочке. Рассчитано на 3—4 порции.

### Норвежские жареные колбаски

*2 жареные колбаски, 3 яблока, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара.*

Колбаски положить на 10 мин в горячую воду, но не кипятить. Яблоки очистить, нарезать дольками и вложить в огнеупорную посуду, смазанную жиром. Сверху положить колбаски. Полить все растительным маслом, затем распределить по поверхности небольшие кусочки сливочного масла, слегка посыпать сахаром и поставить в духовой шкаф на 20 мин для запекания при умеренной температуре. К этому блюду подать отварной картофель или черный хлеб.

### Норвежский рулет с сыром

*2 тонких ломтика окорока, 2 ломтика сыра, жир для жаренья.*

На ломтик ветчины положить ломтик сыра, скатать в рулет и перевязать. Обжарить на жире до образования хрустящей корочки. Подать с гренками, картофельным пюре или овощами.

### Сельдь «Осло»

*500 г свежей сельди, 6 горошин черного перца, ½ лаврового листа, 1 ст. ложка уксуса, укроп, 1 ст. ложка маргарина, ½ стакана сгущенного молока, соль, сок лимона.*

Сельдь очистить, удалить внутренности. Каждую сельдь разрезать вдоль и скатать в виде рольмопса. Отварить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив в нее лавровый лист, перец горошком, уксус и укроп. Растопленный маргарин смешать со сливками, соус хорошо перемешать и прибавить к нему перец, соль и сок лимона, готовым соусом залить рольмопсы.

### Норвежский салат из сельди

*2 соленые сельди, 3 яйца, 1 луковица, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка маргарина, 1 чайная ложка горчицы, щепотка сахара.*

Сельдь хорошо вымочить, очистить и удалить внутренности. Сельдь разрезать сначала вдоль, а потом на кубики, но не слишком мелкие. Лук мелко нарубить и слегка обжарить на маргарине. Сырые яйца (2 шт.) взбить вместе с уксусом и этой смесью залить лук. Приправить горчицей и сахаром. Подготовленные кусочки сельди вложить в остуженный соус. Украсить петрушкой и дольками сваренного яйца.

### Фискеболлар рыбный клопе

*500 г рыбного филе, 25 г шпика, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 1 ломтик булки, 2 ст. ложки сгущенного молока, соль, красный перец, мелко нарубленная зелень петрушки.*

Соус: 1 ст. ложка сливочного масла, ¼ л молока, 1/8 л кислого молока или йогурта, соль, 5-7 каперсов, сок лимона.

Рыбное филе провернуть через мясорубку. Шпик, нарезанный кубиками, растопить на сковороде, добавить маргарин и мелко нарубленный лук и слегка обжарить его. Ломтик хлеба размочить и размять. Все компоненты смешать, посолить, добавить красный перец и зелень петрушки. Сформовать небольшие клецки и проварить в слегка кипящей воде. Варить на слабом огне 20 мин. Затем клецки вынуть из воды и поставить в теплое место. Крахмал развести в молоке, влить в бульон и прокипятить. Затем добавить каперсы, сок лимона, и йогурт. Рыбные клецки прокипятить в соусе на очень слабом огне.

### Сельдь, запеченная в тесте

*1 кг некрупной свежей сельди, 3—4 ст. ложки муки, 1 яйцо, немного воды или молока, соль, жир для жаренья.*

Сельдь очистить, удалить внутренности и обсушить. Слегка посолить и разрезать вдоль. Из муки, воды или молока, яйца замесить жидкое тесто. Половинки сельди обмакнуть в тесто и сейчас же запечь в большом количестве жира. Жарить до тех пор, пока на поверхности сельди не образуется золотистая корочка.

### Кётбулар— мясные тефтели

*250 г скобленого мяса, 250 г рубленого мяса, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка натертого репчатого лука, 2 отварные картофелины, пропущенные через мясорубку, 1 чайная ложка картофельной муки, 1 стакан молока, 1 ½ чайной ложки соли, ¼ чайной ложки перца, жир для жаренья.*

Все продукты хорошо смешать, дать постоять 10—20 мин. Сформовать фрикадельки величиной с орех и обжарить в сильно разогретом жире (сковороду часто встряхивать, чтобы фрикадельки обжаривались равномерно со всех сторон); не следует класть их на сковородку слишком плотно. Подавать можно как в холодном, так и в горячем виде. Подливку для горячих тефтелей приготовить из 1 стакана сметаны, прибавить немного горчицы, сахара, соли и перца.

### Биф линдштрём — бифштекс с рубленой свеклой

*500 г скобленого мяса, 100 г отварного картофеля, нарезанного мелкими кубиками, 100 г маринованной свеклы, 2 ст. ложки натертого репчатого лука, 2 ст. ложки каперсов, 2 яйца, соль, красный перец, горчица, жир для жаренья.*

Все продукты перемешать и сформовать из полученного фарша бифштексы толщиной 1 1/3 см. Бифштексы обжарить в горячем жире и подать с жареным картофелем.

### Зильбулар мед ко-ринтзёс — бифштекс из сельди с соусом из коринки

*100 г говядины, 100 г нежирной свинины, 100 г телятины, 2 холодные вареные картофелины, 40 г хорошо вымоченной сельди, 1 луковица, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, yj чайной ложки перца, несколько столовых ложек молока, жир для жаренья.*

Соус: 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 чайные ложки коринки, 1 стакан мясного бульона, ½ ст. ложки уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль, перец, 1 чайная ложка масла.

Мясо вместе с картофелем и сельдью дважды пропустить через мясорубку. Смешать с мелко нарубленным и обжаренным луком, яйцом и небольшим количеством молока, добавить специи. Сформовать бифштексы и обжарить в жире на сильно разогретой сковороде с обеих сторон до образования корочки на поверхности.

Приготовить соус. В небольшую кастрюлю положить сахар, поставить на огонь и приготовить карамель; добавить уксус и бульон. В полученный соус добавить ягоды коринки и прокипятить все. Муку обжарить на сковороде в I ст. ложке масла, добавить бульон с коринкой. Перед подачей на стол добавить в соус оставшуюся часть масла.

### Елеброд — суп из пива

*1 бутылка светлого пива, 1 бутылка темного пива, корочка лимона или имбирь, 1—2 ст. ложки i сахара, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 яичный желток, немного молока.*

В пиво положить корку лимона и довести до кипения. 1 ст. ложку муки развести в холодном

молоке и добавить в суп. Приправить сахаром и солью. Яйцо смешать с мукой, прибавить немного молока, хорошо размешать, чтобы не было комочков, и влить в суп. Прокипятить в течение 5 мин и снять с огня. Яичный желток и несколько ложек супа хорошо взбить и добавить в суп.

### Печеный картофель «Гассель»

*1 кг картофеля, 10 небольших кусочков сливочного масла, соль, перец, 3—4 ст. ложки тертого сыра.*

Картофелины очистить и разрезать поперек на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелина внешне казалась целой. Форму смазать изнутри маслом и поместить в нее картофелины, посыпать сверху солью и перцем и на каждую положить кусочки масла. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить форму в духовой шкаф со средним нагревом для запекания. Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом, мясом или тушеной рыбой.

### Суфле из крыжовника

*500 г крыжовника, 120 г сахара, цедра ½ лимона, 1 чайная ложка пшеничной муки, ½ стакана белого вина, 2 яйца.*

Крыжовник проварить до мягкости, добавив немного воды, цедру лимона и сахар. Протереть сквозь сито. Желтки смешать с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, затем соединить со всем количеством пюре и проварить 3—5 мин, постоянно помешивая. Добавить вино, снять с огня и прибавить взбитые в пену белки. Полученную массу переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 мин на слабом огне. К этому подать ванильный соус.

### Заяц маринованный

*1 заяц средней величины, 125 г шпика, 3 ст. ложки маргарина, 1 полная чайная ложка соли, ½ чайной ложки перца, 2 стакана бульона, 1 стакан сливок, 2—3 бутылки пива.*

С зайца снять шкурку и выпотрошить. Залить пивом и выдерживать 2 дня. Затем вынуть зайца, обсушить и нашпиговать полосками шпика, которые предварительно посолить и поперчить. Зайца положить на сковороду спинкой вниз и зажарить в сильно разогретом масле. Затем добавить немного воды и тушить под крышкой до готовности. Время от времени поливать образовавшимся соком. Незадолго до того, как мясо станет совсем мягким, влить разогретые сливки. Зайца подать на подогретом блюде. Отдельно подать крепкий соус. На гарнир подать красную капусту и брусничный компот.

### Рыбный воздушный пирог

*1 кг рыбного филе, 50 г сарделек, 50 г шпика, 2 ломтика белого хлеба, 1 большая луковица, 5 ст. ложек молока, 1—2 чайные ложки рубленых каперсов, ½ стакана мелко нарубленной зелени петрушки, уксус, соль, ¼ л сметаны, 2 яйца.*

Рыбное филе очистить, сбрызнуть уксусом, посолить и поставить тушить в собственном соку. Затем остудить и провернуть через мясорубку вместе с сардельками, шпиком, луком и размоченными ломтиками белого хлеба. Петрушку и каперсы перемешать с фаршем и приправить все уксусом и солью. Смазанную маслом форму наполнить рыбной массой. Сливки взбить с желтками, отдельно взбить белки. Соединить все и полученной массой полить рыбный фарш. Блюдо поставить в умеренно нагретую духовку и выпекать в течение 20 мин. К пирогу подать картофельный или зеленый салат.

### Закуска из сельди

*3 соленые сельди, 1 стакан винного уксуса, 1 стакан воды, 250 г сахара, ½ чайной ложки перца, 10 шт. гвоздики, 2 небольших лавровых листика, майоран на кончике ножа.*

Сельдь вымачивать в течение 1—2 дней, после чего очистить от кожи и удалить внутренности. Уксус смешать с водой, прибавить сахар и пряности и прокипятить сельдь. Разделать ее на кусочки шириной 3—4 см и залить остуженным маринадом. Настаивать в течение суток. При подаче на стол закуску можно посыпать кольцами репчатого лука или полить густой сметаной, посыпав в этом случае зеленым луком.

### Шведский яблочный торт

500—600 *г* яблок, 80 *г* сливочного масла или маргарина, ½ стакана сахара, 125 *г* миндаля, 1 ст. ложка муки, сок и цедра ½ лимона, 2 яйца.

Яблоки очистить, освободить от сердцевины и нарезать тонкими ломтиками. Взять немного воды, прибавить ложку сахара и прокипятить. В полученном сиропе несколько минут потушить ломтики яблок. Остатки сахара растереть с маслом, прибавить желтки и молотый миндаль, а также цедру лимона и лимонный сок. Взбить белки с небольшим количеством сахара и смешать со всей массой. Огнеупорную посуду смазать маслом, выложить дно ее ломтиками яблок, на них вылить полученную массу и поставить форму с яблочным тортом в духовку и запекать 45 *мин* на слабом огне. Подать в форме в виде десерта и полить холодным ванильным соусом.

### Калекукко

*200 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 800 г рыбного филе, 200 г шпика, 2 луковицы, соль, перец, 2 ст. ложки сливок, 1 желток, смалец.*

Налить в стакан воды, влить ее постепенно в муку, замесить тесто, добавив масло и соль. Раскатать тесто и сложить пополам. Выставить его на полчаса на холод. Нарезать шпик кубиками, крупно нарезать лук и обжарить все вместе. Затем пропустить через мясорубку обжаренный со шпиком лук и вымытое и подготовленное рыбное филе. Фарш смешать со сливками, посолить и поперчить. Тесто раскатать в не слишком тонкий прямоугольный пласт, на одну половину положить фарш, накрыть его другой половиной и защипать края, а затем смазать их желтком. Выпекать пирог на слабом огне в течение 3 ч. Время от времени пирог следует смазывать смальцем. Готовый калекукко завернуть в салфетку, чтобы корочка не была слишком твердой. Затем пирог разрезать на части, полить подрумяненным маслом и подать к столу.

### Калалаатикко — картофель с сельдью

*700 г картофеля, 2 яйца, 250 г свежей сельди, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1/8 л молока, 1 ст. ложка муки.*

Картофель очистить, нарезать ломтиками. Кастрюлю смазать жиром и положить в нее картофель. Сверху положить слой подготовленной, порезанной кусками сельди. Лук мелко нарубить и посыпать им сельдь. Все это посыпать мукой и полить растительным маслом. Поставить на слабый огонь и тушить под крышкой. Молоко и яйца взбить и вылить на готовую рыбу. Поставить в духовой шкаф, прикрыть крышкой и быстро запечь.

### Майтокалакейто — рыба, тушенная в молоке

*750 г очищенной рыбы, ¼ л молока, 75 г сливочного масла, соль.*

Рыбу вымыть, нарезать ломтиками толщиной в палец, посолить, выложить на смазанную жиром сковороду, залить молоком и поставить тушить в горячую духовку. Перед подачей на стол полить подрумяненным маслом.

### Пирожки с ветчиной

*Тесто: 120 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сливок.*

Начинка: 60 г вареной ветчины, 50 г эмментальского сыра или горсть шампиньонов, 2 яйца, 1 чайная ложка муки, перец на кончике ножа, 1/3 стакана сливок.

Из данных продуктов быстро замесить песочное тесто и поставить на полчаса на холод. Маленькую формочку смазать жиром и выстелить тонким пластом теста. Ветчину порезать довольно крупными ломтиками, сыр, наоборот, нарезать мелко. Шампиньоны очистить, вымыть, потушить и добавить в смесь из муки, яиц и сливок. Массу приправить перцем и вложить в формочку. Форму с пирогом поместить в нагретую духовку и выпекать при средней температуре 20—30 мин.

# Узбекистан, Казахстан, Киргизия и Таджикистан

### Салат из редьки

*500 г редьки, 1 луковица, 1—2 ст. ложки растительного масла, уксус, перец, соль по вкусу, 1—2 ст. ложки мелко нарубленной петрушки или другой зелени.*

Редьку натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным луком, добавить растительное масло. Салат приправить уксусом, перцем, солью и посыпать зеленью.

### Плов по-узбекски

*400 г риса, 250 г баранины или свинины, 100 г жира, 500 г моркови, 2‑3 луковицы, соль, черный или красный молотый перец.*

Мясо нарезать небольшими кубиками весом 10—15 г и обжарить в жире, добавив немного воды. Лук нарезать мелкими ломтиками, добавить к мясу и слегка подрумянить. Морковь натереть на крупной терке, переложить в мясо и потушить в течение 10—15 мин. Сильно посолить и поперчить. Тщательно вымытый рис залить водой и поверхность заровнять шумовкой. Когда рис впитает всю воду, сделать небольшое углубление и подлить 1—2 ст. ложки горячей воды. Ни в коем случае не мешать! Закрыть кастрюлю крышкой. Плов варить на слабом огне 20—25 мин.

### Нухат шурпа — таджикский мясной суп с горохом

*500 г баранины или говядины, 3—4 луковицы, 2—3 помидора, 2 моркови, 2 стакана зеленого сухого гороха, 1 лавровый лист, 4—6 горошин черного перца, ½ пучка укропа, соль по вкусу.*

Горох перебрать, промыть и замочить на ночь. Мясо разрезать на части, вложить в кастрюлю, туда же положить кости, залить холодной водой и поставить варить на 2 ч на слабом огне. За 15—20 мин до окончания варки добавить мелко нарезанный лук, очищенные, нарезанные дольками помидоры, кубиками нарезанную морковь и размягченный, предварительно проваренный горох. Затем добавить лавровый лист и перец горошком. Варить суп до готовности. Перед подачей на стол посолить и посыпать зеленью укропа.

### Ширкавак — молочный суп с тыквой (узбекистан)

*400 г нарезанной тыквы, 2 стакана воды, ¾ стакана риса, 5 стаканов молока, соль по вкусу.*

Очищенную тыкву нарезать крупными кубиками, положить в миску и залить водой. В кастрюлю налить воду, посолить, когда закипит, всыпать перебранный рис, варить его до полуготовности. Затем влить молоко, дать закипеть и положить подготовленную тыкву. Варить еще 25— 30 мин, снять с огня и дать отстояться под крышкой 5‑10 мин. Подать на стол в пиалах.

### Чалоп — холодный узбекский суп

*1 л кислого молока, 2 л кипяченой охлажденной воды, 2 зеленых огурца, 1 пучок редиски, 3 стебелька зеленого лука, по ½ пучка укропа и петрушки, соль и красный молотый перец.*

Кислое молоко разбавить водой, приправить солью и перцем. Огурцы, редиску, зеленый лук, укроп и петрушку мелко нарезать и смешать с молоком. Перед подачей на стол поставить в холодильник.

### Манты с начинкой из баранины (казахст)

*1 кг баранины, 325 г лука, 1 ст. ложка соли, ½ чайной ложки перца, немного жира, сметана или 2‑3 стакана мясного бульона с добавлением небольшого количества уксуса, 1 чайная ложка жира, перец и соль.*

Тесто: 300 г пшеничной муки, 6—8 ст. ложек слегка подсоленной воды.

Замесить крутое тесто, как для лапши, прикрыть влажной салфеткой и оставить на 30—40 мин. Из теста скатать колбаску толщиной 3 см и разрезать на кусочки весом по 20 г.

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить измельченный лук, соль, перец и немного воды. Все перемешать. Наполнить начинкой шарики из теста. Подготовленные манты сложить в смазанное жиром сито (обычно кладут по 3—4 шт.), сито укрепить над кастрюлей с кипящей водой или мясным бульоном, плотно прикрыть крышкой и держать на пару 20—30 мин, пока тесто не подсохнет. Готовые манты выложить на блюдо и облить соусом сатан (бульон, смешанный с уксусом, солью, перцем и жиром) или сметаной.

Мясо для мант должно быть жирным. Вместо баранины можно использовать свинину. Если мясо слишком постное, следует добавить немного жира.

### Мясо по-казахски

*1250 г баранины, говядины или конины, 250 г лука, соль, 6—второшин черного перца, перец молотый, 1—2 ст. ложки мелко нарубленной зелени (укроп, петрушка, зеленый лук).*

Тесто: 320 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль, 1—2 ст. ложки воды.

Из муки, яйца, и небольшого количества подсоленной воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт и нарезать ромбами или квадратами. Мясо залить холодной водой, довести до кипения. Снять пену с бульона, положить перец горошком и соль и варить мясо на слабом огне до готовности. Время от времени подливать понемногу горячей воды. Затем дать мясу остыть, нарезать его тонкими полосками, залить небольшим количеством бульона, сверху положить нарезанный кольцами лук, посыпать молотым перцем и потушить это блюдо еще раз в течение 5 мин.

Подготовленные куски теста опустить в оставшийся бульон и дать прокипеть. Готовое тесто выложить в глубокую тарелку, на него положить мясо, кольца лука и посыпать зеленью. Мясной бульон подать отдельно.

### Занза (Киргизия)

*320 г муки, 1 ст. ложка растопленного масла, 1 чайная ложка сухих дрожжей, щепотка соли, 1—2 яйца, масло для жаренья.*

Масло и яйца взбить в пену, добавить просеянную муку, сухие дрожжи и соль и замесить крутое тесто. Сформовать круглые булочки, в середине каждой сделать отверстие, один край которого слегка приподнять. Булочки сбрызнуть растопленным маслом и запечь на сковороде. Рецепт рассчитан на 12—16 булочек.

### Курут — сухой творог

*1 л свежего молока, 2 ст. ложки кислого молока.*

Цельное молоко вскипятить, охладить до 25— 30°, заквасить кислым молоком, поставить в теплое место. После образования плотного сгустка осторожно выложить на несколько слоев марли, дать стечь сыворотке, сгусток завернуть в марлю и положить под пресс на 5—6 часов, после чего высушить полученный творог в теплом месте (при температуре 35—40°). Курут сохраняется долгое время (месяц и более).

# Украина

### Салат «Буковина»

*Картофель — 30 г, перец стручковый свежий или консервированный — 20 г, морковь — 15 г, колбаса копченая — 25 г, горошек зеленый — 20 г, лук зеленый — 5 г, соль.*

Вареные и очищенные картофель и морковь нарезают кубиками, добавляют нарезанную кубиками колбасу, стручковый перец, зеленый лук, зеленый горошек, солят и заправляют майонезом.

### Закуска украинская

*Свекла — 20 г, капуста свежая — 25 г, яблоки свежие — 10 г, майонез — 10 г, ветчина — 20 г, филе жареного гуся — 85 г, огурцы свежие — 10 г, помидоры — 20 г, яйцо — 1/4 шт., зелень петрушки — 5 г, кислота лимонная — 0,1 г, соль.*

Очищенную вареную свеклу, свежую белокочанную капусту, яблоки режут соломкой. Капусту перетирают с солью, отжимают, смешивают с яблоками, свеклой и заправляют майонезом и лимонной кислотой. Салат украшают кусочками ветчины, гуся, яйца, огурцов.

### Меживо из баклажанов

*Баклажаны — 150 г, масло растительное — 150 г, помидоры свежие — 60 г, лук репчатый — 10 г, уксус 9%-ный — 3 г, сахар — 5, вода — 50 г, специи, соль.*

Нарезанные кружочками баклажаны солят и оставляют на 10—15 минут, затем отжимают, обжаривают до образования золотистой корочки, складывают в посуду с пассерованным луком и помидорами, заливают водой или бульоном, солят, заправляют перцем, лавровым листом и тушат до готовности. Подают в холодном виде.

### Потапцы с помидорами (гренки с помидорами)

*Хлеб пшеничный — 100 г, помидоры — 120 г, сыр тертый — 7 г, масло сливочное — 10 г.*

Пшеничный хлеб нарезают квадратными кусочками толщиной 1 см и обжаривают в масле. Гренки накрывают кружочками помидоров, посыпают тертым сыром и подрумянивают в жарочном шкафу.

### Шпундра (свиная грудинка со свеклой)

*500 г свиной грудинки, 1,5 cт. ложки топленого свиного сала, 700 г свеклы, 3 луковицы, 1 стакан свекольного кваса, 1 cт. ложка муки.*

Нарезанную небольшими кусочками свиную грудинку обвалять в муке, поджарить на сале вместе с луком, переложить в кастрюлю, перемешать с нарезанной кусочками свеклой, залить свекольным квасом и тушить до готовности.

### Кендюх

*1 свиной желудок, 500 г грудинки, 200 г фарша, 2 яйца, 3 луковицы, чеснок, перец, майоран, соль.*

Свиной желудок несколько раз промыть в холодной и горячей воде. Из жирной свиной грудинки удалить кости, нарезать ее мелкими кубиками, добавить свиной фарш, яйца, мелко нарезанный лук, пряности, перемешать. Начинить подготовленным фаршем свиной желудок, зашить его и запечь в духовке. Подается на стол в горячем и холодном виде.

### Печеня по-житомирски

*500 г свинины, 100 г сала, 1 кг картофеля, 3 луковицы, 2 моркови, 40 г сушеных грибов, 3 cт. ложки томата-пасты, 3—5 зубков чеснока, перец, лавровый лист, соль.*

Свинину нарезать крупными кусками, обжарить, затем потушить с томатом-пастой. Картофель и морковь нарезать кубиками, обжарить в сале, перемешать с нарезанным кольцами луком, заправить перцем и солью. Грибы отварить, мелко нарезать. Подготовленные овощи и свинину слоями положить в кастрюлю, начиная и заканчивая овощами, залить грибным бульоном, положить нарезанные грибы, лавровый лист и тушить до готовности. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанным чесноком.

### Курица, тушенная с галушками

*1 курица (0,8—1 кг), 100 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 яйцо, соль.*

Из пшеничной муки с добавлением яйца, соли, масла замесить тесто, сформовать из него галушки и отварить их в подсоленной воде или курином бульоне. Курицу разрезать на куски, залить водой и тушить до готовности, затем положить галушки, добавить масло, соль и потушить еще 10—15 минут (лучше в духовке).

### Карп с медом

*Карп — 1 кг, мед — 1 cm. ложка, изюм — 2 cm . ложки, лук репчатый —1/2 головки, желатин — 10 г, бульон — 1 стакан, уксус 9%-ный — 1 cm. ложка, соль, перец по вкусу, морковь, корни петрушки, лимон, яйцо.*

Подготовленную как обычно рыбу нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, добавить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук репчатый, перец, соль, воду и припустить. Сваренные куски карпа уложить на блюдо, украсить кусочками лимона, яйца и зеленью петрушки (1—2 листика). Процеженный через сито отвар уварить до 2/3 его начального количества, охладить, процедить, соединить с размоченным в воде желатином, размешать до полного его растворения, влить уксус, довести до кипения, вновь процедить и охладить, а потом смешать со сваренным вместе с изюмом медом, залить карп и поставить блюдо в холодное место для загустения.

### Сиченики из рыбы

*Рыба — 400 г, лук репчатый — 1 головка, хлеб пшеничный — 100 г, сухари — 30 г, масло растительное — 3 cm. ложки, соль, перец по вкусу, яйцо.*

Рыбное филе судака, щуки, окуня, трески, хека промыть, нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с нарезанным очищенным репчатым луком и размоченным в воде или молоке черствым хлебом, добавить соль, перец, яйцо и все хорошо перемешать. Подготовленную массу поделить на порции, обвалять в сухарях, придать им овально-приплюснутую форму и обжарить в растительном масле с обеих сторон. Сиченики подать к столу с картофельным пюре или комбинированным гарниром. Украсить мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

### Лежни картофельные

*600 г картофеля, 200 г капусты, 500 г лука, 100 г шпика, 4 яйца, 2 cт. ложки муки, 0,5 стакана сметаны, соль, перец.*

Отварной горячий картофель протереть, смешать с сырыми яйцами. Квашеную капусту потушить, заправить солью, перцем, обжаренным на сале луком. Подготовленную картофельную массу выложить на обсыпанную мукой доску, разровнять, положить на нее фарш из капусты с луком, закрыть его частью картофельной массы, положить на смазанный салом лист, смазать салом и запечь в духовке. Разрезать на куски, подать лежни со сметаной.

### Гречневые пампушки с чесноком

*300 г гречневой, муки, 10 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 0,75 стакана воды, 4 cm. ложки подсолнечного масла, 0,5 головки чеснока.*

Из гречневой муки, дрожжей, соли и воды замесить крутое тесто, поставить его на 1,5—2 часа в теплое место, чтобы подошло. Из теста сформовать пампушки (маленькие булочки диаметром 3 см) и отварить их в кипятке. Готовые пампушки переложить в нагретую кастрюлю с маслом. Растереть чеснок с солью и подсолнечным маслом, смешать в кастрюле с горячими пампушками. Пампушки едят с борщом.

### Галушки сдобные

*3 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 0,3 стакана воды., соль.*

В предварительно просеянной муке сделать углубление, влить в него воду, добавить сливочное масло, взбитые с солью яйца и замесить тесто круче, чем для вареников. Тесто закрыть на 15—20 минут полотенцем, затем раскатать в пласт толщиной 1 см. Нарезать галушки и сварить в подсоленной воде. Готовые галушки положить на сковороду с разогретым маслом, встряхнуть, слегка обжарить и подать со сметаной. Пшеничные галушки едят также со шкварками, ветчиной, нарезанной мелкими кубиками. Для этого сваренные галушки перемешать с ветчиной и растопленным салом, прогреть 3—5 минут в духовке.

### Вареники

*На 3 стакана муки — от 0,5 до 0,75 стакана воды,, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли.*

Замесить тесто средней густоты, раскатать его в пласт толщиной 1—1,5 мм (для вареников с вишнями вдвое толще). Раскатанное тесто разрезать на квадраты размером 5 х 5 см (из них лепят треугольные вареники, складывая противоположные утлы квадратов) или вырезать тонким стаканом кружки (для полукруглых вареников). Последний способ менее предпочтителен, потому что отходы теста быстро сохнут и их трудно использовать для вареников. Начинку уложить точно в центр квадратов, причем не более 1 ч. ложки, чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Места соединений надо стараться делать не толще остального теста, иначе вареники плохо проварятся и будут грубы на вкус. Подготовленные вареники варить в большом количестве кипящей подсоленной воды. Соль положить из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8—10 минут (в зависимости от начинки) готовые вареники всплывут на поверхность. После этого выбрать их шумовкой, полить разогретым сливочным маслом, слегка встряхнуть, чтобы они покрылись жиром и не слиплись. В зависимости от того с каким фаршем приготовлены вареники, их при подаче на стол поливают сметаной, маслом, посыпают сахаром.

### Украинская солянка

*500 г разнообразного мяса (вареные или жареные телячьи почки, кусочки жареного мяса, отварная свинина и пр.), 100 г сала, 200 г лука, 2 дольки чеснока, 100 г томатной пасты, 1 ст. ложка молотого красного перца, 1 ½ л мясного бульона, 2 соленых огурца, 1 ст. ложка каперсов, ½ лимона, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа или петрушки, 2‑3 ст. ложки густой сметаны (по желанию), соль и перец ‑ по вкусу.*

Лук мелко порубить и слегка обжарить с кубиками сала. Натереть чеснок. Мясо и почки нарезать соломкой, добавить томатную пасту, красный перец и соленые огурцы. Поставить тушить на несколько минут. Затем влить бульон и варить суп 5 мин. Добавить соль и перец по вкусу, каперсы, 2‑3 дольки лимона, укроп и петрушку. Отдельно к солянке можно подать густую сметану.

### Котлеты по-киевски

*160 г куриного филе, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, растительное масло или смалец, 300 г картофеля и 1 стакан зеленого горошка, соль.*

Удалить кожу с грудки курицы, вырезать 2 филейные части с косточками. Удалить сухожилия и разделить каждый кусок мяса на два так, чтобы получился внутренний и внешний филейный край. Внешний кусок нужно отбить колотушкой, в середину положить кусок сливочного масла величиной с орех, все завернуть в меньшую филейную часть и скрепить края. Мясо посолить, обмакнуть в яйце, обвалять в сухарях, снова обмакнуть в яйце и снова обвалять в сухарях. Обжарить в течение 3—4 *мин* в большом количестве сильно разогретого жира.

Котлеты по-киевски нужно жарить непосредственно перед подачей на стол. Масло для начинки можно смешать с растительным, с желтком сваренного вкрутую яйца, солью и мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

### Гоголь-моголь

*5 сырых желтков, 6 ст. ложек сахарной пудры, цедра 1 лимона, 30 г рома или апельсинового ликера.*

Желтки смешать с сахаром и лимонной цедрой, взбить веничком до получения густой массы, добавить ром и продолжать еще немного сбивать. Пенообразный крем распределить в 4 бокала и подать на десерт вместе с бисквитами.

### Кулебяка из дрожжевого теста

*500 г муки, 25 г дрожжей, 50—100 г масла, 1 яйцо, соль на кончике ножа, немного молока; начинка может быть разнообразной.*

Кулебяка начиняют разными начинками послойно. Например, можно взять крутые яйца и мясо или рыбу. Чтобы нижний слой теста кулебяки не промокал, первый слой начинки обычно делают совсем сухим. Сюда очень хорошо подходит рис или еще какая-либо рассыпчатая каша, а на нее уже кладут более сочные начинки из мяса или рыбы.

Дрожжи следует развести теплым молоком, смешать с мукой, яйцом, маслом и солью и замесить довольно крутое тесто. Поставить на 1 ½ ч подходить. Затем еще раз хорошо перемешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см и длиной 20 см. Тесто выложить на салфетку, слегка посыпанную мукой. На середину положить начинку, а края защепить. С помощью салфетки кулебяку осторожно перевернуть и уложить на противень швом вниз. Поверхность кулебяки смазать яичным желтком. Кулебяку поставить в теплое место, чтобы она еще раз подошла. На поверхности кулебяки сделать несколько надрезов, чтобы она могла лучше пропечься. Поставить в духовку на 35—45 мин. Готовность кулебяки можно проверить с помощью спички: воткнуть ее в кулебяку — если тесто не липнет, значит кулебяка готова.

### Борщ украинский

*Свекла – 3 шт., свежая капуста – 150 г, картофель – 3 шт., морковь, корень петрушки – по 1 шт., репчатый лук – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, томат-пюре – 2 ст. ложки, пшеничная мука – 1 ст. ложка, шпик – 20 г, жир – 40 г, сахар, 3 %-ный уксус – по 1 столовой ложке, сладкий перец – 1 шт., бульон* – *1,5 л, соль, специи – по вкусу*

Свеклу нарезают соломкой и тушить с добавлением уксуса, жира, сахара, томата-пюре и небольшого количества бульона. Коренья и лук, нарезанные соломкой, пассеруют.

В кипящий бульон опускают свежую капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, кладут нарезанный брусочками или дольками картофель, варят 10–15 мин, затем добавляют пассерованные овощи и тушеную свеклу и доводят до кипения, после чего добавляют сладкий перец, нарезанный соломкой, заправляют белым соусом, добавляют соль, специи и варят до готовности. Перед окончанием варки борщ заправляют чесноком, растертым со шпиком, и зеленью.

Подают борщ с говядиной, свининой. Отдельно подают пампушки. Для их приготовления из дрожжевого теста формируют шарики массой 30 г, уложить их на смазанный маслом противень и устанавливают на расстойку. Затем смазывают яйцом и выпекать 5–7 мин. При подаче пампушки поливают чесночным соусом. Для его приготовления чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.

# Франция

### Парижский десерт из сыра

*150 г сыра, 1–2 сладких яблока, горсть миндаля, 2 ст. ложки майонеза, сок лимона по вкусу, соль.*

Сыр и очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками и добавить миндаль, майонез, лимонный сок и перемешать. Можно посолить по вкусу. К этому подать поджаренные ломтики хлеба.

### Сырные шарики

*4 белка, 200 г тертого сыра, немного муки, жир для жаренья, мелко нарубленная зелень петрушки, соль, перец.*

Белки посолить и взбить, осторожно прибавить тертый сыр. Полученную, довольно густую массу можно поперчить. Сформовать небольшие шарики, обвалять их в муке и обжарить в кипящем жире. Когда шарики увеличатся в объеме вдвое, вынуть их, обсушить и подать на подогретом подносе или блюде, посыпав большим количеством зелени петрушки.

### Соус бордёлез

*60 г сливочного масла, 50 г муки, 3/8 л мясного бульона, 1 небольшая луковица, соль, перец, тимьян на кончике ножа, 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени петрушки, ½ л красного вина, 1 ст. ложка томат-пюре, несколько капель лимонного сока, 1 ст. ложка мелко нарубленного говяжьего костного мозга.*

Для приготовления соуса бордёлез растопить масло и обжарить в нем мелко нарубленный лук. Добавить муку, обжарить её вместе с луком, затем развести бульоном и прокипятить в течение 10 мин Затем добавить тимьян, петрушку, красное вино, сок лимона, томат-пюре и приправить солью и перцем. Кипятить 5 мин Последним вложить мелко нарубленный костный мозг и дать соусу настояться.

### Айоли – южно-французский чесночный соус

*4 большие дольки чеснока, 1 желток, ½ л растительного масла, щепотка соли, сок лимона, 1 чайная ложка воды.*

Растереть чеснок, добавить понемногу желток и растительное масло, еще раз хорошо растереть, приправить соком лимона и солью и добавить немного холодной воды. Соус должен быть достаточно густой, как майонез.

### Французский луковый суп

*500 г репчатого лука, 2–3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, перец, ¾ л мясного или костного бульона или воды, 4–6 ломтиков белого хлеба, 2–3 ст. ложки тертого сыра, соль.*

Нарезать лук кольцами и слегка обжарить в половине количества масла. Посыпать перцем. Добавить мясной бульон и прокипятить лук в течение 15 мин. Посолить. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на оставшемся масле. Разлить суп в огнеупорные мисочки, вложить в него ломтики поджаренного хлеба, посыпанные толстым слоем тертого сыра, и поставить запечь в духовку. Рассчитано на 2–3 порции.

### Буйабесс – рыбный суп

Рассчитано на 2–3 порции.

*1‑2 кг свежей рыбы, по возможности разных сортов (ёрш, палтус, угорь, скумбрия и пр.), 5–6 ст. ложек растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, немного зеленого лука, 2 стебелька тимьяна, 5 стебельков петрушки, 1 лавровый лист, 1–2 дольки чеснока, небольшая сухая корочка апельсина, немного хорошего белого вина, соль, перец.*

Рыбу очистить, вымыть, отрезать плавники, головы, хвосты (мелкую рыбешку оставить целиком), разделить на части (желательно удалить кости). Лук нарезать крупными кольцами и обжарить в растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры, зеленый лук, петрушку, тимьян, лавровый лист, растолченный чеснок н корочку от апельсина. Всё слегка потушить, затем добавить хвосты, головы, плавники и рыбу с более плотным мясом (угорь, палтус), посолить и залить водой так, чтобы вся рыба была покрыта, Поставить на сильное пламя, чтобы вода быстро закипела, и варить 7–8 мин. Затем добавить рыбу с более мягким мясом и варить еще 7 мин.Буйабесс варить не более 15 мин. Затем снять суп с огня, добавить хорошего белого вина, крепко поперчить и поставить на совсем слабое пламя на 5 мин. Рыбный бульон процедить сквозь сито. Положить в него поджаренные или свежие ломтики хлеба и разлить суп по тарелкам. Рыбу подать отдельно на подогретом блюде. Посыпать зеленью петрушки.

### Бараньи котлеты с луковым соусом

*4 бараньих котлеты, жир для жаренья, соус из 1 500 г лука репчатого, 1 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 чайной ложки томатной пасты, соль и перец по вкусу, немного мясного бульона.*

Лук мелко порубить и слегка обжарить на сливочном масле. Затем добавить томатную пасту, посолить, поперчить, добавить немного мясного бульона (можно добавить также небольшое количество воды) и на небольшом огне прокипятить лук – он должен хорошо развариться. Полученное пюре протереть сквозь сито.

Котлеты обжарить с обеих сторон на сливочном масле, на сильно разогретой сковороде, посолить и поперчить. Каждую котлету полить сверху приготовленным соусом и сейчасже подать к столу.

На гарнир можно подать картофель во фритюре или рассыпчатый рис.

### Бургундские бобы

*750 г зеленых бобов, 250 г моркови, 2 луковицы, 1 рюмка красного вина, 125 г нежирного копченого шпика, 2–3 ст. ложки мелко нарубленной зелени, соль, перец.*

Очищенные стручки бобов разломить пополам или на три части и залить небольшим количеством воды. Тушить до готовности. Затем добавить красное вино и морковь, сваренную отдельно и нарезанную кружками. Приправить солью и перцем и тушить все вместе. Добавить зелень. Шпик нарезать кубиками, слегка обжарить на сковороде, затем добавить нарезанный кольцами лук и обжарить вместе со шпиком. Бобы с морковью выложить на тарелку, сверху положить поджаренный с луком шпик. К этому можно подать рубленое мясо или бифштекс.

### Говядина, запеченная по-французски

*500 г говядины, 50 г сала, 600 г картофеля, 200 г майонеза, 2 луковицы, соль, перец.*

Мясо нарезать на кусочки, отбить и посыпать солью, перцем и слегка обжарить. На противень или в глубокую сковороду положить тонкие ломтики сала, сверху – слой мяса, на него картофель, нарезанный кружочками, затем кольца лука. Залить майонезом и поставить в духовку на 25–40 мин.

### Отбивные котлеты, жаренные в кляре (парижские)

*500 г котлет (4 шт.), 2–3 cm. ложки муки, 2 яйца (можно добавить еще один белок), соль, 150–200 г жира для жаренья, 30 г масла, зелень петрушки или 3 cm. ложки зеленого горошка.*

Котлеты по краям надрезать, отбить, посолить и обвалять в муке. В глубокой миске тщательно взбить яйца, посолить и добавить муки, немного минеральной воды, молока или пива. Тщательно все перемешав, добавить изрубленную зелень петрушки или зеленый горошек. Котлеты обмакнуть в полученный кляр, положить на горячую сковороду с жиром и, быстро обжарив с одной стороны, перевернуть и обжарить с другой стороны, после чего дожарить первую. При таком быстром обжаривании кляр не отделяется от мяса. Готовые котлеты переложить на блюдо и смазать растопленным маслом. На гарнир подать жареный картофель, салаты, припущенные овощи.

### Горошек по-французски

*500 г свежего зеленого горошка, 12 маленьких луковиц, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 неполная чайная ложка муки, соль, щепотка сахара, нарубленная зелень петрушки.*

Очищенные луковицы потушить в половине данного количества сливочного масла, добавить немного воды. Затем добавить горошек и тушить в течение 10 мин, после чего добавить муку и осторожно всё перемешать. В конце добавить соль, сахар и прокипятить все на слабом огне. Посыпать зеленью петрушки, заправить сливочным маслом и сейчас же подать к столу.

### Жаркое из кролика

*1200 г мяса кролика, 1–2 зубчика чеснока, морковь, 1 пучок петрушки, 3–4 ст. ложки растительного масла, 125 г шпика, 12 маленьких луковиц, 2 рюмки белого вина, 1 стакан горячей воды, 2 ст. ложки томат-пюре, 200 г шампиньонов.*

Чеснок, 3 маленькие луковицы и петрушку мелко порубить. В кастрюлю для тушения влить растопленное масло, положить в него нарезанный ломтиками шпик и подготовленные куски кролика, добавить оставшиеся целые луковицы, а также подготовленную нарубленную массу из репчатого лука и зелени и осторожно перемешать. Подлить немного воды и белого вина и поставить тушить на 1 ч. Затем добавить томат-пюре и тонко нарезанные шампиньоны. Тушить до готовности. Мясо подать на подогретых тарелках и залить соусом. Рассчитано на 6–8 порций.

### Картофель по-савойски

*500 г картофеля, ½ л молока, 2 яйца, 2– 3 ст. ложки тёртого сыра, перец, соль, щепотка мускатного ореха.*

В молоко вбить яйца и все взбить. Осторожно добавить тёртый сыр, приправить солью, перцем и мускатным орехом Очищенный сырой картофель нарезать тонкими дольками, поместить в форму и залить молоком, смешанным с яйцами и сыром; поставить в духовку для запекания. Рассчитано на 3 порции.

### Крокеты из сельдерея

*1 корень сельдерея средней величины, 1– 1 ½ стакана отварного рассыпчатого риса, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 стакан мясного бульона, 1–2 яйца, черный перец, соль панировочные сухари, жир для жаренья.*

Корень сельдерея очистить, натереть на мелкой терке и потушить в бульоне на слабом огне, добавив сливочное масло.

Затем сельдерей смешать с рисом и яйцами, поперчить, посолить и сформовать крокеты толщиной в 2 пальца. Обвалять в сухарях и хорошо обжарить. Подать с зеленым салатом. Рассчитано на 2 порции.

### Цыпленок в вине

*1–2 небольших цыпленка, 2 ст. ложки куриного жира или сливочного масла, 60–100 г нарубленного кубиками шпика, 8 небольших луковиц, 125 г шампиньонов, 1 рюмка коньяка, ½ л красного вина, 3–4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка муки, соль, перец.*

Подготовленные тушки разделить каждуюна 4 части и обжарить в достаточном количестве жира. Обжаренные куски снять со сковороды, а в нее положить нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, мелко нарезанные шампиньоны и растолченный чеснок. Все это слегка потушить, Затем снова положить в сковороду куски курицы, влить рюмочку коньяка, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян, оставшиеся луковицы. Все хорошо перемешать и добавить красное вино. Приправить солью и перцем. Затем мясо вынуть, а соусу дать наполовину выкипеть. Этим соусом полить горячее мясо и подать к столу. Рассчитано на 2–4 порции.

### Луковое пюре

*600 г картофеля, 500 г лука, немного молока, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 4 желтка, соль, перец, щепотка мускатного ореха.*

Очистить картофель и лук и отварить в слегка подсоленной воде. Много воды не наливать. Как только картофель и лук станут мягкими; воду слить, овощи растолочь, добавить масло и молоко и хорошо все взбить. Приправить солью и перцем и добавить щепотку мускатного ореха. Перед подачей на стол прибавить желтки и осторожно перемешать. Подать в горячем виде. Рассчитано на 2–3 порции.

### Рыбные фрикадельки из щуки

*Щука весом 1 кг, 1 небольшая луковица, пучок зелени, черный перец, красный перец, ½ л белого вина, 3 белка, ½ л сливок или густой соус бешамель, приготовленный из 40 г сливочного масла, 50 г муки, ½ л молока, 2 желтка, щепотка соли.*

Рыбу почистить, удалить кожу и кости. Положить в кастрюлю голову, кожу, кости, зелень, лук. Залить все небольшим количеством подсоленной воды и поставить варить на 1 ч. Тщательно очищенную от костей мякоть пропустить через мясорубку, фарш посолить, добавить красный и черный перец, а также 2 взбитых белка. Полученную массу очень хорошо перемешать (можно еще протереть сквозь сито). Затем выставить на холод на 2 ч.

Взять 250–300 г сырого рыбного фарша, добавить к нему небольшими порциями ½ л сливок. Процеженный рыбный отвар разбавить белым вином. Ложку сполоснуть холодной водой и с ее помощью быстро опустить фрикадельки в горячий бульон, который поставить на очень слабый огонь. Варить фрикадельки 25 мин.

Вместо сливок для приготовления клёцок можно использовать очень густой соус бешамель. В остуженный соус бешамель добавить 2 желтка и смешать его с рыбной массой, затем сформовать, как было указано выше, фрикадельки и проварить их на слабом огне. Готовые фрикадельки выложить на смазанную жиром сковороду, залить густым соусом бешамель и ненадолго поставить в духовку, чтобы слегка запечь их. Остаток соуса бешамель смешать с оставшимся рыбным отваром и разогреть его ещё раз, добавить немного тёртого сыра и по желанию 1–2 ст. ложки сливок. Этим соусом облить фрикадельки. Подать в теплом виде как закуску или же вместо легкого ужина. Клецки можно также запечь в духовке с мелко нарезанными шампиньонами или с пюре из шампиньонов; сверху хорошо полить соусом из сливок.

### Спаржа холодная под соусом винегрет

*500 г спаржи, по 1 ст. ложке мелко нарубленной зелени петрушки, зеленого лука, купыря, 1 маленькая луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, щепотка соли, щепотка черного перца, 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, ½ чайной ложки горчицы.*

Спаржу очистить, отварить в подсоленной воде и остудить. Приготовить соус из мелко нарубленной зелени, лука, нарубленного крутого яйца, уксуса, растительного масла и горчицы. Приправить его солью и перцем. Смешать соус с остуженной спаржей и подать к столу. Рассчитано на 2 порции.

### Пирог со шпиком, сливками и яйцами

*Тесто: 150 г муки, 50 г масла, 1 яйцо, щепотка соли, немного воды.*

*Начинка: 100 г шпика, ½ л сливок, 2–3 яйца, 25 г сливочного масла или маргарина, перец, соль.*

Замесить песочное тестоиз муки, масла, яиц, щепотки соли, воды. Выставить тесто на холод. Шпик нарезать кубиками и растопить. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, и сильно посолить и поперчить. Затем раскатать тесто и выложить им небольшую форму (края приподнять повыше). Выложить в форму обжаренный шпик и залить сверху взбитыми сливками с яйцами. Форму поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать пирог 30 мин при средней температуре. С этим блюдом хорошо сочетается зеленый салат. Рассчитано на 2 порции.

### Торт эльзасский

*Тесто: 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 200 г муки, 1 чайная ложка соды.*

*Начинка: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2–3 яйца, 80 г чищеного молотого миндаля, 1 ст. ложка мелко нарезанных цукатов, 60 г муки, 1 чайная ложка соды.*

*Глазурь: 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка вишневой наливки, 1–2 ст. ложки воды.*

Быстро замесить тесто и поставить на 30 минв холодильник. Масло, сахар и желтки взбить, добавить миндаль, цукаты, соду, муку и всё хорошо перемешать. В конце добавить взбитый с сахаром белок. Тесто раскатать, выложить его в форму, приподняв края. Поверхность теста выложить начинкой. Поставить торт в духовку со средним жаром для запекания ровно на час.

Сахарную пудру развести вишневой наливкой (можно водой) и полученный сироп вылитьна ещё тёплый торт.

# Чехия и Словакия

### Суп панадель по-домашнему

*¾ л мясного бульона, маленький пучок зелени, 2—3 булочки, 1 ст. ложка жира, соль, щепотка мускатного ореха, '/2 чашки молока или сливок, 1 желток, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 1—2 ст. ложки тертого сыра.*

Сварить зелень в бульоне до готовности. Булочки разрезать на ломтики, обжарить в жире и разварить их в бульоне, затем протереть через сито. Взбитый в молоке желток добавить в суп, посолить и посыпать сверху зеленью петрушки. По желанию можно посыпать тертым сыром.

### Капуста по-богемски

*400 г белокочанной капусты, 40 г сахара, 10 г соли, 20 г муки, 40 г жира, 20 г шпика, 60 г лука, тмин, уксус.*

Промытую, нарезанную узкими полосками капусту отбросить на сито и обсушить. Затем мелко нарезать лук и слегка потушить его со шпиком, нарезанным кубиками. Добавить капусту. Вместо воды лучше добавить немного мясного бульона, посолить, прибавить тмин и поставить тушить. Когда капуста станет мягкой, посыпать небольшим количеством муки, добавить сахар и сбрызнуть вскипяченным уксусом. В конце тушения все хорошо перемешать, дать капусте еще раз закипеть на слабом огне и снять с плиты.

### Кнедлики в салфетке

*250 г муки, 4 яйца, 250 г молока, соль.*

Взбить желтки, добавить молоко, соль по вкусу, муку, отдельно взбитые белки, добавить к ним щепотку соли и замесить тесто. Салфетку намочить в холодной воде, отжать и завязать в нее кусок теста, сделав 2 узла на расстоянии 2 см один от другого. Узелок с тестом подвесить над кастрюлей с кипящей водой на палочке или на деревянной ложке с длинной ручкой, укрепив его таким образом, чтобы он висел, но не плавал в воде. Через 20 мин варки ослабить нижний узел, чтобы тесто разбухло. Продолжительность варки — 3/4 ч. Содержимое салфетки вынуть и сейчас же разрезать на полоски.

### Кнедлики-роглики

*750 г вареного картофеля, 125 г пшеничной муки, 100 г картофельной муки, 2 яйца, соль, щепотка мускатного ореха, начинка.*

Картофель измельчить и замесить тесто, смешав с мукой, яйцами и специями. Тесто раскатать в пласт толщиной ½ см, нарезать полосками шириной 8 см, длиной 5 см, смазать начинкой, каждую полоску скатать в ролик и закрепить кончики. Кнедлики опустить в слегка подсоленную воду и варить на слабом огне в течение 20 мин. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и выложить на блюдо. Панировочные сухари подрумянить в масле и посыпать ими клецки. В качестве начинки может быть использовано мясо, шпик или овощи, которые предварительно следует потушить в жире с луком и зеленью.

### Мясо по-богемски

*500 г баранины, 500 г картофеля, 2 больших луковицы, 1 ½ ст. ложки жира, 1 чайная ложка соли, щепотка красного молотого перца.*

Мясо нарезать кубиками, обжарить вместе с крупно нарезанным луком, добавить соль и красный перец, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и тушить до полуготовности. Очищенный картофель нарезать кубиками, уложить на мясо, добавить еще немного горячей воды и тушить до готовности. Жидкость должна выкипеть примерно наполовину.

### Пражский салат

*150 г жареной телятины, 150 г жареной свинины, 150 г соленых огурцов, 100 г лука, 100 г яблок, перец, майонез, сок лимонный или уксус.*

Все компоненты нарезать соломкой, полить лимонным соком или уксусом и перемешать с майонезом. По желанию можно посыпать перцем.

### Фазан по-богемски

*1 фазан, 50 г шпика, 50 г масла или жира, соль, ½ луковицы, 3 г черного перца, 1 лавровый лист, несколько штук гвоздики и ягод можжевельника, по 1 ст. ложки сметаны и белого вина.*

Фазана вымыть, почистить щеткой, обрезать когти. Голову завернуть под крылышко, ноги отогнуть за спину, тушку перевязать. Тушку посолить и вдоль спинки и брюшка привязать длинные полоски шпика. Разогреть жир, обжарить фазана, добавить мелко нарезанный лук, специи и, часто поливая образовавшимся от жаренья соусом, жарить в духовке в течение 1 ч при закрытой крышке. Образовавшийся от жаренья сок пассировать, добавить сметану и приправить белым вином.

### Карлсбадский рулет

*1 кг телячьей грудинки, 100 г шпика, 100 г свинины или копченого мяса, 100 г масла, 1 соленый огурец, 3 яйца, немного муки.*

Из мяса удалить кости, грудинку отбить и посолить. Мясо выложить тонкими полосками шпика и свинины, покрыть слегка остуженной яичницей-глазуньей, на которой равномерно распределить мелко нарезанный соленый огурец. Грудинку туго скатать, обвязать ниткой и запечь в горячем жире, поливать выделившимся соком. В образовавшийся соус добавить для густоты немного муки.

### Легкое в кармашке

*300 г муки, 4 ст. ложки воды, 1 чайная ложка сливочного масла, соль, перец, 2 желтка, панировочные сухари, 200 г отварного легкого, 2—3 ст. ложки сливочного масла.*

Из просеянной муки замесить тесто, добавив воду, масло, соль и 3 желтка. Раскатать его и разделить на четырехугольники. Сваренное легкое очень мелко порубить, посолить и поперчить; добавить желток и панировочные сухари. На четырехугольники из теста выложить порубленное легкое, скрепить в виде треугольников-кармашков, опустить в кипящий суп или соленую воду и варить до готовности. Сбрызнуть растопленным маслом.

### Кнедлики с печенкой

*400 г белого хлеба, 250—300 г печени, 50 г шпика, 1 луковица, цедра лимона, соль, 200 г молока, 1 яйцо, 65 г муки.*

Хлеб нарезать кубиками. Печень, шпик, лук и зелень провернуть через мясорубку и смешать с хлебными кубиками. В молоке развести муку, яйцо; вылить смесь на хлебную массу и оставить на 20 мин, прикрыв крышкой. Затем по желанию приправить зеленью петрушки и лимонной цедрой, добавить соль. Из этой массы сформовать клецки, слегка обвалять в картофельной муке и опустить в слегка подсоленную воду. Варить на слабом огне в течение 10—15 мин.

### Словацкие роглики с орехами

*300 г муки, 10 г дрожжей, 200 г молока, щепотка соли, 90 г сахара, 40 г масла, 1 яйцо, 15 г сливочного маргарина, 125 г очищенных орехов, ½ пакета ванильного сахара, лимонно-сахарная глазурь.*

Замесить дрожжевое тесто из муки, молока, яйца, дрожжей, масла, соли и сахара. Дать тесту подойти, раскатать в пласт. Нарезать из теста треугольники и смазать распущенным маргарином. Растертые с сахаром орехи слегка подрумянить и растолочь. Добавить ванильный сахар и немного воды, чтобы получилась тягучая масса. Треугольники из теста намазать этой массой и скатать в роглики. Выпекать в смазанной жиром форме, предварительно дав снова подойти, в жаркой духовке в течение 20 мин (роглики должны зарумяниться). Еще теплые роглики смазать лимонной глазурью.

# Швейцария

### Швейцарский фондю

*600 г эмментальского сыра, ½ дольки чеснока, ½ легкого белого вина, 1 чайной ложки крахмала, 30 г вишневой наливки, перец, мускатный орех, белый хлеб.*

Огнеупорную посуду из фарфора или фаянса натереть изнутри половиной дольки чеснока и разогреть на слабом огне в этой посуде вино. Сыр натереть или нарезать мелкими кубиками и растопить в вине, помешивая деревянной ложкой (мешать следует не кругообразно, а по линии восьмерки). Дать сыру закипеть на сильном огне. В небольшом количестве холодной воды развести крахмал, приправить мускатным орехом и перцем и сюда же влить вишневую наливку. Смешать все. Фондю готов. Теперь его следует поставить на слабый огонь ‑ он должен очень слабо и равномерно кипеть.

### Швейцарский картофельный рёсти

*750 г картофеля, 80—100 г жирного шпика, ½ стакана молока, ½ стакана сливок, соль и шепотка мускатного ореха.*

Картофель отварить, остудить и очистить после чего настрогать на самой крупной терке Шпик нарезать кубиками и слегка подрумянить, добавить картофель и хорошо перемешать со шпиком приправить солью и мускатным орехом. Добавить молоко, картофель перевернуть и сковороду прикрыть миской. Рёсти жарить на слабом огне по крайней мере 15 мин. Затем сковороду перевернуть так, чтобы зажаренная сторона картофеля оказалась в миске сверху. Подать с зеленым салатом. Рёсти можно приправить также взбитыми яйцами и тертым сыром.

### Базельские брунсли

*450 г сахарной пудры, 500 г миндаля, 100 г горького шоколада, 1 чайная ложка корицы, 1 ст. ложка вишневой наливки, 4 белка.*

Миндаль очистить, натереть вместе с шоколадом как можно мельче. Белок и сахар очень сильно взбить. Продолжая взбивать, прибавить сахар и вишневую наливку, В конце понемногу осторожно прибавить шоколад, корицу и миндаль. Тесто очень хорошо перемешать, раскатать, разделать с помощью специальных формочек печенье и выпекать на очень слабом огне.

### Печенье «Лепестки лотоса»

*500 г муки, 350 г сахара, 250 г маргарина, чайная ложка корицы, 1 чайная ложка соды, яйца, 250 г очищенного миндаля.*

Масло растереть с сахаром. Миндаль слегка подрумянить и мелко нарубить, смешать с маслом и сахаром, а затем с мукой и содой. Тесто быстро перемесить, раскатать в жгут диаметром 3—4 см и поставить на 1—2 ч на холод, лучше всего поместить тесто в морозильник. Затем нарезать на тонкие ломтики и выпекать печенье в течение 5—7 мин на слабом огне. Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада или кусочками мармелада.

### Швейцарский суп с сыром

2 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 л мясного бульона или воды, 6— 8 ст. ложек тертого эмментальского сыра, 1 стакан смеси молока и сливок, ½ чайной ложки мелко нарубленного сыра, соль, перец, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки.

Ломтики белого хлеба нарезать кубиками и обжарить в сливочном масле. Добавить мясной бульон, тмин и поставить суп на небольшой огонь медленно кипеть в течение 10 мин. Добавить молоко и сливки, суп снять с огня и, осторожно помешивая, добавить в него сыр. Добавить соль и перец по вкусу. Посыпать зеленью петрушки и подать в горячем виде.

### Коржики с сыром

*3 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 3 стакана тертого сыра, 1 яйцо, 2 желтка отдельно, 10 г толченых сухарей.*

Муку поджарить в масле до бледно-желтого цвета, смешать с молоком и варить минут пять. Добавить тертый сыр, перемешать, влить яйцо, взбитые желтки, вновь поставить на огонь и сильно взбить до тех пор, пока не начнется кипение. Тогда полученную массу снять с огня, немного остудить, выложить на смазанный маслом и обсыпанный сухарями противень, разрезать на порции и запекать до готовности.

### Крокеты с сыром

*1 стакан твердого тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 2 стакана молока (или молоко пополам со сливками), 2 яичных желтка, 1 яйцо, сухари молотые.*

Муку поджарить в кастрюле со сливочным маслом так, чтобы она пожелтела (можно прибавить молоко) и варить несколько минут. Снять с огня, добавить тертый сыр, яйцо, взбитые желтки, вновь поставить на огонь и сильно взбить. Когда масса закипит, снять с огня и выложить в смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень (толщина масла должна быть около 2 см). Разрезать пласт на куски, посыпать сухарями и запечь в, духовке.

# Япония

### Яйца «Окинава»

*На 2 порции: яйца, сваренные всмятку — 2 шт., корзиночки из слоеного теста — 2 шт., рис — 20 г, помидоры — 80 г, перец стручковый зеленый — 20 г, крабы — 40 г, майонез — 70 г, желе — 10 г, соус томатный — 20 г.*

Рис отварить, промыть в проточной воде. Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и семян и нарезать мелкими дольками. Рис смешать с помидорами, мелко нарезанным зеленым перцем и крабовым мясом, залить майонезом и томатным соусом. Заполнить полученной смесью корзиночки из слоеного теста. Яйца залить майонезом, смешанным с растворенным желатином, украсить дольками помидоров и, когда желе застынет, положить в корзиночки с рисом.

### Сукияки (говяжье мясо с овощами)

*200 г говяжьей вырезки, 100 г свежих грибов, 1 большая круглая луковица, 3 картофелины, 1/2 баклажана или 1 кабачок. Для соуса: 5 ст. ложек соевого соуса, 5 ст. ложек саке или столового белого вино, 8 ст. ложек воды, соль, сахар – по 1 ст. ложке.*

Сукияки готовится непосредственно во время трапезы: на стол поставить электрическую плитку, а на нее сковороду, смазанную жиром или маслом. На большом фарфоровом блюде или плетеном подносе разложить продукты. Мясо нарезать полосками толщиной около 2 мм. Грибы разрезать пополам, лук, картофель и кабачок ‑ кружочками. Из соевого соуса, саке, воды, соли и сахара приготовить соус. На разогретую сковороду вылить часть соуса, довести до кипения и положить туда порциями мясо, грибы, лук, картофель и кабачок. Готовые продукты расложить по тарелкам. Едят с вареным рисом.

### Темпура

*400 г филе белой рыбы, 300 г креветок, 1 морковь, 3 картофелины, 1 луковица. Для теста: 2 яйца, 300 г колотого льда, 2 чашки муки. Для соуса: 4 ст. ложки соевого соуса, 3 ст. ложки рисового вина саке или обычного белого вина, 3 ст. ложки тертой белой редьки.*

Рыбу нарезать пластинами шириной 0,5 см. Морковь, картофель и лук нарезать кольцами одинаковой толщины. Для теста взбить яйца, добавить лед и муку. Рыбу, креветки, морковь, картофель и лук окунуть в тесто и обжарить в масле. Для получения хрустящей корочки важно, чтобы была большая разница в температуре между продуктами и жиром, в котором они жарятся. Затем приготовить соус из соевого соуса, вина и тертой редьки. Блюдо едят, обмакивая каждый кусочек в соус.

### Хару-но-сарада (разноцветный овощной салат )

*1 кольраби, 1/2 большого огурца, 1 качан салата, 1 средняя луковица, 1/2 консервной банки кукурузы (140 г), 10 редисок, Для соуса: 3 ст. ложки соевого соуса, щепотка сахара, соль, 3 ст. ложки винного или лимонного уксуса, 10 ядер соленого жареного арахиса, 1 ст. ложка растительного масла.*

Кольраби нарезать кубиками размером около 1х1 см. Огурец и лук нарезать тонкими кольцами, салат разобрать на листья, помыть и мелко порубить. Редис порезать кружочками. Овощи положить в миску и добавить консервированную кукурузу. В кастрюле приготовить соус: смешать ингредиенты, хорошо взбить и залить салат непосредственно перед подачей.

### Киноко но таманеги (фаршированный лук по-японски)

*4 луковицы среднего размера, 250 г измельченной свинины, 1 яйцо, 100 г свежих грибов, 1/2 столовой ложки масла, 2 чайных ложки соевого соуса, 2 чайных ложки саке, крахмал. Для соуса: 2 чашки бульона, 2 ст. л. соевого соуса, 1/2 ч. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. л. крахмала, 130 г фасолевых стручков.*

Лук очистить, вымыть. Срезать верхнюю часть и выдолбить так, чтобы осталось 2 слоя, насыпать внутрь крахмал. Лук мелко порезать, обжарить с грибами, смешать со свининой, яйцом, соевым соусом и саке. Этой смесью наполнить луковицы. Нафаршированные луковицы посыпать крахмалом снаружи и положить на сковороду. Добавить 2 чашки бульона, 2 ст. ложки соевого соуса, немного соли и сахара по вкусу. Варить луковицы в течение 30 мин, добавить стручки фасоли и варить еще 5 мин. Достать луковицы, а в оставшийся соус добавить разведенный в небольшом количестве воды крахмал и немного проварить. Густым соусом полить луковицы и сразу подавать.

### Куриная печень по-японски

*2 ст. ложки светлого соевого соуса, 2 ст. ложки сухого хереса, смешанного с 1/2 ч. ложки сахара, 450 г куриной печени, 2 ст. ложки растительного масла, 1 зеленый сладкий перец, 4 пера зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 5 г имбиря, 1/4 ч. ложки кайенского перца, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки темного соевого соуса.*

Смешать светлый соевый соус, херес и куриную печень. Оставить мариноваться на 20—30 минут. Раскалить сковороду "вок", влить масло и обжарить печень в течение 3—4 мин. Добавить сладкий перец, зеленый лук, чеснок и имбирь и продолжать обжаривать еще 1—2 минуты. В готовую печень добавить кайенский перец, сахар и темный соевый соус и перемешать.

### Лапша по-японски

*6 ч. ложек растительного масла, 1 нарубленная луковица, 1 растолченный зубчик чеснока, 250 г нарезанного маленькими кубиками филе куриных грудок, 1 нарезанная полосками толщиной со спичку морковь, 1 нарезанный кубиками картофель, 1/2 мелко нарезанного красного сладкого перца, 1,5 ч. ложки порошка карри, 5 г свежего имбирного корня, соль, 200 г лапши, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука,*

Обжарить лук, чеснок на растительном масле, добавить куриное филе, морковь, картофель и сладкий перец и поджаривать, помешивая, до готовности курицы. Добавить порошок карри и имбирь. Перемешать. Добавить 3/4 стакана воды, накрыть крышкой и тушить, время от времени помешивая, пока овощи не станут мягкими, а соус не загустеет. Посолить. Отварить лапшу до полуготовности в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг. Дать воде стечь. Смешать лапшу с курицей и оставить на медленном огне на несколько минут. Разложить готовое блюдо по чашкам, украсить нарезанным зеленым луком.

### Японские терияки

*На 4 порции: 2 ст. ложки сухого хереса, подслащенного 1 ч. ложкой сахара, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 5 г имбиря, 1 мелко нарубленный зубчик чеснока, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки красного перечного соуса, 4 куска нарезанного на полоски мясного филе, 2 ст. ложки масла, 2 мелко нарезанных перышка зеленого лука, свежая зелень.*

Смешать вино, соевый соус, имбирь, чеснок, сахар и красный перечный соус по вкусу, добавить мясо. Оставить на час, перемешивая 1—2 раза. Мясо вынуть из маринада и обжарить на масле в течение 2—3 минут. Полить маринадом и посыпать зеленым луком. Оставить на огне еще на 3—5 минут, пока большая часть маринада не выкипит. Подавать со свежей зеленью и рисом.

### Суши

*Для приготовления 30 порций суши нужно: 10 тигровых креветок, 20 кусочков свежей рыбы, 500 г сухого риса арборио, несколько ст. ложек уксуса и хрен.*

Креветки очистить, оставляя хвосты, надрезать вдоль по внутренней стороне и "распластать". Рыбу порезать на ровные прямоугольники. Рис отварить и оставить томится в кастрюле. Приготовить соус: смешать 3,5 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложку сахара, 1,5 ч. ложки соли, влить в готовый рис и оставить на 1-2 часа. Из риса и соуса сформировать шарики, сжимая рис в кулаке. На каждый получившийся шарик положить щепотку хрена и накрыть кусочком приготовленной рыбы или креветкой. Суши готово.

### Котлеты рыбные по-японски

*Филе рыбное — 120 г, яйцо — 1 шт., соус соевый — 5 г, масло растительное — 10 г, вино десертное — 5 г, сахар, перец, мука кукурузная — 5 г, соль.*

Рыбное филе пропустить через мясорубку, смешать с кукурузной мукой, яичными желтками, растительным маслом, вином, взбитыми с сахаром белками. Вылить массу на сковороду и обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Охладив, разрезать на порции и подать с зеленым салатом и соевым соусом.

### Печень по-японски

*Рис — 70 г, вода — 200 г, горошек зеленый консервированный — 50 г, печень говяжья или свиная — 150 г, масло растительное — 10 г, мука — 10 г, мандарины свежие — 1 шт., паприка, соль.*

Куски печени обмакнуть в растительное масло, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон, посолить и поперчить, сверху положить мандариновые дольки. Отваренный рис смешать с зеленым горошком, заправить паприкой. Подавать с печенью.

### Цыпленок по-японски

*Цыплята — 220 г, масло сливочное — 30 г, вино белое — 30 г, перец молотый черный — 0,2 г, зелень петрушки — 5 г, соль.*

Филе и ножки цыпленка поджарить в масле до золотистого цвета, посолить, поперчить, залить вином и небольшим количеством бульона, добавить зелень и тушить под крышкой на слабом огне до готовности.

### Черная лапша

*Соевая мука — 450 г, вода – 150 г, яйцо — 1 шт., соль.*

Из соевой муки, воды, яйца с добавлением соли замесить тесто и дать ему настояться в течение 30 минут. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать кусочками 0,5 см и отварить в кипящей воде 5 минут.

### Жареный кальмар

*1 кг кальмаров, 4 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана молотых сухарей, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, перец и соль по вкусу.*

Кальмары промыть, ошпарить кипятком, снова промыть, освобождая от пленки, нарезать на порционные куски, поперчить, посолить и обвалять в муке. Яйцо взбить и смешать с молоком. Кусочки кальмаров окунуть в смесь яйца с молоком и обсыпать молотыми сухарями, обжарить на растительном масле.

Австралия и Новая Зеландия 2

Австралийский летний салат 2

Австралийские бифштексы с бананами 2

Бифштекс сумчатый 3

Лосось на ложе из запеченных томатов 3

Чатни острая пряная приправа 4

Австралийский томатный коктейль 4

Австралийский рисовый пудинг 4

Австралийский торт безе 5

Австралийский фруктовый торт 5

Шоколадный торт «Бумеранг» 6

АВСТРИЯ 6

Кайзеровский омлет 6

Омлет с вишней 7

Жареный петух по-венски 7

Жареные маринованные цыплята 7

Говядина по-венски в соусе из хрена 8

Жаркое эстергази 9

Телячий эскалоп по-венски 9

Карп по-австрийски 9

Васершпатцен 10

Клецки со шпиком по-тирольски 10

Зальцбургский нокерлн 11

Мариленкнёдель — абрикосовые клецки 11

Венский крем с абрикосами 12

Гугельхупф. — ванильная баба 12

Торт 3ахер 13

Яблочный рулет 13

АНГЛИЯ 15

Салат английский 15

Сельдь маринованная 15

Поридж — овсяная каша 15

Уэльский рейбит — гренки с сыром 16

Яйца пашот по-английски 16

Яйца в фарше по-шотландски 16

Яйца по-шотландски 17

Овсяные блины по-шотландски 17

Гуляш из сельди по-шотландски 18

Ланкаширский обед в одном блюде 18

Суп-пюре из томатов 18

Шотландский перловый суп 19

Шепердспай — пастушья запеканка 19

Ростбиф 20

Йоркширский пудинг 20

Котлеты бараньи «Монморенси» 21

Запеканка из телячьих почек 21

Вареная баранина с клецками и coyсом из каперсов 22

Индейка по-английски 23

Печеная говядина с корочкой из хрена 23

Пюре со шпигом по-ирландски 24

Печеный картофель с сырным суфле 25

Коньячный соус 25

Винный соус 25

Хлебный соус 26

Мятный соус 26

Соус чемберлен 26

Пудинг с изюмом 27

Английский торт к чаю 28

Английский шоколадный пудинг 28

Мине пай — рождественские пирожки 29

Открытый яично-лимонный пирог 30

Африканская кухня 30

Салат из овощей и фруктов (Ангола) 30

Салат из бананов (Уганда) 30

Рыба в маринаде (Нигерия) 31

Суп по-африкански (Судан) 31

Уха африканская (Гана) 31

Суп из кокосового ореха (Конго) 31

Суп из цыпленка (Конго) 32

Суп со стручковой фасолью по-сомалийски 32

Шашлык по-африкански (Мозамбик) 32

Котлеты отбивные из телятины по-африкански (Конго) 32

Цыпленок жареный (Сомали) 33

Курица, жареная в маринаде (Сенегал) 33

Яйца по-африкански (Эфиопия) 33

Паштет из фасоли (Эфиопия) 33

Кукуруза, жаренная с луком (Судан) 33

Беляши по-африкански (Уганда) 34

Фрикадельки из ямса 34

Пан-кекс по-гански 34

Пано (печенье) по-гански 34

Каша рисовая молочная с фруктами (Сомали) 35

Южноафриканское печенье к кофе 35

Крем банановый (Мозамбик) 35

Бурские бисквиты 35

Армения 36

Лобуц (салат) 36

Сторац-бадрожан (баклажаны с чесноком) 36

Хаш 36

Бозбаш зимний 37

Кололик 37

Суп таронский 37

Кюфта — армянский рисовый суп с мясными клецками 38

Мсапур с фруктами 38

Воспи апур (суп с чечевицей) 38

Жареная форель по-армянски 39

Долма ереванская с виноградными листьями 39

Долма из лука 39

Бастурма (маринованный шашлык) 40

Мшош фасолевый 40

Ай лазан 40

Борани из овощей 40

Кчуч рыбный по-армянски 41

Халва с медом армянская 41

Азербайджан 41

Гиймя-плов 41

Плов из индейки 42

Ширин-плов 42

Сабза-каурма 43

Джуджа 44

Кюкю из баранины 44

Баранина в баклажанах 44

Тас-кебаб 45

Пити по-азербайджански 45

Рыба, фаршированная по-азербайджански 45

Суп гороховый с фрикадельками 46

Пахлава шекинская 46

Белоруссия 47

Салат белорусский 47

Печенка, фаршированная по-гомельски 47

Карп фаршированный 47

Крупеня 48

Верещака 48

Холодник по-белорусски 48

Cолянка белорусская рыбная с отварным картофелем 48

Поросенок жареный 49

Мачанка по-крестьянски 49

Смаженина 49

Котлета «Беловежская» 50

Драники 50

Смаженики 50

Драчена картофельная 51

Локшины 51

Сашни белорусские с творогом 51

Ушки 51

Пелюхи 51

Болгария 52

Салат по-шопски 52

Фассул ‑ салат из белой фасоли 52

Омлет по-болгарски 53

Кебапчета 53

Чорба-топчета 53

Муссака 54

Рагу из баранины по-болгарски 54

Гювеч 55

Яхния из дичи 55

Икра из баклажанов 56

Таратор ‑ холодный суп с огурцом 56

Зеленая фасоль по-болгарски 56

Баница — слоеный пирог с творогом 57

Яблоки по-болгарски 58

Карамель 58

Венгрия 59

Жареная свинина с кислой капустой 59

Мясо жареное по-венгерски 59

Фасоль в горшочке по-венгерски 60

Телячьи котлеты а ля гундель 60

Салат кароли 60

Соус тартар 61

Гуляш в горшочке 61

Телячьи потроха 62

Венгерский рыбный суп 62

Карпы в желе 63

Палатшинкен 63

Клецки в горшочке 63

Золотые шарики 64

Голландия и Бельгия 65

Лук, жаренный на сковороде, по-голландски 65

Хотпот — голландское национальное блюдо 65

Голландский крестьянский омлет 66

«Горячая молния» 66

Угорь на вертеле 66

Амстердамский воздушный пирог из риса 67

Лейденская смесь 67

Голландская сельдь 68

Роттердамские ломтики 68

Голландский соус 68

Сандвичи по-голландски 69

Бутерброды с сыром из Апелдорна 69

Пестрый салат 69

Рыбные котлеты по-фландски 70

Брюссельский суп из шампиньонов 70

Вафли по-фламандски 70

Льежский салат из зеленой фасоли 71

Скумбрия по-фламандски 71

Брюссельская капуста по-брюссельски 72

Гусь по-фламандски 72

Угорь с зеленью 73

Карбонады по-фламандски 73

Яблоки в кляре 74

Тушеные груши 74

Ватерхрувел 75

Яблоки запеченные 75

Германия 75

Свиные ножки с кислой капустой и горошком 75

Берлинский шницель 76

Окорок со стручковой фасолью 76

Мекленбургский рулет со шкварками 77

Гамбургский суп из угря 77

Рыба, жаренная по-гамбургски 78

Лабскаус 78

Кислый каббес 79

«Небеса и земля» 79

Манделах — рейнское печенье 79

Заяц в горшочке 80

Южно-немецкое сладкое блюдо из вишни 80

Печенье с мускатным орехом 81

Колбасные клецки 81

Мясо по-мюнхенски 81

Швабские вареники 82

Суп «Картофельные брусочки» 83

Дрезденский торт 83

Дрезденская рождественская коврижка, или коврижка с изюмом 84

Тюрингский пирог с луком 85

Грузия 85

Харчо 85

Харчо из курицы с орехами 86

Бозартма из баранины 86

Суп из грецких орехов 87

Форель в орехово-уксусном соусе 87

Цыпленок табака 88

Курица в остром соусе 88

Хинкали 89

Сулугуни жареный 89

Чемква 90

Вареные яйца с ореховой подливкой 90

Плов с курицей 90

Хачапури 91

Када 92

Пирог медовый 92

Чахохбили — рагу из дичи по-грузински 93

Сациви из дичи 93

Соус сациви 93

Салат из тыквы, яблок и дыни 94

Кавказский шашлык 94

Еврейская кухня 95

Форшмак из сельди с яблоками 95

Фаршированная рыба холодная 95

Рыба маринованная 96

Язык заливной 96

Пыцье 97

Гефилте фиш тушеная 97

Рыба кисло-сладкая 98

Чолит-фиш 98

Суфле из рыбного фарша 99

Хелзль (фаршированные шейки) 99

Эсик-флейш (кисло-сладкое мясо) 100

Телятина, фаршированная черносливом 100

Утка, фаршированная лапшой 100

Кишки фаршированные 101

Чолнт с мясом и фасолью 102

Цимес с мясом 102

Цимес сладкий 102

Морковь глазированная 103

Тейглех (классический рецепт) 103

Айнгемахц 104

Имберлех 104

Хала 105

Бисквит ореховый 106

Леках 106

Испания и Португалия 107

Креветки чили 107

Испанская картофельная тортилья 107

Перец с брынзой на гриле 107

Олья подрига 108

Паэлья — испанское блюдо из риса 108

Пучеро 109

Курица по-мадридски 110

Овощной суп по-испански 111

Рыба по-астурийски 111

Рыбный пудинг по-мадридски 112

Жареные ломтики белого хлеба 112

Клецки из лангуста 113

Испанские сандвичи 113

Чанфайна 114

Андалузский салат 114

Андалузское таспаччо 115

Испанский салат из помидоров и огурцов 115

Италия 116

Миланский салат с копченой рыбой 116

Римский салат из сельди 116

Томатный соус 116

Минестра – суп в горшке 117

Суп павеза 117

Флорентийский супиз шпината 118

Бобы в горшочке по-итальянски 118

Брюссельская капуста по-итальянски 119

Клецки по-венециански 119

Лососина, жаренная в тесте 119

Лук фаршированный 120

Паштет из риса 120

Неаполитанские потроха 121

Равиоли 122

Рагу из баранины 122

Свиной шницель по-сицилийски 123

Спагетти а ля карбонара 123

Белая фасоль в пикантном соусе 123

Шампиньоны фаршированные 124

Неаполитанская пицца 124

Пицца с колбасой 125

Пицца с грибами 125

Воздушный пирог с сыром 125

Китайская кухня 126

Капуста острая моченая 126

Яйца ароматичные 126

Холодец пятицветный 127

Бульон с трепангами, кальмарами и ростками бамбука 128

Уха с редькой 128

Баранина фри ароматная 129

Шашлык из свинины 129

Говядина, жаренная соломкой с цитрусовой цедрой 130

Говядина духовая по-пекински 131

Свинина ломтиками с томатным соусом 131

Свиные ножки тушеные 132

Цыпленок в арбузе 132

Утка по-пекински 133

Судак по-китайски 135

Плавники акулы в коричневом соусе 135

Кальмары по-домашнему 135

Печень, жаренная по-китайски 136

Жаркое из потрохов утки 136

Шампиньоны, жаренные с фасолью 137

Тыква, тушенная по-китайски 137

Омлет с цветами хуанхуа 138

Жаренный рис с луком и яйцами 138

Лапша с соусом далу 139

Пельмени по-китайски 140

Сочима 141

Мексика 141

Холодное плато 141

Салат по-мексикански 142

Соус для фаршированного перца 142

Луковый суп по-крестьянски 143

Бифштекс по-мексикански 143

Картофель с сыром в горшочке 144

Мясные клецки в миндальном соусе 144

Фаршированный сладкий перец запеченный по-мексикански 145

Тыква с брынзой 146

Цыпленок по-мексикански 146

Индейка под какао-соусом 146

Рис по-мексикански 147

Мучные тортильяс 147

Тортильяс из лапши 148

Ромовый пудинг 148

Бананы в сиропе из вина 149

Монтесума чоколатль 149

Польша 149

Чернина — блюдо из потрохов 149

Паштет из зайца 150

Жаркое из дикого кабана 150

Брусника с хреном 151

Свинина в пикантном соусе 151

Капуста червона — салат из краснокочанной капусты 152

Сельдь со сметаной 152

Смешанный салат по-польски 153

Фляки по-варшавски — рубец 153

Капусняк — суп из квашеной капусты 154

Бигос 155

Карп по-польски 155

Торуньские коврижки 156

Маковник 157

Россия 157

Суп крестьянский 157

Грибной суп 158

Суп из крапивы или щавеля 158

Щи русские из белокочанной капусты 158

Рассольник домашний 159

Солянка мясная сборная 160

Уха 160

Окрошка мясная 161

Тушеная говядина с грибным соусом 162

Мясо посадское 162

Воловий рубец 163

Жаркое баранье с гречневой кашей и луком 163

Поросенок вареный в белом соусе 164

Жареный поросенок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины 164

Жареный петух под можжевеловым соусом 165

Жареный гусь с яблоками 165

Караси жареные со сметаной 165

Судак разварной 166

Гурьевская каша с орехами и вареньем 166

Каша пуховая 166

Каша рисовая, запеченная в тыкве 167

Кашица белёвская овсяная сладкая 167

Бабка из тыквы с вишнями, мёдом, морковью и сметаной 168

Тушеные яблоки к жаркому 168

Яйца выпускные по-старорусски 168

Грибы в сметане по-смоленски 169

Расстегай закусочный 169

Расстегай московский 170

Кулебяка с мясом 170

Клюквенный квас 171

Петровский квас 171

Кисель из тыквы и ревеня 172

Сбитень горячий 172

Грибы с луком по-русски 173

Квашеная капуста с орехами 173

Русский салат 173

Московская солянка 174

Беф-строганов 175

Пожарские котлеты 175

Сибирские пельмени 175

Скандинавия 176

Датский салат из макарон 176

Датский салат из сельди и зеленой фасоли 176

Копенгагенский салат 177

Сельдь жареная 177

Фаршированное свиное филе 177

Соленая курица с ананасом 178

Красная каша со сливками 178

Датская ромовая баба 179

Блюдо из овощей со шпиком 179

Сьеамансбифф — мясо по-флотски 180

Норвежские жареные колбаски 180

Норвежский рулет с сыром 181

Сельдь «Осло» 181

Норвежский салат из сельди 181

Фискеболлар рыбный клопе 182

Сельдь, запеченная в тесте 182

Кётбулар— мясные тефтели 183

Биф линдштрём — бифштекс с рубленой свеклой 183

Зильбулар мед ко-ринтзёс — бифштекс из сельди с соусом из коринки 184

Елеброд — суп из пива 184

Печеный картофель «Гассель» 185

Суфле из крыжовника 185

Заяц маринованный 186

Рыбный воздушный пирог 186

Закуска из сельди 187

Шведский яблочный торт 187

Калекукко 188

Калалаатикко — картофель с сельдью 188

Майтокалакейто — рыба, тушенная в молоке 189

Пирожки с ветчиной 189

Узбекистан, Казахстан, Киргизия и Таджикистан 189

Салат из редьки 189

Плов по-узбекски 190

Нухат шурпа — таджикский мясной суп с горохом 190

Ширкавак — молочный суп с тыквой (узбекистан) 191

Чалоп — холодный узбекский суп 191

Манты с начинкой из баранины (казахст) 191

Мясо по-казахски 192

Занза (Киргизия) 193

Курут — сухой творог 193

Украина 194

Салат «Буковина» 194

Закуска украинская 194

Меживо из баклажанов 194

Потапцы с помидорами (гренки с помидорами) 195

Шпундра (свиная грудинка со свеклой) 195

Кендюх 195

Печеня по-житомирски 196

Курица, тушенная с галушками 196

Карп с медом 196

Сиченики из рыбы 197

Лежни картофельные 197

Гречневые пампушки с чесноком 198

Галушки сдобные 198

Вареники 199

Украинская солянка 200

Котлеты по-киевски 200

Гоголь-моголь 201

Кулебяка из дрожжевого теста 201

Борщ украинский 202

Франция 203

Парижский десерт из сыра 203

Сырные шарики 203

Соус бордёлез 204

Айоли – южно-французский чесночный соус 204

Французский луковый суп 204

Буйабесс – рыбный суп 205

Бараньи котлеты с луковым соусом 206

Бургундские бобы 206

Говядина, запеченная по-французски 207

Отбивные котлеты, жаренные в кляре (парижские) 207

Горошек по-французски 208

Жаркое из кролика 208

Картофель по-савойски 208

Крокеты из сельдерея 209

Цыпленок в вине 209

Луковое пюре 210

Рыбные фрикадельки из щуки 210

Спаржа холодная под соусом винегрет 212

Пирог со шпиком, сливками и яйцами 212

Торт эльзасский 212

Чехия и Словакия 213

Суп панадель по-домашнему 213

Капуста по-богемски 214

Кнедлики в салфетке 214

Кнедлики-роглики 215

Мясо по-богемски 215

Пражский салат 216

Фазан по-богемски 216

Карлсбадский рулет 216

Легкое в кармашке 217

Кнедлики с печенкой 217

Словацкие роглики с орехами 218

Швейцария 218

Швейцарский фондю 218

Швейцарский картофельный рёсти 219

Базельские брунсли 219

Печенье «Лепестки лотоса» 219

Швейцарский суп с сыром 220

Коржики с сыром 220

Крокеты с сыром 221

Япония 221

Яйца «Окинава» 221

Сукияки (говяжье мясо с овощами) 222

Темпура 222

Хару-но-сарада (разноцветный овощной салат ) 223

Киноко но таманеги (фаршированный лук по-японски) 223

Куриная печень по-японски 224

Лапша по-японски 224

Японские терияки 225

Суши 226

Котлеты рыбные по-японски 226

Печень по-японски 226

Цыпленок по-японски 227

Черная лапша 227

Жареный кальмар 227