

**Кулинарные
шедевры мира**

Центрально-Европейская кухня шаг за шагом



Центрально-Европейская кухня шаг за шагом



Кухня Центральной Европы – это разнообразие замечательных рецептов вкусной и питательной пищи, создававшихся на протяжении многих веков. Пикантность немецких мясных блюд, гармоничность австрийских десертов, домашний вкус польской выпечки – все это нам близко по своим вкусовым качествам, в чем-то напоминая русскую кухню. Многие рецепты Европы популярны по всему миру. Кто не знает яблочный штрудель или баварские колбаски? Теперь вы сможете готовить их по всем правилам у себя дома, достигнув высшего мастерства!





[Содержание



ВВЕДЕНИЕ

6 Движущая сила Европы

8 Гастрономическое разнообразие

Рыбные блюда

Шпецле – лапша швабов

Гуляш пастухов

Кофе по-венски

Национальные кухни

Некоторые особенности

Польская манка

10 Основные продукты

12 Истоки и развитие

Имперская кухня

История одного торта

Хлеб и картофель

Традиции мясоедения

Путешествие в Новый Свет:
туда и обратно

Жаворонки епископа

14 Вкус праздников

Гусь святого Мартина

Подсластить пиллюлю

«Октоберфест» – большой
праздник пива

Самое светлое Рождество

Что едят жители

Центральной Европы?

16 Зеленая кухня

Равнинное сельское хозяйство

Из огорода на рынок

Дары лесов

Молочное хозяйство

18 Вкус природы

20 Хлеб и выпечка

Сладкая Центральная Европа

Песочное печенье и его виды

Мастера хлебопечения

Основные виды хлеба

22 Пиво, вино, медовуха...

Вина Центральной Европы

Другие напитки

Пивная революция

Классификация пива

Основные ингредиенты

24 Разновидности пива

26 Мясные продукты

Территория колбас

Гарантированное качество

Свинина в кухне

Центральной Европы

Другие виды мяса

Охота и гастрономия

28 Колбасные изделия



РЕЦЕПТЫ

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 32 | Тушеная капуста с сосисками
Квашеная капуста | 72 | Жаркое из говядины
со шпепце
Запеченная баранья нога |
| 38 | Яичница-болтунья
со шпиком и картофелем | 78 | Яблочный штрудель
Рождественский кекс |
| 42 | Бигос
Запеченный индюк с изюмом | 84 | Сырный торт
Клубничный десерт |
| 48 | Гуляш
Лечо | 90 | Торт «Захер»
Сливовый пирог |
| 54 | Зразы
Телятина а-ля Нельсон | | |
| 60 | Тушеные овощи со сливками
Овощной суп | | |
| 66 | Цыпленок в белом вине
Цыпленок с виноградом | | |



Движущая сила Европы

Падение Берлинской стены в 1989 году и последовавшее объединение Германии повлекли за собой значительные изменения в странах Центральной Европы и Балтии. В данном регионе из прежних 5 стран образовалось 13 государств. В течение 1990-х годов каждая из этих стран пережила серьезные экономические преобразования. Более 400 миллионов человек были вынуждены приспосабливаться к новым политическим, экономическим и социальным условиям. В жизни населения произошли перемены, но их традиции остались неизменными. Все народы Центральной Европы, хотя и пережившие вместе многие моменты истории, обладают ярко выраженной самобытностью. В Европе жили и творили выдающиеся деятели культуры и науки. Имена многих из них вписаны золотыми буквами в историю человечества. Философы – Кант, Гегель, Маркс, Ницше, Штейнер и Шопенгауэр. Писатели и драматурги – Гете, Манн, Брехт и Гессе, композиторы – Бетховен, Бах, Вагнер и Штраус, художники – Дюрер, Базелиц и Кирхнер, актеры и режиссеры кино – Мурнау, Лэнг, Херцог, Фассбиндер и Вендерс. А также политические деятели, как светские, так и церковные – Лех Валенса, Вацлав Гавел и Кароль Войтыла (Папа Иоанн Павел II).



Бранденбургские ворота – один из символов Берлина, были построены в 1791 году и носили название Ворота мира.



Фризские острова в Северном море – важный рыболовный центр Германии (на фото – Нордstrand).



Берлин

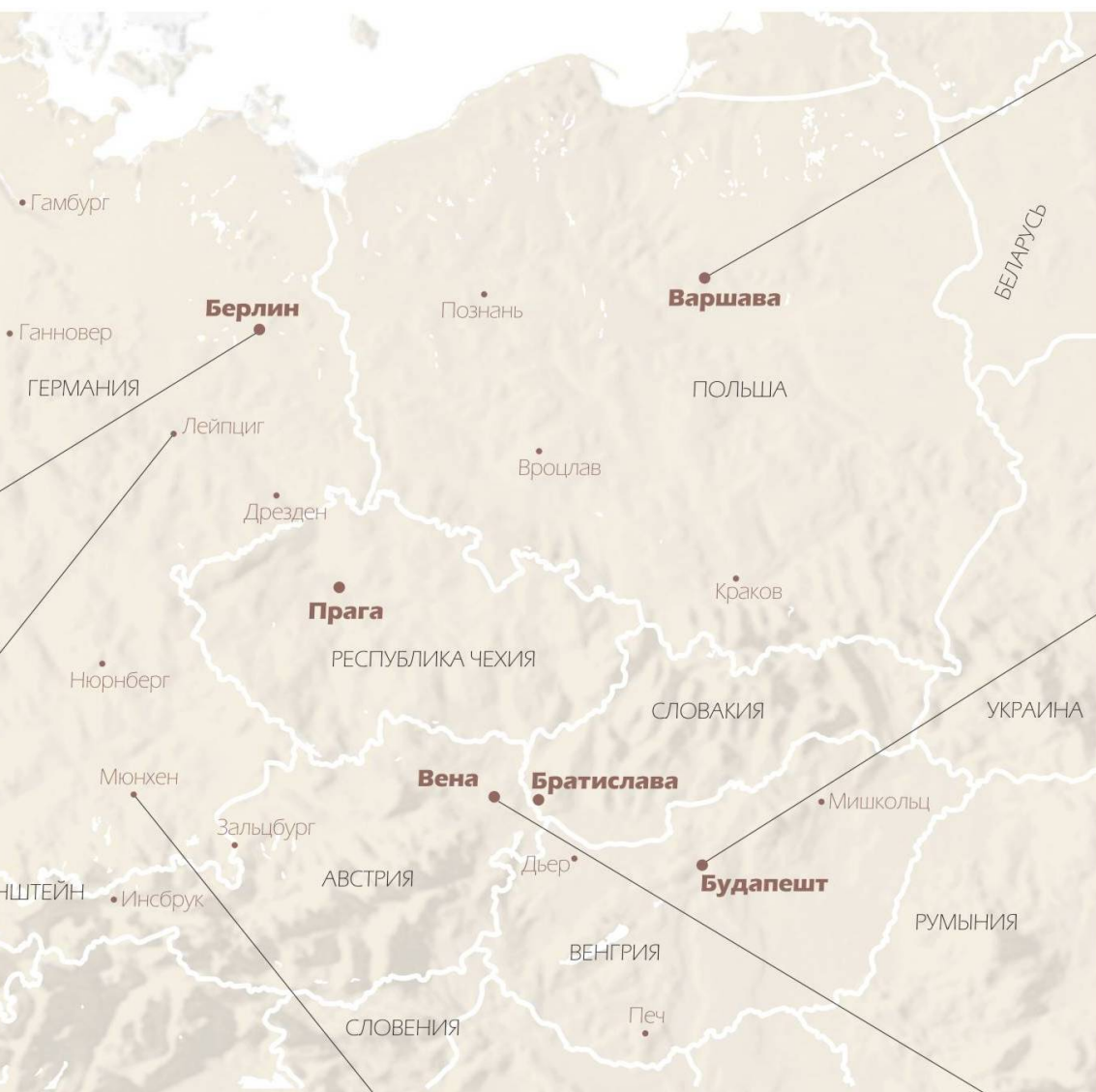
Столица Германии и один из красивейших городов Европы. Здесь находится множество музеев с уникальным содержанием, огромное количество парков и красивых улиц. Город был основан как небольшой торговый центр в XIII веке, с течением времени он превратился в одну из самых влиятельных европейских столиц.



Лейпциг

Другое название этого города – «Маленький Париж» – Лейпциг получил за свою красоту и уникальную историю. Здесь жили и творили выдающиеся личности: философ Готфрид Лейбниц, богослов Мартин Лютер, писатель Иоганн Вольфганг Гете, композиторы Рихард Вагнер и Иоганн Себастьян Бах.

Многолетнее господство крупных империй сформировало ярко выраженную индивидуальность Центральной Европы, передав характерные особенности современным странам: Германии, Польше, Австрии, Венгрии.



Варшава

Столица Польши, расположенная на берегу Вислы, является важным промышленным и культурным центром страны. К ее историческому наследию принадлежит впечатляющий величием королевский замок, восстановленный после военных разрушений.



Будапешт

Жемчужина Дуная, этот красивейший город очаровывает своей культурной утонченностью. Великолепные исторические здания, королевские мосты и изящные бульвары – все это привлекает туристов со всего мира.



Мюнхен

Основан в 1158 году, с 1806 года является столицей Баварии. В этом городе сосредоточены важнейшие банки, СМИ и промышленные предприятия Германии. Знаменит богатой культурной жизнью, музеями мирового значения, а также популярным фестивалем «Октоберфест».



Вена

Город музыки и великих музыкантов, фиакров и танцующих белых жеребцов, яблочного штруделя и изумительного кофе. Его история насчитывает более 2 тысяч лет, при Габсбургах Вена стала столицей. Отсюда и ее имперская элегантность – наследие этой династии.



Гастрономическое разнообразие

Рыбные блюда



В Центральной Европе очень популярны рыбные блюда. Свежую морскую рыбу употребляют в прибрежных районах севера Германии, в то время как жители удаленных от моря регионов

потребляют в основном речную рыбу. Готовят ее различными способами, чтобы обеспечить длительное хранение. Так, наряду с консервированной и замороженной рыбой производят копченую, что является основой одной из главных отраслей пищевой промышленности Германии и Венгрии.

К наиболее распространенным разновидностям рыбы – сельди, палтусу, угрю, скумбрии, камбале и кильке, стоит добавить пресноводную рыбу, такую как форель, карп, сазан и судак.

Шпецле – лапша швабов

Швабия (регион на юго-западе Германии) считается родиной особой яичной лапши – шпецле. Здесь ее потребляют в большом количестве, поэтому она

считается символом оригинальной прусской кухни.



Гуляш пастухов

На венгерском языке слово «гуляш» означает «пастух», а «гуляшус» – это мясное блюдо, которое пастухи готовили на пастбищах. Большие куски говядины, баранины или свинины отваривали на костре,



после чего высушивали на солнце и заворачивали в шкуру с брюха овцы. В момент необходимости пастухи разогревали мясо с небольшим количеством воды или бульона.



Кофе по-венски

В Вене насчитывается более 500 заведений, где можно выпить отличный кофе. Среди них есть как современные, так и старинные кафе с соответствующей атмосферой. И все они предлагают богатейший выбор кофе. Также здесь выпекают особую

булочку к каждому определенному виду кофе. Кроме этого, в меню представлены горячие блюда: от говяжьего жаркого до рагу «Фиакр», которое подается с сосиской, жареным яйцом и маринованными корнишонами, нарезанными в форме веера.

Национальные кухни

Во всех кухнях Европы есть общие и повсеместно употребляемые продукты. Но можно выделить несколько весьма оригинальных национальных кухонь.



Центральноевропейская кухня удивляет огромным разнообразием блюд. Существуют различные техники приготовления одного и того же блюда, а также особые кушанья, присущие каждой конкретной стране данного региона.

Польская кухня. Соединила европейскую (колбасы и свинина) и славянскую (каши и пироги) кулинарных традиции. Вместе с тем, в ней чувствуется влияние Азии (в колдунах и голубцах). Польская кухня также включает вкуснейшие супы. Кроме того, она оспаривает у России право на изобретение водки.



Австрийская кухня. Считается одной из самых изысканных в мире; несет в себе историческое прошлое страны. Например, в знаменитом венском шницеле прослеживается родство с миланским эскалопом, малый гуляш с кружкой пива представляет собой типичную венскую закуску, а кнедли, хлебные фрикадельки, начиненные мясным фаршем или шпиком, напоминают о близости Австрии к Чехии.



Венгерская кухня. Венгры признают настоящим только гуляш, приготовленный в котелке из ковального железа (бограче) над открытым огнем, – традиция предков, мадяров. Продукты частого употребления в кухне – паприка, зеленый лук и сметана. Также популярны копченое свиное сало и венгерская колбаса саялми, судак, токайское вино и водка.



Немецкая кухня. Кулинария Германии очень разнообразна: начиная с хлеба со специями из Аахена и мясного пирога из Берлина и заканчивая килькой из Кельна и белыми сардельками из Мюнхена. Типичные блюда: постный суп из капусты, запеченное рагу, сочные свиные блюда и тушеное мясо с овощами.

Долгое время немецкая кухня ассоциировалась у соседних народов, в основном, со скромным рационом императоров (на фото – Фридрих Вильгельм III). Это породило миф о немецкой кулинарной аскетичности.



Некоторые особенности

Национальных блюд в строгом значении этого слова в Европе нет, тем не менее стоит назвать характерные гастрономические особенности.



Перед тем как квасить капусту, ее очень тонко шинкуют.

шницель готовится из тонко отбитой телятины, обжаренной в большом количестве масла, а тройная панировка обеспечивает шницелю потрясающую корочку.



Венгерская паприка

Венгерские пастушки, видимо, обладали крепким здоровьем, ведь основной пищей у них были свиное сало и паприка. Существует две разновидности паприки: свежая (мелкий очень горький перец, который едят в сыром или тушеном виде) и высушенная и перемолотая (используют в качестве приправы). Именно последняя разновидность применяется практически во всех блюдах венгерской кухни.

Квашеная капуста

Если и существует типично немецкое блюдо, то это, конечно, квашеная белокочанная капуста. Ее подают к картофелю и колбасным изделиям. Во Франции популярен шукрут – эльзасский вариант квашеной капусты.

Эскалоп по-венски

Технологию приготовления знаменитого венского шницеля придумали несколько веков назад итальянские повара. Золотистый, хрустящий



Польская манка



Кажа – это польская разновидность манной крупы. Ее готовят из различных видов круп: пшеницы, овса, ячме-

ня, кукурузы, проса, а также молотых зерен гречихи. Краковская кажа считается наиболее изысканной, самого тонкого помола. Блюда из кажи бывают солеными, иногда сладкими, а подают ее с мясными блюдами и соусом. Популярна также кажа с горячими свиными шкварками и сливочным маслом.

Основные продукты



Рыба ↑

Рыбу, выловленную в Северном, Балтийском морях или реке Рейн, употребляют в свежем виде (морская камбала, похожая на палтуса, килька, сельдь, угорь и форель), а также копчёной (угорь, сельдь и скумбрия с севера). Очень популярна килька из Кильской бухты.



← Йогурт

Йогурт очень любят жители центральноевропейских стран. Различают йогурт питьевой и густой, который едят ложкой. Может быть натуральным или с добавками, например с кусочками фруктов.

↓ Сметана

Готовится так же, как и йогурт, в процессе брожения молочной кислоты. Используется, в основном, для приготовления десертов и кондитерских изделий.



Специи ↑

В регионе особой популярностью пользуется укроп, как веточки, так и его семена (1), которыми приправляют маринованные корнишоны, отдельные сорта хлеба и другие блюда. Семена фенхеля (2) подходят к супам, рыбе и картофелю. А немецкую квашеную капусту невозможно представить без ягод можжевельника (3) с терпким вкусом.

Мясо ↓

Самым популярным из всех видов мяса, потребляемых в Центральной Европе, является свинина. Употребляются почти все части свиной туши – лопатка, филейная часть, грудинка, голова, окорок, из которых, кроме колбасы, готовят разнообразные блюда.



Квark ↑

Это популярный свежий творог, представленный во множестве видов, которые, в зависимости от процентного содержания жира, могут быть постными (менее 10%), средней жирности (20%) и жирными (40%). Его едят в чистом виде, сладким – с добавками мармелада или фруктов, или соленым – с травами, чесноком, горькой редькой или орехами.



Колбасы ↑

Производится огромное количество самых разных колбас, особой же популярностью пользуются сардельки Германии, Польши и Австрии.

В основе центральноевропейской кухни лежат древние обычаи разных народов. Для нее характерно использование широкого ассортимента продуктов, самые типичные из них – сардельки, пиво, многочисленные сорта хлеба, капуста, свинина и картофель.

Квашеная капуста ↓

Самый популярный овощ – это капуста, особенно кочанная. Ее шинкуют, солят, квасят, затем к ней добавляют вино и получают квашеную капусту, национальное немецкое блюдо.



← Яблочный уксус

Из яблок можно готовить и уксус. Его ярко выраженный вкус незаметен при приготовлении пикблей и соусов на яблочной основе.



Хрен и редька ↗

Хрен широко применяется в соусах, сочетается с горячим и холодным мясом, используется для гарнира к ветчине и мясной нарезке, а горькая редька идеальна для ростбифов и вяленого лосося.



Корнишоны ↗

Это мелкие огурцы специальных сортов (для их выращивания отведены довольно обширные площади), маринованные с укропом в уксусе без подсластителя. Обычно подают к мясным блюдам, особенно холодным.



Горчица ↗

Немецкая горчица потребляется в больших количествах с франкфуртскими сардельками, с колбасой боквurst или кнаквurst. Может быть острой, очень острой, с цельными зернами и сладкой (на фото), которая идеально подходит для вайсвurst – белой колбасы из говядины и свинины.

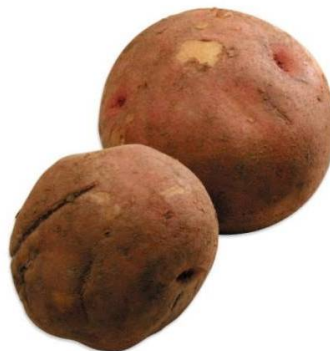
Хлеб ↑

Жители Центральной Европы создали множество самых разнообразных видов основного продукта питания. В том числе национальные сорта, которые готовят на основе всевозможных зерновых культур, особенно пшеницы и ржи. Хлеб никогда не едят сам по себе, как минимум его намазывают сливочным маслом.



← Яблоки

Широко используются в кухне этого региона. Европейцы их очень любят и используют во множестве блюд: фруктовым желе, компотах, соках, блюдах из капусты, тортах и пирогах, в качестве начинки, вымоченные в роме или сидре.



← Картофель

В кухне Центральной Европы клубни картофеля готовятся по-разному, в зависимости от сорта. Сорта с плотной мякотью идеальны для салатов, обжаривания в духовке, тушения, варки. Рассыпчатый или полурассыпчатый картофель хорош для пюре, блинов и тушения в горшочке.

Истоки и развитие

Имперская кухня

Кулинары Германской империи обладали поистине неистощимой фантазией. Согласно летописям, однажды во францисканском аббатстве Карлу III, одному из королей Германии, предложили молочного поросенка, приготовленного в меду, – яркий образец

кулинарных традиций того времени. Также были очень популярны винные соусы: в них готовили ветчину, куропаток, форель. Германская империя уже в те далекие годы славилась приготовлением вкуснейшего жаркого из дичи.



История одного торта

В 1832 году министр иностранных дел Австрийской империи князь Меттерних приказал своему повару создать новый десерт. Шеф-повар

был болен, поэтому торт приготовил 16-летний Франц Захер, ученик кондитера придворной кухни. Торт назвали в честь его создателя – «Захер».



Форель в молоке со льдом была излюбленным блюдом в имперскую эпоху. «Снежными яблоками» начинали голубей для Генриха IV, а салат из бараньих почек заправляли пикантным соусом.

Традиции мясоедения

Еще на заре цивилизации народы Центральной Европы отдавали предпочтение мясным продуктам, в отличие от южных народов, чей рацион был богат овощами. В то время как в древнеримской кулинарии, наиболее показательной из всех средиземноморских культур той эпохи, основу рациона составляли овощи, бобы и хлеб, варварские племена севера Европы употребляли в основном мясо, молоко и сыр, а также разные сорта пива. Поэтому неудивительно, что Юлий Цезарь описывал германцев как странный народ, не знающий «ни хлеба, ни вина, ни земледелия». Это, конечно, преувеличение, но фактом является то, что германские племена не знали сельского хозяйства, а занимались только охотой и иногда – скотоводством. Подобное отсутствие интереса к сельскому хозяйству оказало большое влияние на их мифологию, в которой сельское хозяйство считалось насилием над матерью-природой.

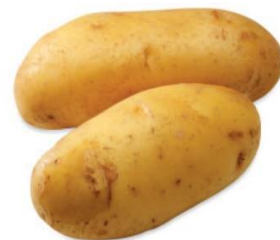


С течением веков любовь немцев к мясу поутихла. Тем не менее, различные исследования показывают, что масштабы потребления мяса, начиная со средневековья и вплоть до XIX века, ненамного превышали современные.

Хлеб и картофель

В конце XIX века благодаря походной кухне правителей Пруссии был сформулирован принцип питания для немцев: хлеб и картофель, запеченный окорок и квашеная капуста, гороховый суп и мясной пирог – еда довольно-таки скудная, но

победы на полях сражений были намного важнее.



Германские племена заложили основы питания народов Центральной Европы – в первую очередь, это были мясные блюда. Но с появлением картофеля, который стал незаменимым ингредиентом кухни, были созданы абсолютно новые блюда.



Жаворонки епископа

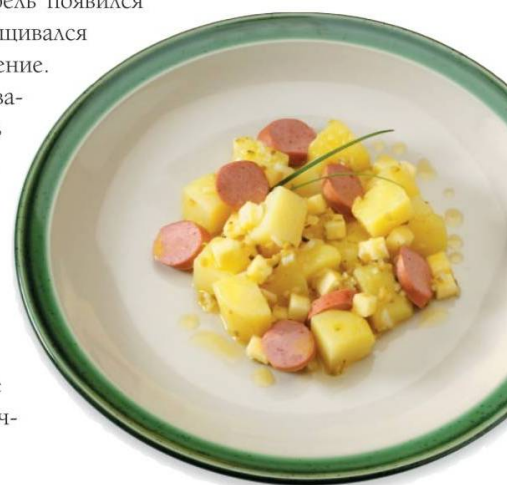
Старинный рецепт «жаворонков епископа Меца» до сих пор популярен в Центральной Европе. Впрочем, нужно заметить, что епископы прошлых веков не ограничивались только этими птицами, подававшимися с молодой репой. Например, еще они

ели печеного кабана с каштанами, тушеных вальдшнепов и знаменитую ветчину в верденском вине.



Путешествие в Новый Свет: туда и обратно

В Центральной Европе картофель появился в XVI веке, хотя сначала выращивался только как декоративное растение. По словам некоторых исследователей, в Германии картофель стал популярен благодаря Фридриху II Великому. В 1774 году он раздал клубни населению и повелел посадить их на полях под надзором солдат. Последствия этого указа оказались настолько благотворными, что в конце XVIII века картофель стал обычным блюдом в каждом доме.



Вкус Америки

В начале XVI века семьи промышленников из Аугсбурга основали в Америке коммерческие и горнодобывающие предприятия, работать на которые приезжали саксонские рабочие. А их жены привнесли в местные кулинарные традиции обычаи своей родины.



моста. Через несколько веков жители Северной Америки реанимировали эту идею, а весь мир узнал, что такое хот-доги.

Из Гамбурга в Соединенные Штаты

Гамбургер – самая знаменитая котлета родом из Центральной Европы. Он начал свое победоносное шествие с потоком переселенцев, отправлявшихся из Гамбурга в Соединенные Штаты в конце XIX века. И быстро занял лидирующее положение в кафе и барах.

Начало эры фастфуда

Первую передвижную точку по продаже сарделек установили в XII веке в городе Ратисбон (Регенсбург). Данное сооружение для продажи еды быстрого приготовления предназначалось для работников, занятых на строительстве



Вкус праздников

Гусь святого Мартина



День святого Мартина, который каждый год отмечают в Германии 11 ноября, знаменует окончание сельскохозяйственных работ перед наступлением зимы. С древних времен этот народный праздник сопровождался веселыми гуляньями, а также поеданием тра-

диционного блюда – жареного гуся. Традиция берет начало еще в те времена, когда количество корма на зиму заготавливалось ограниченное, его берегли для кур, а нагулявших осенний жирок гусей к праздникам забивали.

Новогодняя елка как символ праздника пришла к нам из Центральной Европы: у язычников существовал обычай сжигать украшенные лентами деревья, чтобы задобрить богов.



Подсластить пилюлю



В первый день занятий немецким школьникам раздают пакетики в виде конуса с конфетами, маленькими игрушками и школьными принадлежностями. Эта традиция родилась в Германии XIX века, чтобы сделать образование более привлекательным.

«Октоберфест» – большой праздник пива

В течение 16 дней в Мюнхене проходят Октябрьские народные гулянья, самый массовый в мире праздник, посвященный пиву. Первым днем начала праздника традиционно является суббота, а заканчивается он, как правило, в первое воскресенье октября. В центре баварской столицы, на лугу Терезы, размещают десятки ярмарочных палаток, где с 10 часов утра до 10 часов ночи каждый может попробовать лучшее пиво Мюнхена и традиционные сардельки. Сюда съезжаются до 7 миллионов человек, которые, кроме возможности поесть и выпить, наслаждаются различными театрализованными шествиями и представлениями.

Королевские корни

Эта традиция родилась 12 октября 1810 года, когда в честь бракосочетания будущего короля Баварии Людвига I и Терезы Саксонской был организован большой пивной праздник. Мероприятие длилось пять дней и имело такой успех, что местные власти решили проводить его ежегодно в октябре.



В некоторых немецких городах официанты подают пиво «метрами».

Кулинарные предпочтения жителей Центральной Европы отразились в народных праздниках. «Октоберфест» – самый интернациональный немецкий праздник – объединяет две главные кулинарные страсти страны: пиво и сардельки.



Пивная слабость

Во время «Октоберфеста» его участники выпивают приблизительно 7 млн литров пива, то есть на каждого приходится около литра. Но в течение года потребление пенного напитка более умеренное: каждый житель Германии за год выпивает 121,2 литра, а страна занимает третье место в мире по потреблению пива после Чехии (161,5 литра) и Ирландии (141,1 литра). Вино немцы пьют реже: 23,5 литра на человека в год – это 16-е место в мировом рейтинге. А лидируют в этом списке Франция (59,8 литра), Италия (54,8 литра), Португалия (50,7 литра), Хорватия (44,1 литра) и Швейцария (42,2 литра).

Самое светлое Рождество



В Германии главные рождественские праздники отмечают 25 и 26 декабря. Традиционными блюдами в эти дни считаются запеченные гусь и карп. В эти дни обязательно готовят рождественское печенье, которое чаще всего имеет форму звездочек.



Что едят жители Центральной Европы?

Их рацион очень богат мясными и молочными продуктами, а также фруктами и овощами. Рис и рыбу используют в совсем небольших количествах.

КИЛОГРАММОВ НА ЧЕЛОВЕКА В ГОД



Зеленая кухня

Равнинное сельское хозяйство



Сельскохозяйственное производство в Центральной Европе ведется на всей обширной центральной равнине. На специальных площадях выращиваются в основном зерновые

культуры, клубневые овощи и корнеплоды. Выделяются сахарная свекла, пшеница и картофель, которого только в Германии ежегодно производится 11 миллионов тонн.



Сельское хозяйство Германии базируется на экологических принципах биодинамического сельского хозяйства, созданного австрийским философом и ученым Рудольфом Штайнером (1861-1925).

Из огорода на рынок

Значительная часть овощей и фруктов поступает на столы жителей Центральной Европы из небольших частных огородов. Сегодня они снабжают продуктами рынки всего региона. Традиция содержания подобных хозяйств родилась в Лейпциге в конце XIX века.



Дары лесов

Леса Центральной Европы были значительно истощены в результате многолетних войн, но все же и сегодня там сохранилось множество природных богатств. Главным же лесным достоянием считаются дикие звери и грибы.

Польские грибы

По традиции грибы являются основой для многих блюд Европы, но в Польше их любят больше всего. В польских лесах можно встретить огромное количество самых разных грибов, особенно ценятся белые (боровики), сморчки, рыжики и шампиньоны. Когда-то грибы считались едой богатых людей, их использовали при приготовлении мясных блюд. Но в послевоенное голодное время именно грибы помогли многим полякам выжить. Популярность и важность грибов в рационе поляков подтверждается следующим фактом: 31 вид грибов продается здесь в свежем виде и 15 – в сушеном.

Австрия – рай для охотников

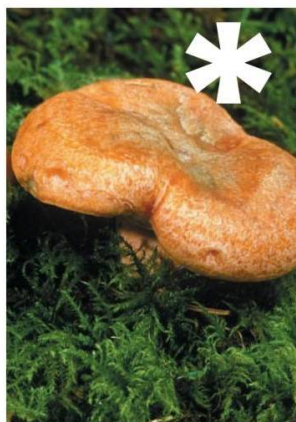
Австрийская природа может похвастаться удивительным разнообразием: от лугов и долин до высокогорных пейзажей Альп. Охота в этом регионе имеет две разновидности: большая и малая охота. Во время большой охоты на оленя, ланя, кабана, горную козу, горного барана, медведя, серну, рысь, волка и тетерева. Все остальные животные, включая косулю, относятся к объектам малой охоты. Действуют здесь и четкие законодательные обоснования: диких животных, предназначенных для отстрела, подкармливают при отсутствии у них естественных источников питания, а также защищают от истребления браконьерами.



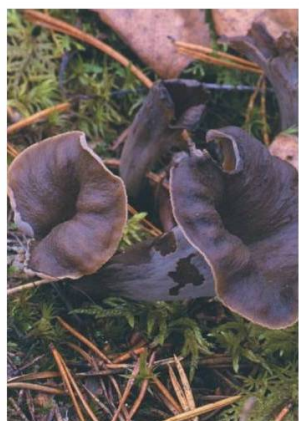
В экономике стран Центральной Европы доля сельскохозяйственного производства с каждым годом снижается, тем не менее здесь по-прежнему производят продукцию высокого качества. А лес преподносит свои подарки в виде грибов и дичи.



■ Боровик.



■ Рыжик.



■ Лисичка черная.



■ Сморчок.



Охота очень популярна в Центральной Европе, поэтому в местной кухне есть множество блюд из дичи. Самым вкусным считается мясо фазана, кабана и косули. Фазанов в местные леса привезли из Азии. У этой птицы нежное и питательное мясо. В основном его готовят целиком. Кабанье мясо жёсткое и содержит очень мало жира. Идеально подходит для рагу и блюд с картофелем. Охота на косулю наиболее популярна в Европе, и в то же время это очень дорогостоящее занятие.

Молочное хозяйство

Разведение свиней присутствует во всей Центральной Европе, но и крупный рогатый скот играет важную роль в местном сельском хозяйстве, особенно в горных районах

немецкой земли Шлезвиг-Гольштейн, на юге Баден-Вюртемберга и Баварии. Кроме мяса, от коров получают более 28 миллионов тонн молока в год.



Кисломолочные сыры

Самой популярной разновидностью является харцский сыр, родина которого одноименная местность Нижней Саксонии. Имеет низкое содержание жиров и особенный аромат. В качестве вкусовой добавки этот сыр обычно содержит тмин.

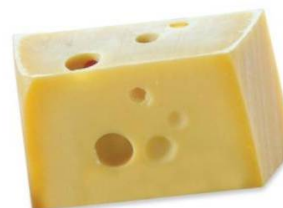


Мягкие сыры

Популярны во всем мире, особенно сорта бри и камамбер (на фото). Если в последний добавить сливочное масло, лук и паприку, получится обалда – традиционная баварская закуска.

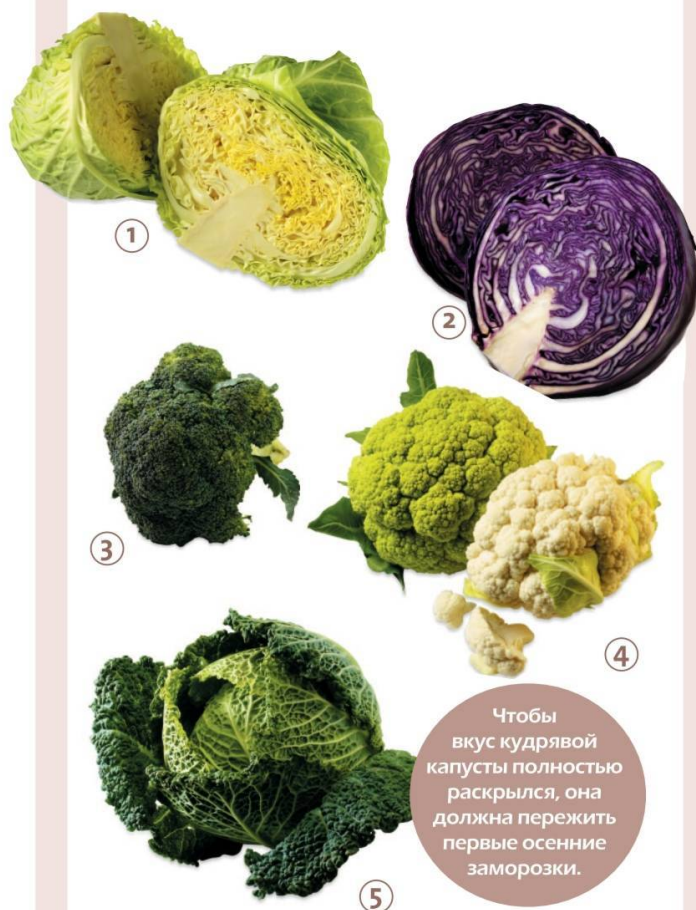
Твердые сыры

Среди немецких сыров выделяется бергкезе (горный) и эмменталь (на фото), которые производятся в баварском районе Альгау.



Вкус природы

Капуста



Чтобы вкус кудрявой капусты полностью раскрылся, она должна пережить первые осенние заморозки.

В течение долгого времени капуста считалась едой для бедных, в настоящее время же это один из самых любимых овощей в Центральной Европе. Здесь ее ценят как за вкусовые качества, так за и противораковые свойства. Среди многочисленных разновидностей наибольшей популярностью пользуется белокочанная капуста (1). Также стоит отметить краснокочанную капусту (2) со сладким вкусом, которую обычно готовят с кислыми яблоками, брокколи (3) и цветную капусту (4), а также зеленую, или кудрявую, капусту (5), которую подают к дичи и колбасным изделиям.

Лук →

Сложно представить центральноевропейскую кухню без лука. Его используют как основу супов, для ароматизации хлеба и пирогов, в сыром виде кладут в салаты, жареный лук хорош в качестве гарнира, а маринованный придает блюдам остроту. Самый известный сорт лука выращивают в центральном регионе Тюрингии.



Морковь ↗

Самый употребляемый в Центральной Европе корнеплод. Этот факт становится особенно очевидным зимой и летом, когда на местных рынках еще нет собственных выращенных корнеплодов, и их приходится импортировать тысячами тонн из Италии и Голландии.



← Белая спаржа

Когда-то ее называли «княжеский овощ», так как до XIX века спаржу подавали только к дворцовому столу, а сегодня это один из самых популярных и ценных продуктов. Ее можно есть отдельно или в сочетании с другими продуктами, но в любом случае спаржа должна быть очень свежей.

Зелень и овощи Центральной Европы служат, благодаря своему вкусу, а также питательной ценности, идеальным дополнением ко всем блюдам местного рациона с высоким содержанием жиров, основным элементом которого является мясо.

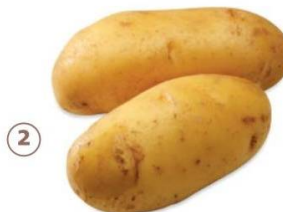
Редис ↓

Как и горькая белая редька, красный редис (на фото) является типичным блюдом в пивных заведениях Баварии, где его предлагают в качестве пробуждающей аппетит закуски.



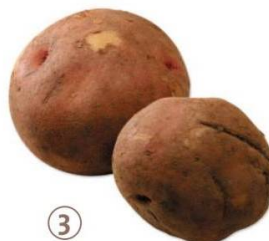
Свекла ↘

Лучшие сорта свеклы выращиваются на обширных центральных равнинах, где песчаные почвы не позволяют ей расти слишком быстро. В итоге мякоть получается нежной. Превосходный источник калия и витамина С, употребляется в пищу сырой, вареной или консервированной.



Картофель ↗

Основной овощной ингредиент центральноевропейской кухни. 150 разновидностей картофеля обеспечивают получение за год 4 урожая. Одни сорта выращиваются повсеместно – синха (1) и криста (2), другие растут только в определенных районах, например дезире (3), типичный для юга Германии.

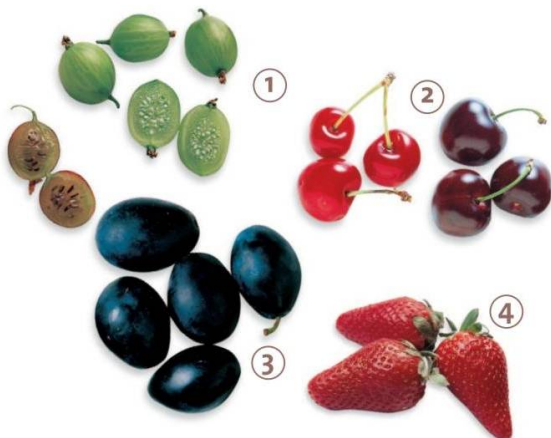


Яблоки и груши ↓

Это самые распространенные в Центральной Европе фрукты, их употребляют как в виде десерта, так и для начинки в различных блюдах. Яблоко насчитывается более тысячи сортов, самые известные – эльстар (1), джонаголд (2). Среди груш популярны сорта бера боск (3) и александр лукас (4).

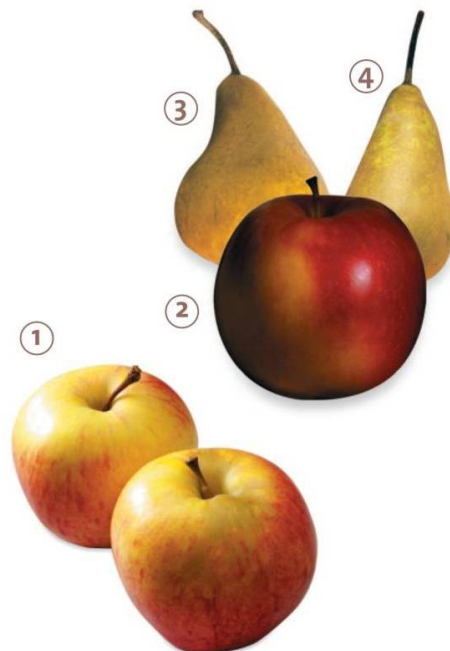
Огурец и корнишон ↘

Огурцы используются и для супов, и для салатов, но, конечно, наиболее любимы они в маринаде. Маринованный огурец – основа многих гарниров. Самые вкусные огурцы родом из Шпреевальда, южного региона Бранденбурга.



← Сезонные фрукты и ягоды

Сезонные фрукты и ягоды, например красная и черная смородина, крыжовник (1), черешня и вишня (2), слива (3) и клубника (4), свежими употребляются только весной и летом, в течение же остального года они консервируются. Эти фрукты и ягоды широко используют для начинки традиционных пирогов, а также для производства ликеров.



Хлеб и выпечка

Сладкая Центральная Европа



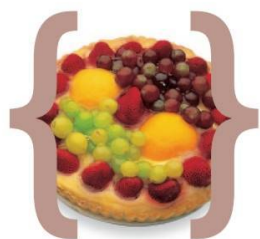
■ Шоколадный штрудель.



■ Ночные джунгли.

В каждой стране Центральной Европы есть свои рецепты вкуснейшей выпечки, появившиеся много столетий назад. Поэтому неудивительно, что в результате доступности сахара и появления кофе здесь начался настоящий кондитерский бум. Благодаря вдохновению

кондитеров мир увидел настоящие шедевры кулинарного искусства. От штруделя или вишневого торта «Ночные джунгли» до сырных пирогов, пирогов со сливочным маслом, фруктовых тортов или пирогов с яблоками, пропитанными ромом...



Фруктовые торты – это классика немецкого и австрийского кондитерского дела. Особой популярностью они пользовались в годы больших урожаев фруктов и ягод.

Песочное печенье и его виды

Печенье завоевало большую популярность в Европе. Обычно оно готовится из муки, сливочного масла и воды. Также в него добавляют сахар, молоко и яйца. Испеченное в духовке печенье посыпают сахарной пудрой. Самыми популярными видами, не считая традиционного рождественского песочного печенья (на фото), являются сливочное печенье с ванилином и вафли.



Мастера хлебопечения

Более 400 видов хлеба и почти 1200 разновидностей печення и булочек свидетельствуют о том, что для жителей Центральной Европы хлеб – основной элемент питания. Подобное разнообразие – результат использования различных зерновых культур, среди которых особенно популярны пшеница и рожь. Также свою роль сыграли национальные способы приготовления и выпекания. Для выпечки хлебобулочных изделий обычно смешивают несколько зерновых культур разного помола, а затем добавляют другие ингредиенты. В результате рождается самый разный хлеб: соленый, сладкий, хрустящий, мягкий... Не менее широк и ассортимент булочек, среди которых выделяются немецкий крендель и австрийские булочки, хлеб со специями из Нюрнберга и с марципаном из Любека.

Хлеб – основа рациона жителей Центральной Европы. В нем широко используются самые разные зерновые культуры, главным образом — пшеница и рожь. Кроме выпечки обычного хлеба существуют вековые традиции приготовления разнообразных кондитерских изделий.



Основные зерновые культуры для выпечки хлеба – это пшеница и рожь, используемые совместно или по отдельности, иногда добавляют кукурузу, ячмень и овес (сверху вниз: кукуруза, пшеница, ячмень, рожь).



Основные виды хлеба

Разные виды хлеба получили свои названия как от зерна, из которого они готовятся, так и по методу приготовления. Согласно этой классификации, можно выделить: пшеничный или белый хлеб, черный или ржаной, хлеб из нескольких видов злаков, особые виды, в которые обычно добавляют ячмень, овес или кукурузу, а также лук, орехи, молоко и творог.



Памперникель

Пекут из непросеянной ржаной муки грубого помола, которая и придает ему характерный цвет. Это ржаной хлеб с ярко выраженным кислым вкусом.



С орехами

Еще один классический вид хлеба. Его пекут из пшеницы, ржи или обеих культур, добавляя орехи, обычно фундук или грецкие.



Сладкий с изюмом

Это особый вид пшеничного хлеба с изюмом, который придает приятный сладкий вкус.



С отрубями

Хлеб из пшеницы и ржи с добавлением овса. В некоторые виды добавляют льняную или кунжутную муку.



С семечками из тыквы

Степень помола муки влияет на содержание в хлебе клетчатки. Вот одна из новинок с повышенным содержанием клетчатки – хлеб с тыквенными семечками.



Крендель

Разновидность хлеба на юге Германии – сладкий или соленый, хрустящий или мягкий. Свой вкус приобретает после «купания» в соленой воде перед выпеканием.

Пиво, вино, медовуха...

Вина Центральной Европы

Германия сегодня – один из восьми крупнейших производителей вина в мире. Его производство на этих землях имеет глубокие исторические корни. Основу приготовления вин заложили древние римляне, затем его совершенствовали средневековые монахи-виноделы. В настоящее время производство вина сконцентрировано в западных районах, на берегах Рейна и его притоков, где выпускают 10 из 11 сортов оригинальных немецких вин. Немецкое вино, как правило, легкое и не очень крепкое.

В Австрии наиболее популярно грюнер вельтлингер, белое вино с фруктовым горько-



сладким букетом, и хойригер, молодое вино.

Также распространен токай асу «Слезы Венгрии». История этого вина начинается с XVII века, его выдержка составляет 6-8 лет, а процесс производства является уникальным.

Хойригер

Это молодое вино подается самими австрийскими виноделами в тавернах Вены. К нему предлагают сыр липтауэр (из молока словацкой овцы).



Токай асу

Это венгерское вино производится уже много веков. Его секрет в высушенном выдавленном винограде, подвергающемся особому процессу брожения.



Рислинг

Самая знаменитая разновидность немецкого вина. Сухое кислое белое вино с невысоким содержанием спирта, тонким ароматом.



Шпетбургундер

Красное немецкое вино. Этот сорт нравится немцам, но его вкус и аромат не всегда понятны в других странах, поэтому оно редко идет на экспорт.

Пивная революция

Пиво известно уже восемь тысяч лет: его варили еще в Древнем Египте из пшеницы, ячменя или обоих видов зерен. Пиво было национальным напитком, и его пили в любое время. С образованием Римской империи оно завоевало всю Европу. Правда, распространение пива в Средиземноморье было ограничено из-за популярности вина, но в центре и на севере Европы, напротив, из-за дефицита вина пиво стало основным напитком.

Вклад монахов

Во времена Средневековья пиво, как и другие алкогольные напитки, готовили в монастырях, где, наряду с хлебом, оно составляло основу рациона монахов. Именно они стали использовать хмель в процессе изготовления пива, которым смягчили его излишне сладкий вкус. В итоге из глубины веков до нас дошло темное и густое современное пиво.

Пастеризация

Процесс, при котором в жидкости погибают вегетативные формы микроорганизмов, полностью перевернул методы хранения пива и позволил его транспортировать.



Пастеризацию (процесс нагревания при высокой температуре в течение долгого времени) открыл в 1873 году Луи Пастер и описал этот процесс в книге «Опыты над пивом».

Другие напитки

Польская медовуха

В Польше медовуха производится со времен Средневековья. Этот напиток получается в результате брожения разбавленного водой меда с добавлением экстракта хмеля и фруктовых соков. Пьют холодным.



Венгерская водка

Самая известная венгерская водка – «Барак палинка» из абрикосов. Для ее производства используются два вида абрикосов, а в процессе дистилляции добавляются молодые абрикосовые косточки для подчеркивания вкуса.



Благодаря высокому качеству, а также строгому соблюдению технологии производства пиво Центральной Европы считается лучшим в мире. Высоким качеством отличается и винное производство – немецкий рислинг, австрийский хойригер или вино «Слезы Венгрии», а также польская медовуха и венгерская водка.



В Германии выпускают более 500 различных видов пива.



В старинном районе Заксенхаузен Франкфурта-на-Майне готовят очень вкусный сидр — Эббелвой. Его подают в больших керамических кувшинах вместе с кусочками домашнего сыра, хлебом и маслом.

Классификация пива

Пиво классифицируют по многим критериям. По типу используемых дрожжей выделяют два вида: эль – верховое брожение и лагер – низовое брожение, которые в свою очередь делятся на разновидности, отличающиеся цветом и вкусом. Пиво также может сочетать признаки и эля и лагера, в зависимости от сусла, увеличение доли которого повышает процент содержания алкоголя.

Типы

» **Светлое.** Пиво с оригинальным содержанием сусла от 4,5 до 5,5%.

» **Бочечное.** От 7 до 8% содержания сусла. Готовят, как понято из названия, в отдельных бочках.

» **Крепкое.** От 11 до 14% содержания сусла. Самое популярное в Германии.

» **Двойное.** Более 16% оригинального содержания сусла. К этому типу относится «бок» и «двойной бок» с 18% сусла.

» **Темное.** Это классическое пиво варили в древней Восточной Германии, это очень темный лагер с характерным вкусом горького шоколада.

» **Безалкогольное.** Пиво с минимальным или нулевым содержанием алкоголя, которое готовится по обычным традиционным рецептам, но в конце из него выпаривают спирт.

Основные ингредиенты



Солод. Получают путем проращивания вымоченного и обжаренного зерна. Ячмень лучше всего подходит для данного процесса, в ходе которого образуется сахар, в процессе брожения превращающийся в алкоголь.

Хмель. Его соцветия придают пиву характерный вкус и горечь. Добавляют к суслу (смесь солодового экстракта с горячей водой) в начале или в конце приготовления, придавая разнообразные оттенки конечному вкусу и аромату пива.



Дрожжи. От них зависит вид пива. Верховое брожение происходит при температуре 15-20 градусов, дрожжи остаются на поверхности, низовое брожение – при температуре 4-9 градусов, дрожжи опускаются на дно сосуда.

Вода. Вода для пивоварения должна быть очень чистой, так как от нее зависят качество и характеристики пива. Из воды с низким содержанием щелоча получится светлое пиво, а вот высокая щелочность делает пиво темнее.



Разновидности пива



1. Пилснер

Пиво низового брожения (лагер), изначально его готовили в Пльзене, Богемия. Имеет светло-желтый золотистый цвет и солодовый горький вкус. Аромат – цветочный с оттенком хмеля. Среднее содержание алкоголя 4,3%.

2. Бок

Легер темно-золотистого цвета, обычно крепкое, поэтому его пьют в холодное время в качестве согревающего средства. Имеет аромат солода с легкой горчинкой. Алкоголь – 5,6%.

3. Диетическое

Светлое, лагер с низким содержанием углеводов. Подходит для диабетиков. В процессе производства образуется высокое содержание спирта, но потом он выпаривается до 3,9%. Горьковатую разновидность называют диетическим пилснером.

4. Двойной бок

Это пиво низового брожения, очень крепкое, с повышенным содержанием алкоголя. Его аромат и вкус напоминают бок. Содержание алкоголя в нем достигает 6,7%.

5. Экспортное

Легер, может быть и светлым, и темным. Более плотное и с более выраженным вкусом, чем пилснер, но менее ароматное и горькое, более сухое, чем светлый лагер. Темное имеет ярко выраженный аромат солода. Содержит 4,3% алкоголя.

В Германии существуют более 500 разновидностей пива, эта страна является мировым лидером этого напитка. Множество региональных рецептов на основе солода, хмеля и дрожжей сделали возможным появление пива верхового и низового брожения, которое, в свою очередь, состоит из большого числа разновидностей.



6. Марзаль, или новое

Из всех видов крепкого пива этот крепче остальных. Содержит 13-14% сусла, алкоголь – 4,4%. Может быть светлым и темным, с ароматом солода и не очень горьким вкусом.

7. Вайс

Пшеничное пиво верхового брожения (эль) с высоким процентным содержанием пшеницы, добавляемой к ячменю, насыщенное углекислым газом. Низкое содержание алкоголя. Вкус горьковато-кислый, аромат солода.

8. Кельш

Кельнское пиво производится только в Кельне, это региональный защищенный сорт. Очень светлое, как и пилснер, но с фруктовым привкусом, присущим элю. Обладает сильным ароматом хмеля.

9. Берлинер вайс

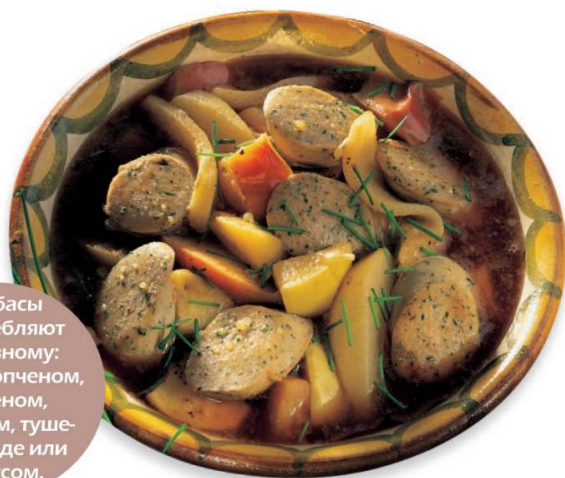
Белое берлинское пиво верхового брожения (эль), производится из солода, пшеницы и ячменя, очень похоже на вайс. Сильно газированное с кислым вкусом, освежающее, с легкой горчинкой.

10. Альтбир

Выпускается в Дюссельдорфе, самый распространенный эль в Германии. Своим характерным вкусом и насыщенным цветом обязано темному солоду, а горечь во вкусе обусловлена высоким содержанием хмеля.

Мясные продукты

Территория колбас



Колбасы употребляют по-разному: в сырокопченом, жареном, вареном, тушеном виде или с соусом.

В центральноевропейских странах более 40% мяса (говядины, телятины, баранины, птицы и особенно свинины) используется для приготовления колбас. По способу приготовления выделяют четыре вида колбасных изделий. Вареные колбасы готовят из перемолотой сырой свинины или говядины с добавлением сала. В фарш кладут колотый лед и специи. После того как оболочка заполнена мясным фаршем, колбасу варят, а ино-

гда и коптят. К этому виду колбас относятся франкфуртские сосиски. Для приготовления немецких кохвурст, венгерских краковинас и вареных колбасок используют мясо, субпродукты, сало и другие ингредиенты, а после набивки оболочки мясным фаршем продукт вновь варят. Ливерная колбаса – пример этого вида колбасных изделий. Также можно назвать окороки и сырые колбасы, к которым относятся все виды салями.

Гарантированное качество



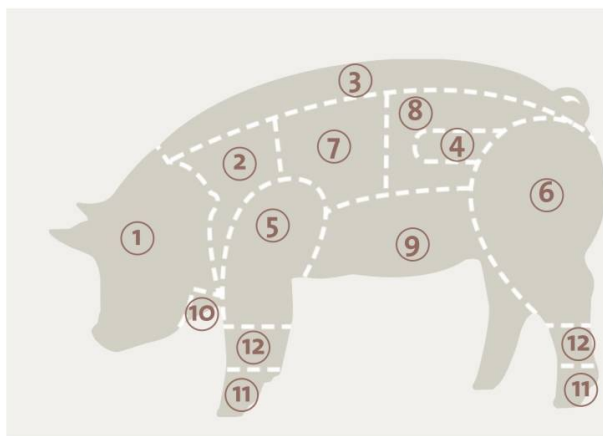
Европейское законодательство установило жесткие нормы для изготовления колбасных изделий. Запрещается увеличение мясной массы за счет добавления ингредиентов низкого качества, также указывается минимальный процент содержания постного мяса.

Свинина в кухне Центральной Европы

С времен Средневековья в кухне стран Центральной Европы чаще всего используется свинина. На ее долю приходится 65% всего употребляемого в пищу мяса, хотя в Австрии наряду со свининой употребляют и говядину. Германия является третьим по величине производителем свинины в мире, уступая только Китаю и Соединенным Штатам – главным ее импортерам. С давних времен свиней выращивали на открытом воздухе, а с начала XIX века их активно начали откармливать на специальных фермах. В то время предпочтение отдавалось свиному салу, но по окончании Второй мировой войны население склонилось в пользу постного мяса. С тех пор начали выращивать свиней с уменьшенным на 50% количеством жира. В настоящее время опять стали популярны свиньи с более толстым слоем жира, поскольку их мясо более вкусное.



В Германии наряду с крупными фермами по откармливанию свиней существуют и небольшие фермерские хозяйства.



Во многих странах мясо является дорогим и, зачастую, недоступным продуктом, но жители Центральной Европы его употребляют в достаточном количестве. Особое место занимает свинина — один из главных ингредиентов множества блюд как в натуральном виде, так и в виде колбас и сосисок.



Разделка свиной туши

Голова (1) используется для приготовления колбас, супов и тушеных блюд. **Ребро** (2) обычно готовят на гриле или тушат. **Сало со спинной части** (3) используют для жарки, так же как и **филейную часть** (4), **лопатку** (5) и **ококор** (6). **Мясо на ребрах** (7) предпочтительно жарить на сковороде или гриле, а **мясо толстого места** (8) запекать. Мясо **брюшной части** (9) обычно тушат или варят, **щеки** (10) тушат. Используется желатин, содержащийся в **ногах** животного (11), их продают в сыром или маринованном виде для последующих жарки или тушения. Мясо нижней части **ококор** (12) используется для жаркого.

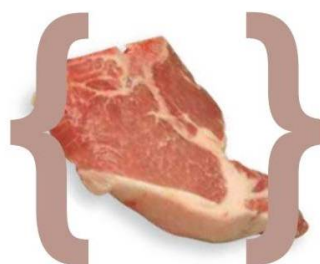
Другие виды мяса

После свинины в Германии важным источником мясного белка является птица. Курятину употребляют в пищу по будням, а из утки, голубей и особенно гуся готовят праздничные блюда. Немецкая говядина обладает нежным вкусом и легким ароматом. Из нее готовят традиционные блюда, например жареные почки или фаршированную грудинку. Кроме того в Германии, особенно в северо-восточной части



■ Цыпленок с овощами.

страны, производят отличную баранину, хотя ее едят не слишком часто.



Свинину нужно покупать очень свежей. Она питательна, богата кальцием и витаминами группы В, но из-за высокого содержания жиров не рекомендуется в пищу большим сердечно-сосудистыми заболеваниями.

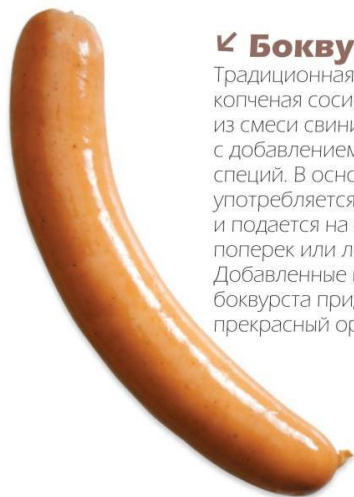
Охота и гастрономия

Немцы — большие любители охоты. В лесах Германии, особенно на юге страны, обитают олени, косули, лани и кабаны. Мясо кабанов очень ценится в немецкой кухне. Для

охотников же на более мелких животных и птиц в лесах водится очень много фазанов, перепелов и уток, а также зайцев, которых тушат в красном вине.



[Колбасные изделия



« Боквурст

Традиционная берлинская копченая сосиска готовится из смеси свинины и говядины с добавлением натуральных специй. В основном употребляется вареной и подается на стол порезанной поперек или ломтиками. Добавленные в суп кусочки боквурста придают блюду прекрасный оригинальный вкус.



« Кочшинкен

Вареный окорок завоевал большую популярность. Эта колбаса отличается превосходным качеством, поскольку согласно европейскому законодательству в нее запрещено добавлять воду. Отлично сочетается с любыми овощами, салатами и соусами.

Цвибельметт-вурст и тивурст →

Цвибельметтвурст и тивурст употребляются в бутербродах. Цвибельметтвурст – это изделие из копченого мяса с луком. Тивурст представляет собой мягкую массу из копченого мяса, обычно подается к чаю.



2

1

Братвурст →

Сосиска из свиного фарша, иногда с добавлением говядины и специй. Это аппетитные и плотные сосиски, которые можно готовить на гриле или жарить на сковороде. Продаются сырыми или наполовину готовыми.



« Колбаса с добавлением желатина

Кухня стран Центральной Европы отличается традицией добавления желатина в мясные изделия. Для приготовления таких холодных закусок используется мясо индейки, говядина и телятина. Готовое мясное изделие подают с гарниром из овощей.



« Гусиная печень

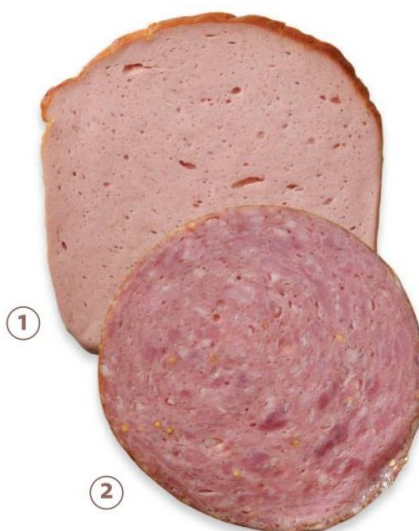
В Венгрии практически повсеместно откармливают гусей, хотя наибольшие производители изделий из гусиной печени проживают далеко за пределами этой страны (во Франции, Бельгии, Германии). Кроме того, из гусиной печени готовят много мясных изделий, например, с черными трюфелями.

В странах Центральной Европы производят более 2000 видов колбасных изделий. Благодаря мастерству кулинаров свинина и говядина приобретают разнообразные формы и вкусы. Например, превращаясь во франкфуртские сосиски или известное во всем мире салями.



← Вайсвурст

Знаменитая белая мюнхенская колбаска, изготавливаемая из телятины, говядины и свинины. Мюнхенцы обычно едят ее горячей в первой половине дня, дополняя бокалом пива, куском хлеба и сдоблив горчицей.



← Фляйшвурст и бирвурст

Фляйшвурст (1) представляет собой колбасное изделие, которое обычно добавляют порезанным на полоски или кусочками в традиционные картофельные салаты. Бирвурст (2) – это результат соединения двух типичных продуктов немецкой кухни: свинины и пива.

Салями ↘

Существует огромный выбор твердых колбас. Все они обладают нежным вкусом с легким оттенком дымка. Такие виды колбас обычно обваливаются в различных ингредиентах: перце, чесноке, сыре или пряных травах.



Франкфуртская сосиска →

Самая известная в мире среди немецких сосисок, хотя, помимо Германии, производится в Польше и Австрии. В составе настоящей франкфуртской сосиски нет никаких добавок, а только подсоленная свинина, сало и специи. Это копченое мясное изделие обычно едят вареным с добавлением неострой горчицы.



← Сухая копченая колбаса

Это мясное изделие небольшого размера. Изготавливается в Германии и Польше. Идеальная легкая закуска к пиву. Изготавливается из копченой говядины или свинины.



← Шварцвальдский окорок

Копченые окорока Шварцвальда (на фото) самые лучшие в стране. Их нежный вкус сочетается с мясом птицы (цыпленка, индейки или фазана), а также спаржей, дыней или инжиром.





РЕЦЕПТЫ ШАГ ЗА ШАГОМ >>

Тушеная капуста с сосисками

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

500 г квашеной капусты
2 луковицы
300 мл качественного белого вина
1 яблоко кислых сортов
30 г сливочного масла
или свиной жир
1 ст. ложка без верха плодов можжевельника (по желанию)
1 ст. ложка перца горошком
1 зубчик чеснока
1 морковь среднего размера
Бульон из птицы или вода, чтобы добавлять во время приготовления
1 чайная ложка сахара без верха
Соль по вкусу
1 картофеля среднего размера

НА ГАРНИР

4 сосиски
2-3 ст. ложки растительного масла

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ножи
Разделочная доска
Дуршлаг
Кастрюля с крышкой
Ступка
Щипцы
Терка
Сковорода-гриль

ЗАМЕНИТЬ ПРОДУКТЫ

Для этого рецепта традиционно использовался гусиный или утиный жир. Если у вас его нет, можете использовать свиной жир или даже растительное масло. Для такой квашеной капусты лучше всего подходит немецкое вино – рислинг, но и его можно заменить любым другим белым вином, а квашеную капусту можно купить в любом супермаркете.



Одно из самых известных блюд немецкой кухни – квашеная капуста (обычно это белокочанная ее разновидность). В этом рецепте горько-сладкий вкус капусты с приправами дополняют сосисками.



Тушеная капуста с сосисками

Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА

Очистите 2 луковицы, разрежьте пополам и мелко нарежьте.



»2



Чистите от кожуры яблоко, удалите семечки и разрежьте на маленькие кусочки. Отложите.

»5



Отожмите 500 г квашеной капусты, чтобы удалить из нее всю жидкость.

»6

Положите квашеную капусту в кастрюлю и готовьте на среднем огне около 10 минут. Постоянно помешивайте, чтобы не прилипла ко дну.



»9

Добавьте все содержимое ступки в кастрюлю и перемешайте все ингредиенты.



»10



Влейте 300 мл белого вина и убавьте огонь до минимума.

>>3 КАПУСТА

Разогрейте в кастрюле 30 г свиного жира и добавьте лук и яблоко.



>>4



Обжарьте на среднем огне, часто помешивая.

>>7

Положите 1 столовую ложку ягод можжевельника и 1 столовую ложку перца горошком в ступку и растолките.



>>8



Очистите 1 зубчик чеснока и добавьте в ступку. Хорошо размельчите.

>>11



Почистите 1 морковь, положите целиком в кастрюлю и закройте крышкой, продолжая тушить на медленном огне.



>>12

Тушите блюдо на медленном огне примерно 1 час. Следите за тем чтобы в кастрюле постоянно была жидкость. Для этого добавляйте по необходимости немного вина, бульона из птицы или просто воды.



»» Тушеная капуста с сосисками Шаг за шагом

»»13

Снимите с кастрюли крышку и выньте морковь. В этом блюде она нужна только для придания капусте аромата. Приправьте 1 столовой ложкой сахара без верха и солью по вкусу. Перемешайте.



»»14



Почистите 1 картофелину и тонко натрите на терке. Добавьте тертый картофель в кастрюлю и тушите примерно 10 минут, постоянно помешивая, чтобы блюдо приобрело однородную консистенцию.

»»16 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Разогрейте решетку для жарения или специальную сковороду-гриль на сильном огне, налейте 2-3 столовые ложки растительного масла. Выложите на нее сосиски.



»»17



Готовьте 4-5 минут на сильном огне, чтобы сосиски поджарились снаружи и прогарились внутри.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

»» Квашеная капуста

Квашеную капусту делают из белокочанной капусты, которую тонко шинкуют, солят и квасят по традиции в керамическом сосуде. Возьмите 1 кочан капусты и удалите верхние темные листья и кочерыжку. Нашинкуйте капусту, помойте и отожмите сок. Выложите емкость верхними листьями капусты. Выложите нарезанную ка-

пусту слоями, посыпая каждый слой солью и небольшим количеством ягод можжевельника. Сверху тоже густо посолите. Закройте льняной тканью и крышкой чуть меньшего размера, чем диаметр емкости, и поставьте под пресс – положите сверху тяжелый предмет. На следующий день капуста выпустит часть жидкости

(ее будет видно над крышкой). Поставьте посуду с капустой в прохладное место и оставьте кваситься примерно на 3 недели.



В процессе брожения будет образовываться молочная кислота, которая и придает капусте особый вкус. В конце заквашивания сверху емкости с капустой появится пена. После этого квашеная капуста готова. Квашеную капусту можно приготовить по этому традиционному рецепту самостоятельно или купить готовую в магазине.

»15

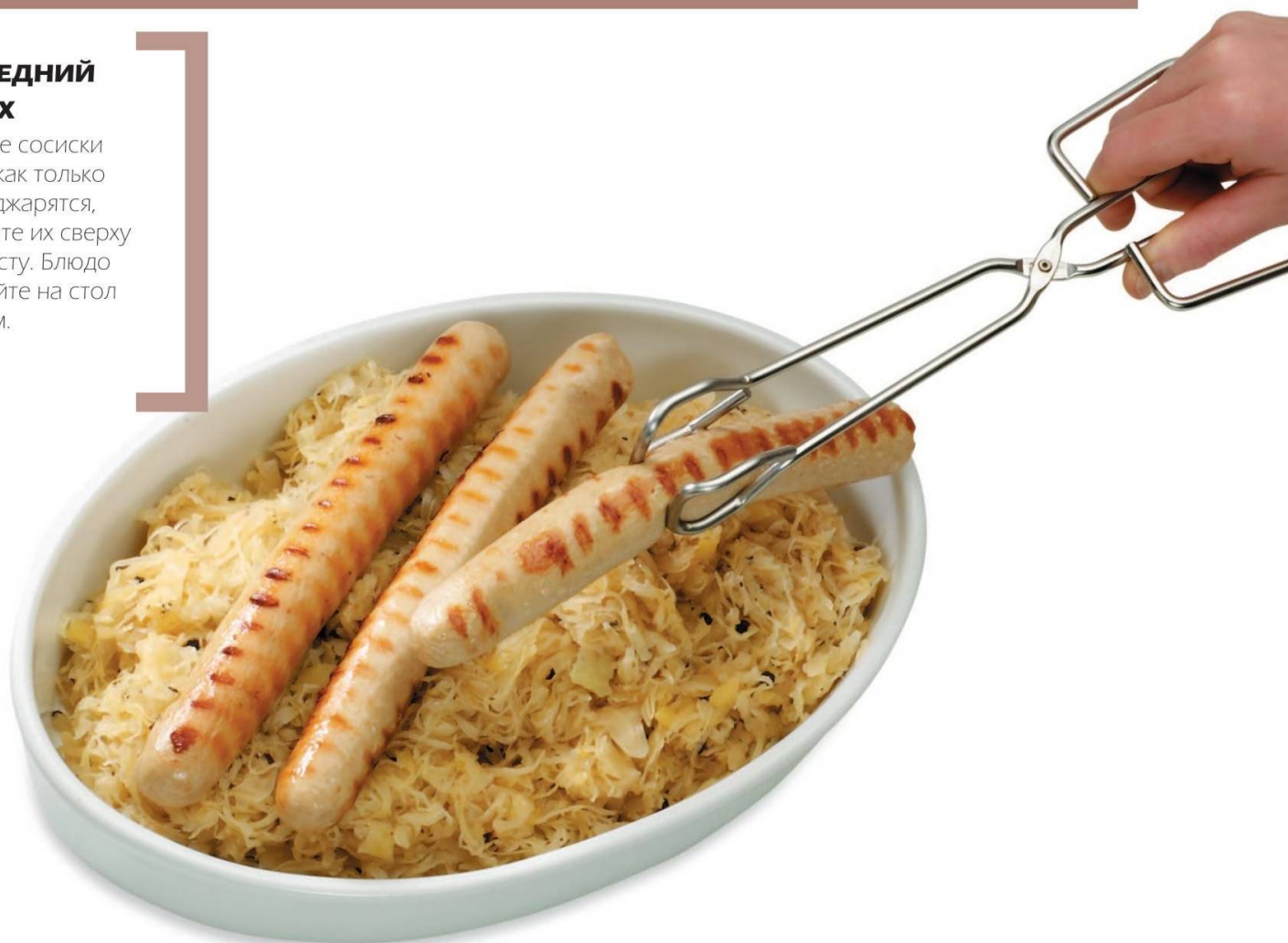


Снимите с огня и выложите капусту на блюдо.
Оставьте в теплом месте до подачи на стол.

»18

**ПОСЛЕДНИЙ
ШТРИХ**

Снимите сосиски с огня, как только они поджарятся, положите их сверху на капусту. Блюдо подавайте на стол горячим.



Яичница-болтуня со шпиком и картофелем

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

600 г картофеля
4 куска свиного шпика
4 яйца
1 луковица средних размеров
4-5 ст. ложек растительного масла
100 мл сливок
1 веточка петрушки для украшения
Соль и черный перец по вкусу

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож или специальный нож для чистки овощей
Сковорода с крышкой (желательно с антипригарным покрытием)
Миска
Проволочный венчик
Деревянная ложка

СЛИВКИ

Для приготовления этого блюда вы можете обойтись без сливок, но блюдо потеряет кремовую консистенцию. Картофель желательно выбрать не рассыпчатых сортов, чтобы он не разварился при варке.



Простая домашняя закуска, традиционная для немецкой кухни. В Германии часто готовят яичницу-болтунью со шпиком и картофелем, приготовленную на сковороде. Это блюдо обычно подают со сливками как закуску или гарнир к рыбе.



Яичница-болтуня со шпиком и картофелем Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА



Очистите 600 г картофеля и нарежьте кружочками толщиной 1 см. Если кружочки получаются слишком большими, разрежьте их пополам или на четвертинки.

»2

Очистите 1 луковицу и разрежьте пополам, а затем на тонкие полукольца.



»5

Нарежьте 4 куса свиного шпика кусочками толщиной 1 см.



»6



Добавьте кусочки шпика в сковороду и хорошо перемешайте все ингредиенты. Готовьте 5 минут на среднем огне.

»9



Не переставайте мешать деревянной ложкой, чтобы яйца растеклись и не превратились в омлет.

»10

Когда все яйца практически свернутся, добавьте 100 мл сливок. Переверните массу 2-3 раза и, когда все чуть смешается, снимите с огня.



>>3

Влейте в сковороду 4-5 столовых ложек растительного масла и положите туда лук. Тушите на среднем огне до мягкости, часто помешивая.



>>4

Положите в сковороду картофель и потушите его, переворачивая, чтобы кусочки не слипались. Накройте сковороду и готовьте на среднем огне, картофель должен слегка зарумяниться.



>>7 **яйца**

В отдельной миске взбейте 4 яйца и приправьте солью и черным перцем по вкусу.



>>8



Влейте взбитые яйца в сковороду и смешайте с картофелем и шпиком.

>>11 **ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП**



Попробуйте и при необходимости приправьте солью и свежемолотым черным перцем.

>>12

Сразу подавайте болтунью. Можете украсить ее веточкой петрушки.



[Бигос

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

500 г свиных ребер

250 г копченых колбасок

500 г белокочанной капусты

50 г жира

800 г помидоров

2 луковицы

1 кг квашеной капусты

1 л мясного бульона

3 ст. ложки сахара

2 ст. ложки воды

Соль по вкусу

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож

Разделочная доска

Кастрюля с крышкой (не алюминиевая)

Ковш

Деревянная ложка

ГОТОВИТЬ В НЕСКОЛЬКО ПРИЕМОВ

Это блюдо рекомендуется готовить в несколько приемов, на протяжении нескольких дней. Именно длительный процесс приготовления делает вкус этого блюда более насыщенным.



Бигос — национальное польское блюдо. Вначале его готовили с мясом птицы, квашеной капустой и копченым мясом. Предлагаем самый простой вариант этого блюда, хотя вы можете его разнообразить, добавив грибы, яблоки и различные виды мяса, в том числе дичь.



»1 ПОДГОТОВКА

Очистите и мелко нарежьте луковицы.



»2

Очистите помидоры от кожицы, разрежьте их на половинки, удалите сердцевину и измельчите.



»5 МЯСО



Растопите жир в кастрюле и добавьте свиные ребра, обжарьте их.

»6

Добавьте лук и слегка обжарьте его.



»9



Приготовьте сироп: положите сахар в ковш, добавьте воду и доведите до кипения. Дайте прокипеть несколько минут на среднем огне, помешивая время от времени, пока не получится сироп интенсивного золотистого цвета.

»3

Промойте квашеную капусту, дайте воде стечь, капусту немного измельчите.



»4

Нашинкуйте белокочанную капусту.



»7



Добавьте квашеную капусту и перемешайте деревянной ложкой.

»8

Добавьте помидоры и перемешайте. Тушите 10 минут на среднем огне.



»10

Добавьте свежую капусту и полейте мясным бульоном.



»11



Нарежьте колбаски маленькими кусочками приблизительно по 1 см.

»12 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Добавьте колбаски в кастрюлю вместе с сиропом.



»13

Перемешайте и тушите на медленном огне 1 час.



»15 НАСТАИВАНИЕ

Поставьте кастрюлю на огонь и потушите в течение 1 часа.



»16

Снова дайте блюду настояться такой же период времени, как было описано выше, а на следующий день опять поставьте тушиться еще на 1 час. Если посчитаете нужным, добавьте немного бульона или воды.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Запеченный индюк с изюмом

Понадобится один индюк (4 кг), вымытый и выпотрошенный, с отделенной печенью, 5 ст. ложек жира, 5 ломтиков бекона, 125 г белого хлеба без корочки, 125 мл теплого молока, 2 яйца, 100 г петрушки, 125 г изюма, 4 ст. ложки хлебных крошек, а также соль, перец и мускатный орех по вкусу. Разогрейте духовку до 200 градусов. Приправьте индю-

ка солью с перцем изнутри и снаружи, обмажьте растопленным жиром и обложите ломтиками бекона. Чтобы приготовить начинку, размочите хлеб в теплом молоке, отожмите и положите в блендер вместе с индюшачьей печенью, взбивайте до однородной массы. В отдельной миске смешайте яичный желток с 100 г размягченного сливочного масла. Добавь-

те масло в блендер и взбейте вместе с солью, перцем, мускатным орехом и мелко нарезанной петрушкой. Выложите эту смесь в миску и добавьте изюм. Взбейте белки в пену и добавьте их в эту смесь вместе с хлебными крошками. Начините индюка полученной смесью, положите на противень и заверните

в алюминиевую фольгу. Поставьте в духовку и запекайте в течение 1 часа. Затем уменьшите температуру до

180 градусов. Запекайте еще 1 час. Снимите фольгу и запекайте еще 1 час. Подавайте на стол теплым.



»14



Снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и дайте остыть. Затем поставьте кастрюлю в холодильник до следующего дня.

»17

**ПОСЛЕДНИЙ
ШТРИХ**

Можете подавать на стол в этот же день или оставить настояться до следующего дня.



[Гуляш

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

650 г телятины (вырезка или лопатка)
2 ст. ложки без верха свиного жира
1 зубчик чеснока
1 большая луковица
1/2 чайной ложки тмина
3 ст. ложки сладкой паприки
1 большая морковь
1 сладкий красный стручковый перец
1 зеленый перец
2 средних красных помидора
450 г картофеля
Несколько ломтиков белого хлеба
Соль по вкусу
4 ст. ложки воды и еще одна, чтобы добавить в конце готовки

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ступка
Нож
Разделочная доска
Кастрюля с крышкой
Деревянная ложка
Чайная ложка

СЛАДКАЯ ПАПРИКА

Для этого блюда используйте сладкую паприку, хотя для того чтобы придать ему пикантности, можете добавить вместе со сладкой паприкой чуть-чуть молотого горького перца.



Венгерская кухня славится отменными мясными блюдами. Девизом местных кулинаров по-прежнему служат строчки из оперетты Кальмана «Марица»: «Коли мясо, так свинина, коли сало — острый шпик». Традиционные венгерские блюда пикантны и имеют пряные ароматы.



»1 ОВОЩИ



Очистите лук и нарежьте мелкими кубиками. Удалите семена из перцев и нарежьте маленькими квадратиками толщиной 1 см.

»2

Очистите морковь и нарежьте очень тонкими кружочками. Разрежьте помидоры на 4 части каждый.



»5

Положите жир в кастрюлю вместе с луком и поставьте на средний огонь. Лук немного потушите, но не сильно, чтобы он не изменил цвет.



»6

Когда лук станет мягким и немного подрумянится, добавьте растолченный чеснок с тмином и все слегка обжарьте.



»9



Снова поставьте кастрюлю на огонь и добавьте 3-4 ложки воды, чтобы жаркое не подгорало.

»10

Закройте кастрюлю крышкой и оставьте тушиться на умеренном огне, пока мясо не будет наполовину готовым. В зависимости от толщины кусочков и выбранного вами мяса на это может уйти в среднем от 45 минут до 1 часа.



>>3



Очистите чеснок и растолките в ступке вместе с тмином.

>>4

Нарежьте мясо кубиками приблизительно по 2 см толщиной.



>>7 **МЯСО**

Убавьте огонь до минимума, посолите мясо по вкусу и добавьте в кастрюлю. Перемешайте.

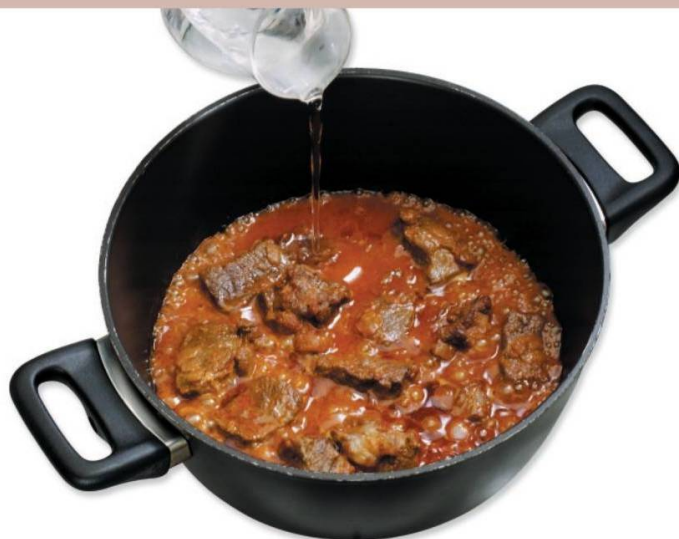


>>8

Снимите кастрюлю с огня на 1 минуту и добавьте паприку. Перемешайте деревянной ложкой.



>>11



Когда блюдо будет наполовину готовым, проверьте, чтобы в жарком оставалось достаточно жидкости; если жидкости мало, добавьте немного воды, чтобы жаркое не подгорало. Паприка может легко подгореть из-за высокого содержания в ней сахара, и тогда она придаст блюду горький привкус.

» Гуляш Шаг за шагом

»12



Добавьте овощи: помидоры, зеленый перец, красный стручковый перец и морковь.

»13

Полейте мясо и овощи водой и тушите на небольшом огне, без крышки, еще 20-30 минут. Количество воды будет зависеть от того, сколько вы хотите получить подливки в блюде.



»15



Добавьте картофель в кастрюлю.

»16

Перемешайте и тушите примерно 20-25 минут, в зависимости от того, какой картофель вы используете и от толщины кусочков.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Лечо

Для этого рецепта можете использовать перец одного сорта, хотя рекомендуется все же брать два или более сортов, чтобы итоговый продукт получился более вкусным. Вымойте 1 кг стручкового перца, удалите семена и нарежьте полосками толщиной в палец, длиной 5-6 см. Вымойте 0,5 кг помидоров, удалите сердцевину и нарежьте не очень

тонко. Очистите и тонко нарежьте одну большую луковицу. Поставьте на огонь кастрюлю с 4 столовыми ложками растительного масла (или любого другого жира). Потушите на среднем огне в течение 10 минут или пока лук не станет слегка золотистым. Как только лук немного подрумянится, сразу же снимите кастрюлю с огня и добавьте паприку. Перемешай-

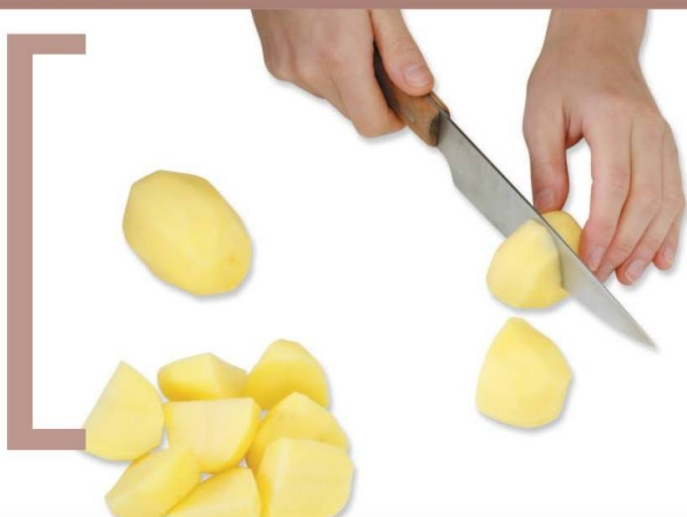
те, снова поставьте кастрюлю на огонь и тут же добавляйте перец, чтобы паприка не успела подгореть, посолите по вкусу, перемешайте и тушите на среднем огне под крышкой еще 10 минут. Добавьте помидоры, снова

закройте кастрюлю крышкой и тушите на среднем огне, пока перец не станет мягким. На последние 5 минут тушения снимите крышку с кастрюли, чтобы

испарилась часть жидкости, выпущенной овощами.



»14 КАРТОФЕЛЬ



Очистите картофель и нарежьте кусочками приблизительно такого же размера, как и мясо.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Когда картофель будет готов, снимите гуляш с огня. Подавайте в глубоких тарелках, обильно полив подливкой, и с белым хлебом.



[Зразы

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4 куса филе говядины
по 150 г каждый
4 порции отварного белого риса
1 яйцо
30 г хлеба из цельного зерна
2 большие луковицы
Горчица
2 ст. ложки растительного масла
2 ст. ложки сливочного масла
1 стакан воды

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож с широким и тяжелым лезвием
или скалка
Лопатка
Разделочная доска
Сковорода
2 миски
Форма для выпекания
Пищевая пленка

СТРАНА ГРИБОВ

Кулинария Польши во многом традиционно связана с грибами. Поляки увлекаются сбором грибов, которые затем готовят их по самым разным рецептам:правляют грибы сливками или просто тушат в горшке. Особенно популярны боровики и сморчки.



Это традиционное блюдо литовской, польской и украинской кухонь представляет собой котлету либо мясной рулет с начинкой из овощей, яиц или грибов. В переводе с польского «зразы» – «отрезанный кусок». В XVII веке зразы готовили не из фарша, а из целого куска мяса, который предварительно отбивали и с начинкой обжаривали.



Зразы Шаг за шагом

»1 лук

Очистите и нашинкуйте 1 луковицу.



»2

Срежьте корку с хлеба и поместите его в миску с небольшим количеством воды, чтобы он стал мягким.



»5



Добавьте хлеб в сковороду к обжаренному луку и перемешайте ингредиенты до получения однородной массы. Оставьте готовиться еще на 10 минут.

»6

Взбейте в миске 1 яйцо.



»8 мясо

Положите 1 кусок мяса на стол, подложив под него и накрыв сверху пищевой пленкой. Отбейте его скалкой или тупой стороной широкого лезвия ножа.



»9

Таким же образом отбейте другие куски мяса. Мясо должно быть тонким и растянутым, чтобы можно было его свернуть. Также для отбивания мяса можно использовать специальный молоток.



>>3



Растопите 1 столовую ложку сливочного масла в большой сковороде и добавьте порезанный лук. Обжарьте его до золотистого цвета, постоянно помешивая.

>>4

Выньте хлеб из воды и слегка отожмите его.



>>7



Снимите сковороду с огня и добавьте взбитое яйцо, перемешивая ингредиенты до получения однородной массы.

>>10

С помощью лопатки распределите небольшое количество горчицы по обеим сторонам мяса, положите куски друг на друга и оставьте на 20 минут.



>>11



Возьмите один из отбитых кусков мяса и распределите на нем четвертую часть начинки, не доходя до края мяса.

» Зразы Шаг за шагом

»12 НАЧИНКА

Распределите оставшуюся начинку на других трех кусках отбитого филе.



»13

Сверните мясо в рулет.



»15 ЗАПЕКАНИЕ



Выложите зразы в форму для выпекания и налейте в нее стакан воды, заполнив наполовину.

»16



Поставьте форму в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте примерно 1 час.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Телятина а-ля Нельсон

На 4 порции необходимы 4 куска филе телятины толщиной 2 см, соль и перец по вкусу, 25 г сухих грибов (смесь), 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 150 мл сливок, 4 картофелины, 1 ст. ложка жира для жарки (лучше свиного). Поместите сухие грибы в миску вместе с очищенной целой луковицей и залейте 500 мл воды.

Доведите до кипения и дайте покипеть примерно в течение 1 часа. Вытащите луковицу и процедите грибы, не выливая грибной отвар. Нарежьте грибы полосками. В ковше растопите сливочное масло, добавьте муку и обжарьте на среднем огне, постоянно помешивая в течение нескольких секунд, до золотистого цвета. Добавьте сливки и грибной отвар, по-

стоянно помешивая. Не обязательно выливать всю жидкость, нужно получить соус густой консистенции. Добавьте соль и перец по вкусу и грибы. Очистите картофель, нарежьте его кружками и отварите до готовности, но так, чтобы картофель не был разваренным. Разогрейте жир в сковороде. Посолите и поперчи-

те мясо, положите в сковороду и прожарьте с обеих сторон до золотистого цвета. Выложите мясо в форму для выпекания, сверху на каждый кусок положите сваренный картофель и залейте соусом.

Поставьте форму в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 5-10 минут.



»14



Разогрейте в сковороде 1 ложку растительного масла и оставшееся количество сливочного масла, выложите зrazy в сковороду (швом вниз, чтобы края схватились). Обжарьте зrazy со всех сторон до золотистого цвета.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Вытащите форму из духовки и подавайте зrazy, полив их соусом, образовавшимся во время приготовления. В качестве гарнира подойдет рис.



Тушеные овощи со сливками

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

250 г зеленой фасоли (свежей)
1 кочан цветной капусты
250 г морковки
250 г белой спаржи (по желанию)
250 г гороха (свежего или замороженного)
100 мл молока
100 мл воды
15 г сушеных грибов
250 мл мясного бульона (желательно концентрированного)
50 г сливочного масла
Достаточное количество воды для варки овощей
1 ст. ложка сахара
1 ст. ложка соли
Соль и черный перец по вкусу

СОУС

1 ст. ложка муки
250 мл мясного бульона
250 мл сливок
50 г сливочного масла
Соль и белый перец по вкусу

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Миска
Дуршлаг
Нож
Разделочная доска
Большая кастрюля
Кастрюля

СВЕЖИЕ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Для этого блюда лучше использовать свежие овощи, но можно взять и замороженные, например, горох и зеленую фасоль, или консервированные – белую спаржу. При использовании консервированных и замороженных овощей нужно помнить, что время приготовления будет меньше, а вкус чуть другим.



Особенностью этого блюда является соус на основе мясного бульона и сливок, который дополняет разнообразные ароматы овощей. А овощи и грибы, приготовленные со сливочным маслом, сохраняют свой аромат и хрустящую текстуру.



Тушеные овощи со сливками Шаг за шагом

»1 ГРИБЫ

Смешайте 100 мл молока со 100 мл воды. Слегка разогрейте, но не доводите до кипения. Замочите в этой жидкости 15 г грибов примерно на 30 минут.



»2

Сцедите жидкость, промойте под струей воды и снова сцедите.



»5

Потушите огонь, выньте грибы из бульона и отставьте. Бульон вылейте.



»6 ОВОЩИ



Промойте 250 г зеленой фасоли и нарежьте кусочками размером 4-5 см. Промойте цветную капусту и разделите на соцветия размером с грецкий орех.

»9



Поставьте кастрюлю с водой на огонь, положите по 1 столовой ложке сахара и соли. Доведите до кипения и бросьте туда морковь. Варите в течение 5 минут.

»10



Положите порезанную фасоль и варите еще минут 5.

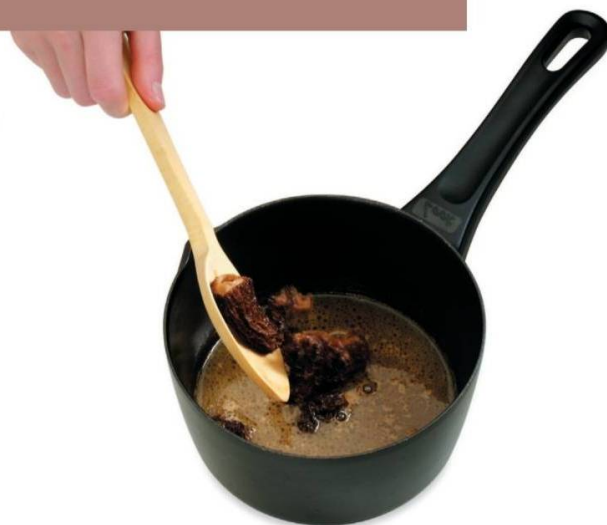
>>3

Поставьте на огонь 250 мл мясного бульона в ковше вместе с половиной подготовленного сливочного масла (25 г) и доведите до кипения.



>>4

Убавьте огонь и добавьте грибы. Кипятите приблизительно 10 минут на маленьком огне.



>>7



Очистите морковь. Разрежьте ее пополам в длину и затем нарежьте поперек толщиной 0,5 см.

>>8

Очистите 250 г белой спаржи, не затрагивая бутоны. Удалите кончик, так как он получается слишком хрупким, и нарежьте остальное кусочками длиной около 4-5 см.



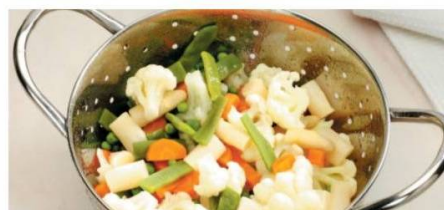
>>11



Добавьте соцветия цветной капусты и проварите в течение 5 минут.

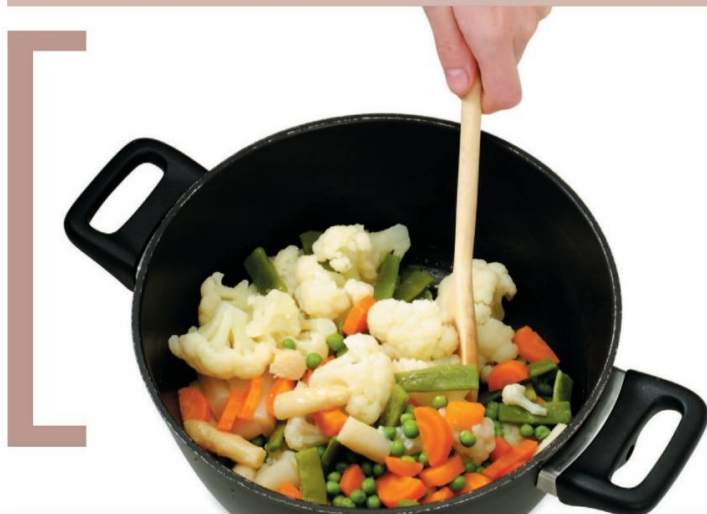
>>12

Положите спаржу и 250 г гороха, если свежий. Если горох замороженный, подождите 15 минут, затем тоже бросьте в воду. Когда все овощи будут готовы (примерно 20 минут), снимите их с огня и процедите.



»» Тушеные овощи со сливками Шаг за шагом

»»13



В кастрюле разогрейте оставшуюся часть масла (25 г). Добавьте сцеженные овощи и потушите около 5 минут. Посолите и приправьте черным перцем по вкусу.

»»16



Разогрейте 250 мл мясного бульона, но не доводите до кипения. Осторожно влейте его в смесь из масла и муки. Перемешайте, чтобы не было комочков.

»»17

Кипятите бульон, чтобы он загустел. Добавьте 250 мл сливок и снова доведите соус до кипения.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

»» Овощной суп

Для приготовления 4 порций этого супа вам понадобятся: 150 г шпика, 2 яйца, 3 моркови, 3 картофелины, 1 лук-порей, 1 луковича, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 л куриного бульона, 5-6 веточек свежего тимьяна, соль и черный перец по вкусу. Нарежьте шпик кусочками размером около 1 см. Очистите картофель и морковь. Про-

мойте лук-порей и нарежьте все три овоща маленькими кусочками. Наконечник очистите и порежьте луковичу. Растопите масло в кастрюле и потушите в ней овощи, но чтобы они не изменили цвет. Когда овощи станут мягкими, сразу же добавьте шпик и готовьте в течение 1-2 минут. Влейте куриный бульон и дайте покипеть на умеренном огне в течение

20 минут. Нарежьте тимьян и добавьте в кастрюлю. Еще через 5 минут завершите варку. Взбейте 2 яйца. Снимите суп с огня и добавьте 2 взбитых яйца, постоянно

помешивая, чтобы они не успели свернуться. В другом варианте в этот суп можно не добавлять яйца, тогда он получится более жидким и не таким сытным.



»14



Нарежьте грибы в длину на 2-3 кусочка и добавьте их к овощам. Переверните и готовьте 5 минут. Оставьте в теплом месте.

»15 соус

Растопите 50 г масла в ковше на умеренном огне. Добавьте 1 столовую ложку муки и перемешайте деревянной ложкой. Готовьте несколько секунд, чтобы мука перестала быть сырой.



»18

**ПОСЛЕДНИЙ
ШТРИХ**

Приправьте солью и белым перцем по вкусу. Снимите с огня. Подайте тушеные овощи на блюде, а соус к нему – в отдельной чашке.



Цыпленок в белом вине

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

1 цыпленок (1,5 кг)
1 луковица
1 морковь
200 г шампиньонов
Соль и черный молотый перец по вкусу
2 ст. ложки сливочного масла
2 ст. ложки растительного масла
1 веточка тимьяна
250 мл белого вина
4 ст. ложки сливок высокой жирности

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож
Разделочная доска
Большая кастрюля с крышкой
Щипцы
Деревянная ложка
Форма для выпекания

ВКУС ГЕРМАНИИ

В этом рецепте используют вино рислинг, которое делается из подлинно немецкого сорта винограда. Рислинг – очень легкое вино, с кислинкой и низким содержанием спирта. Его называют «самым элегантным вином» в мире. Если у вас нет рислинга, используйте белое вино похожего качества.



Цыпленок готовится на медленном огне в соусе из белого вина и в результате получается очень нежным и сочным. Его подают с овощами и шампиньонами. Для получения более легкого варианта этого блюда не добавляйте в соус жирные сливки.



Цыпленок в белом вине Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА

Очистите и мелко нарежьте одну луковицу. Очистите морковь, порежьте ее на длинные бруски, а затем кубиками размером 0,5 см.



»2



Очистите 200 г шампиньонов и разрежьте их пополам, крупные – на 4 части.

»5

Натрите солью и свежемолотым черным перцем части цыпленка с обеих сторон.



»6 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



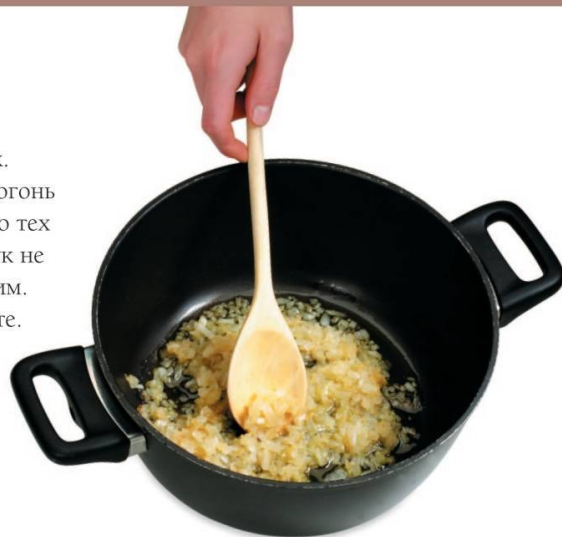
»8



Когда цыпленок подрумянится (10-15 минут), вытащите мясо из кастрюли, а кастрюлю отставьте. Не мойте.

»9

В жир, в котором готовился цыпленок, добавьте лук. Уменьшите огонь и готовьте до тех пор, пока лук не станет мягким. Помешивайте.



»»3 ЦЫПЛЕНОК

Промойте тушку цыпленка водой и вытрите насухо тканевой салфеткой или впитывающей бумагой. Разрежьте тушку на 4 части.



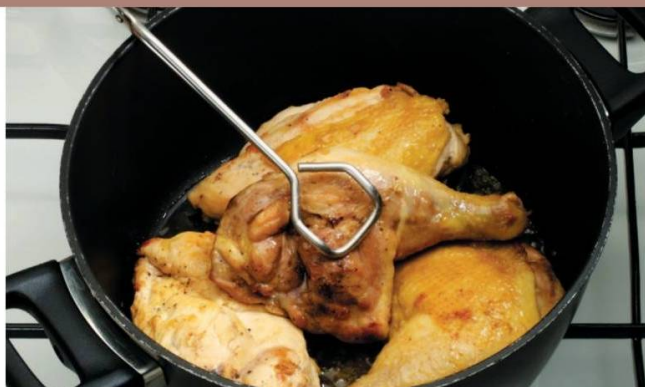
»»4



Удалите часть костей: в верхней части (грудке) оставьте только кости крылышек, а на нижней части только кости бедра. Так мясо приготовится равномерно.

»»7

Разогрейте в достаточно большой кастрюле 2 столовые ложки сливочного масла и 2 столовые ложки растительного масла и поместите в разогретое масло части цыпленка.



Обжарьте цыпленка до золотистого цвета с двух сторон, перевернув кусочки всего один раз, после того как одна из сторон обжарится.

»»10



Вновь положите кусочки цыпленка в кастрюлю и добавьте морковь. Слегка подрумяньте овощи на слабом огне.

»»11

Промойте веточку тимьяна под струей воды и добавьте ее в кастрюлю.



» Цыпленок в белом вине Шаг за шагом

»12



Добавьте нарезанные шампиньоны и перемешайте все ингредиенты.

»13

Добавьте 250 мл белого вина и накройте кастрюлю крышкой. Готовьте на медленном огне в течение 40 минут, часто помешивая.



»16



Добавьте 4 столовых ложки жирных сливок и перемешайте ингредиенты.

»17

Снимите соус с огня, вытащите веточку тимьяна. Попробуйте соус, если нужно, посолите и поперчите по вкусу.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Цыпленок с виноградом

Промойте 1 цыпленка весом примерно 1,5 кг и разрежьте тушку на 4 части. Разрежьте каждую часть пополам. Посолите и поперчите каждый кусочек цыпленка и обжарьте до золотистого цвета в кастрюле в 2 ложках сливочного масла. Очистите 2 маленькие луковицы и 2 зубчика чеснока, добавьте их в кастрюлю. Очистите от кожуры и вытащите косточ-

ки из 20 ягод винограда. Добавьте их в кастрюлю с цыпленком. Добавьте также 12 маленьких вымытых шампиньонов и 1 кусок свинины, нарезанный тонкими полосками. Добавьте 250 мл бренди, подождите, пока испарится весь спирт. Влейте 300 мл белого сухого вина, 1 лавровый лист и немного тимьяна. В конце приготовления влейте в кастрюлю 300

мл сливок высокой жирности и 300 мл куриного бульона. Оставьте блюдо кипеть в течение 20 минут на медленном огне, вытащите цыпленка из кастрюли, положите в форму и поставьте ее в теплое место. Процедите соус и поставьте его вновь на огонь. Вытащите лавровый лист и тимьян. Выложите на цыпленка овощи, виноград, шампиньоны. Ког-

да соус уменьшится на треть, полейте им цыпленка и подавайте к столу.



»14



Вытащите мясо из кастрюли. Положите его в форму и поставьте в теплое место.

»15 соус

Дождитесь, когда жидкость в кастрюле уменьшится наполовину. Продолжайте готовить на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы соус не подгорел.



»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Полейте мясо цыпленка соусом и подавайте в горячем виде.



Жаркое из говядины со шпецле

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

ЖАРКОЕ

1,5 кг говяжьей грудинки

200 г изюма (без косточек)

2 луковицы

1 ст. ложка свиного жира

1 ст. ложка сливочного масла

250 мл сливок

СОУС

4 ломтика хлеба

1 ст. ложка смородинового джема

125 мл красного вина

МАРИНАД

3 луковицы

1 морковь

500 мл воды

250 мл уксуса

Соль по вкусу

1 ст. ложка черного перца горошком

1 ст. ложка ягод можжевельника

5 душистых бутонов гвоздики

2 лавровых листа

Розмарин по вкусу

ШПЕЦЛЕ

400 г муки

4 яйца

1 чайная ложка соли

150-200 мл воды

50 г сливочного масла

размягченного)

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 кастрюли

Впитывающая бумага

Пищевая пленка

Дуршлаг

Большая кастрюля с крышкой

3 большие миски

Кулинарный рукав с плоским тонким носиком (толщиной 2-3 мм)

ВАРИАНТЫ СОУСА

Обычно соус для этого жаркого готовится с традиционным немецким хлебом со специями. Но вы можете его заменить обычным. Если у вас нет смородинового джема, используйте малиновый.



Традиционное немецкое блюдо – жаркое из говядины со специями и сладким соусом с изюмом и джемом, подается с нежной лапшой шпецле. Все эти ингредиенты создают оригинальный вкус блюда.



Жаркое из говядины со шпепце Шаг за шагом

»1 МАРИНАД



Очистите 3 луковицы и нарежьте их тонкими кружочками. Очистите и нарежьте морковь.

»2

Положите в кастрюлю другие ингредиенты для маринада (вода, уксус, соль, черный перец, ягоды можжевельника, гвоздику, красное вино и розмарин). Добавьте нарезанную морковь и лук.



»5

Когда маринад охладится, вылейте его на блюдо с мясом. Накройте пищевой пленкой и поставьте на 8-10 часов в холодильник.



» СОВЕТ

Маринад

Мясо должно пропитываться в течение минимум 8-10 часов. Изначально по этому рецепту требовалось вымачивать мясо в маринаде 3-4 дня в прохладном месте, например в холодильнике, и переворачивать его несколько раз в день. Можно уменьшить время маринования, как предлагает этот рецепт, и оставить его на 10 часов, но аромат будет не таким ярким.

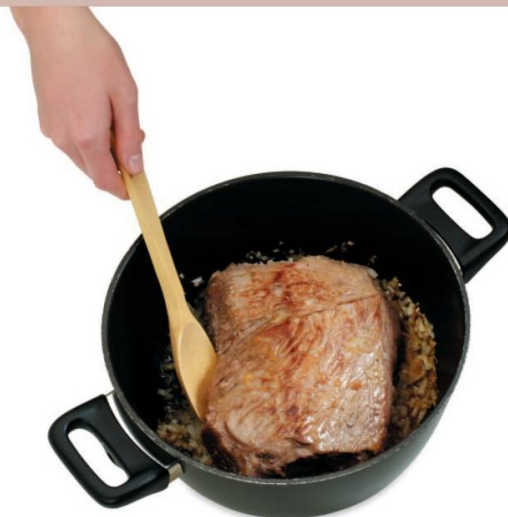
»8

В большой кастрюле разогрейте 1 столовую ложку смальца с 1 столовой ложкой сливочного масла. Когда жир хорошо разогреется, положите в него мясо и обжарьте на сильном огне.



»9

Добавьте лук, убавьте огонь и готовьте на умеренном огне 5-6 минут, переворачивая, чтобы лук не пригорел.



>>3

Доведите содержимое кастрюли до кипения и варите на умеренном огне 4-5 минут. Снимите с огня и дайте полностью остыть.



>>4



Промойте говяжью грудинку под струей воды и высушите впитывающей бумагой. Положите на большое блюдо для выпекания.

>>6

По истечении времени маринования выньте мясо и дайте стечь жидкости на впитывающей бумаге. Процедите жидкость через мелкий дуршлаг.



>>7

ЖАРКОЕ

Замочите 200 г изюма в 1 стакане воды. Очистите 2 луковицы и мелко их нарежьте.



>> 10

Влейте 1 стакан подготовленного маринада и накройте кастрюлю крышкой. Готовьте на умеренном огне 2 часа. В процессе приготовления при необходимости добавляйте еще жидкость, чаще переворачивайте.



>> 11

СОУС

По истечении 2 часов выньте мясо из кастрюли. Процедите выделившийся при тушении сок через мелкий дуршлаг.



» Жаркое из говядины со шпецле Шаг за шагом

»12



Влейте процеженный сок в кастрюлю. Сцедите изюм и тоже положите в кастрюлю вместе с 250 мл сливок.

»13

Срежьте корочку у 4 кусочков хлеба и измельчите мякиш. Также положите в кастрюлю. Оставьте готовиться на умеренном огне, часто помешивая, чтобы соус был однородным.



»16

Добавьте 50 г мягкого сливочного масла. Не переставая помешивать, добавьте воду. Должно получиться однородное тесто, чуть липкое (при наличии комков перемешайте в комбайне). Заполните кулинарный рукав шпецле.



»17



Доведите до кипения достаточное количество соленой воды в кастрюле. Вливайте тонкие струйки теста через носик кулинарного рукава. Шпецле готовы, как только всплывут на поверхность (примерно 30 секунд).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Запеченная баранья нога

Для приготовления блюда по этому рецепту на 4 порции необходимы: 1,5 кг бараньей ноги (без костей, но с покрывающим ее слоем жира), горсть душистой гвоздики, 150 г тертого хлеба, 1 столовая ложка молотых бутонов гвоздики, 2 столовые ложки сахара и соль по вкусу. Сделайте несколько ромбовидных надрезов в 3-4 см друг от друга на слое

жира ноги, не затрагивая мясо. Положите по бутончику гвоздики в каждую секцию между надрезами. Посолите по вкусу и выложите мясо слоем жира вверх на посуду для выпекания с неболь-

шим количеством воды. Запекайте около 2 часов при температуре 180-190 градусов. При необходимости влейте еще воды вместо испарившейся. Спустя 2 часа выньте подрумяненное

мясо из духовки. Смешайте тертый хлеб с сахаром и молотой гвоздикой и распределите смесь на мясе. Снова поставьте в духовку посуду для выпекания при 200 градусах и дождитесь, пока панировка образует на мясе хрустящую корочку. Выньте мясо из духовки и оставьте на 10 минут, нарежьте кружочками и подавайте.



»14

Если в смородиновом джеме есть косточки, процедите его и положите 1 чайную ложку джема в кастрюлю. Влейте 125 мл красного вина. Перемешайте и доведите до готовности в течение 2 минут. Снимите с огня и оставьте.



»15 ШПЕЦЛЕ

Взбейте в миске 4 яйца с 1 чайной ложкой соли. Просейте 400 г муки в другую миску. Соедините яйца с мукой и перемешайте.



»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Выньте их и положите в миску с холодной водой. Разогрейте в сковороде 30 г сливочного масла. Процедите шпецле и тушите несколько минут. Подайте их к жаркому.



Яблочный штрудель

ИНГРЕДИЕНТЫ (8-10 порций)

ТЕСТО

250 г муки и дополнительно мука
для панировки

1 яйцо (только желток)

1 кружка теплой воды

Щепотка соли

1 чайная ложка белого уксуса

1 полная ст. ложка растительного
масла

НАЧИНКА

1 кг яблок

11 ст. ложек сахара

100 г сливочного масла

100 г грецких орехов
(чуть измельченных)

200 г изюма

1/2 ст. ложки молотой корицы

Сахарная пудра для посыпки

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 миски

Венчик

Пищевая пленка

Скатерть с рисунком

Скалка

Сковорода

Кисточка

Форма для выпекания

РАЗНЫЕ ВИДЫ

Тесто для штруделя можно заменить покупным слоеным тестом.

Для некоторых рецептов штруделя используется изюм, замоченный в роме. Самым известным является яблочный штрудель, но вместо яблок можно использовать орехи (грецкие, миндаль, фундук), шоколад или даже заменить начинку солеными лососем или шпинатом.



Этот традиционный немецкий пирог – рулет из тончайшего многослойного теста, начинка которого состоит из кусочков яблок, грецких орехов и изюма с большим количеством сахара и масла.



Яблочный штрудель Шаг за шагом

»1 ТЕСТО

Поместите 1 желток в миску с теплой водой, щепоткой соли, 1 чайной ложкой белого уксуса и 1 столовой ложкой масла. Взбейте все ингредиенты венчиком.



»2



В другую миску большого размера всыпьте горкой 250 г муки. Сделайте углубление в центре.

»5



Накройте миску с тестом пищевой пленкой и оставьте примерно на 1 час.

»6



На стол постелите скатерть с рисунком и присыпьте ее мукой. Разложите тесто на скатерти и тонко раскатайте скалкой.

»9

Поместите их в миску и добавьте 3 столовые ложки сахара. Перемешайте и отставьте.



»10



Растопите в сковороде 80 г сливочного масла. Оставшееся масло оставьте для смазывания формы для выпекания.

>>3



Вылейте содержимое первой миски в углубление в центре муки. Осторожно смешайте все ингредиенты.

>>4

Посыпьте руки мукой и замесите тесто, затем скатайте его в шар.



>>7

Когда тесто уже не раскатывается, приподнимите его пальцами и растяните. Растягивайте тесто аккуратно, стараясь не разорвать. Нужно получить такое тонкое тесто, чтобы через него можно было увидеть рисунок на скатерти.



>>8 **НАЧИНКА**

Очистите 1 кг яблок, удалите семечки и нарежьте маленькими кубиками размером примерно 0,5 см.



>>11



Смажьте кистью всю поверхность теста. Так можно быть уверенным, что слои теста не слипнутся во время выпекания штруделя.

>>12



Распределите на поверхности теста 100 г не сильно измельченных грецких орехов.

» Яблочный штрудель Шаг за шагом

»13

Сверху на раскатанное тесто выложите нарезанные кубиками яблоки и 200 г изюма.



»14



Затем распределите 8 столовых ложек сахара и половину столовой ложки молотой корицы.

»16 **ВЫПЕКАНИЕ**

Растопите 20 г сливочного масла, смажьте им форму для выпекания. Выложите штрудель в форму и поставьте ее в духовку при температуре 200 градусов.



»17



Выпекайте штрудель в духовке в течение 40 минут или до того момента, когда штрудель приобретет золотистый оттенок. Вытащите форму со штруделем из духовки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Рождественский кекс

Разведите в 250 мл теплого молока 10 г дрожжей. Добавьте 1 столовую ложку муки и 1 столовую ложку сахара. Перемешайте ингредиенты до однородной массы. Накройте посуду чистой тканевой салфеткой и оставьте на 1 или 2 часа. Просейте 500 г муки и добавьте в нее щепотку соли. В центре муки сделайте углубление, влейте дрожжи, добавьте 200 г

сахара и 1 чайную ложку ванилина, 1 столовую ложку лимонного сока и щепотку молотого мускатного ореха. Замесите тесто. Не прекращая мешать, постепенно добавляйте 3 яйца. Добавьте 125 г сливочного масла и 250 г творога. Продолжайте замешивать тесто. Дайте тесту постоять, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Замочите 125 г белого

изюма в 2 столовых ложках рома и добавьте его в тесто вместе с 125 г измельченных лесных орехов. Растяните тесто, придав ему овальную форму, до толщины 2 или 3 см. После этого загните один из краев

теста к центру, а другой конец наложите на первый. Выложите тесто в хорошо смазанную форму для выпекания и оставьте еще на полчаса. Поставьте форму в духовку, разогретую до 180 градусов, на час. Вытащите из духовки и перед подачей на стол посыпьте горячий кекс сахарной пудрой.



»15



С помощью скатерти или пищевой пленки сверните тесто в рулет так, чтобы все ингредиенты начинки оказались внутри теста, а тесто образовало несколько слоев.

»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Посыпьте штрудель сахарной пудрой. Дайте ему остыть и разрежьте на порции.



[Сырный торт

ИНГРЕДИЕНТЫ (6-8 порций)

ОСНОВА

200 г муки и дополнительное количество для присыпки формы

120 г масла (размягченное при комнатной температуре) и дополнительное количество для смазывания формы

50 г сахарной пудры

1 яйцо (только желток)

Щепотка соли

НАЧИНКА

500 г сыра кварк

4 яйца

160 г сахара

1 лимон

100 г масла (размягченного при комнатной температуре)

50 г муки

Джем из клубники, красной смородины или апельсина

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мелкое сито

Пищевая пленка

Скалка

Съемная форма

(диаметром 24-26 см и высотой 6-7 см)

3 миски

Терка

Деревянная ложка

Миксер

С НЕМЕЦКИМ СЫРОМ

Сыр кварк вы сможете заменить рикоттой или другим видом творога. Если появляются комочки, разотрите их, чтобы тесто не получилось плотным. Можно разнообразить вкус начинки, добавив изюм, чернику, красную смородину или грецкие орехи.



Очень нежный и сытный десерт с пористой текстурой, которая получается благодаря сочетанию немецкого сыра кварк и безе. Пирог следует выпекать при средней температуре, чтобы тесто не потрескалось. Подать его можно с вареньем, чтобы насладиться контрастом сладкого и кислого вкусов.



Сырный торт Шаг за шагом

»1 ОСНОВА

Просейте 200 г муки на чистую поверхность в форме горки и сделайте углубление в центре.



»2



Положите в углубление 120 г размягченного масла.

»5

Скатайте из теста шар и заверните его в пищевую пленку. Поместите в морозильную камеру на 1 час, чтобы масло вновь стало твердым.



»6

Раскатайте тесто скалкой до толщины примерно 0,5 см.



»9 СЫР

Протрите 500 г сыра квार्к через сито, чтобы не было комков. Положите сыр в достаточно большую миску.



»10

У 4 яиц отделите белки от желтков и отставьте белки в сторону. Добавьте желтки и половину сахара (80 г) к сыру квार्к. Перемешайте.



>>3



Добавьте также 50 г сахарной пудры, желток 1 яйца и щепотку соли.

>>4

Замесите однородное тесто так, чтобы оно не стало излишне эластичным.



>>7



Смажьте форму маслом и посыпьте мукой. Выложите на дно формы тесто и вилкой сделайте проколы, чтобы тесто не вздувалось.

>>8

Поставьте форму в духовку и выпекайте в течение 10 минут при температуре 180 градусов. Не доводите до полной готовности, поскольку чуть позже тесто опять надо будет ставить в духовку.



>>11

Вымойте лимон и с помощью мелкой терки натрите цедру. Добавьте цедру лимона к сырной массе.



>>12



Добавьте 100 г размягченного масла и 50 г просеянной муки. Перемешайте до однородной массы.

» Сырный торт Шаг за шагом

»13 БЕЗЕ



Взбейте белки миксером на средней скорости.

»14



Когда белковая масса увеличится в размере, добавьте оставшийся сахар (80 г) и продолжайте взбивать до консистенции безе.

»17



Выпекайте в духовке 40-45 минут при температуре 150-160 градусов. Выньте форму с пирогом из духовки и охладите его.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Клубничный десерт

На 4 порции этого десерта необходимы 1 кг клубники, 0,5 кг сыра варк, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 столовые ложки сахара и сок 1 лимона. Промойте клубнику под краном. Нарежьте кубиками, оставив несколько целых ягод для украшения десерта. На 30 минут замочите клубнику в миске с соком

1 лимона, чтобы ягоды отдали весь сок. Протрите сыр варк через сито, чтобы не было комков. Положите сыр в миску. Добавьте ванильный сахар и 2 столовые ложки сахара. Хорошо перемешайте ложкой и венчиком до получения однородной массы. Протрите в блендере замоченные в лимонном соке ягоды.

Если вам нравится, когда в десерте попадаются кусочки ягоды, слишком не измельчайте их. Добавьте смесь в миску с сыром варк.

Перемешайте до получения однородной массы. Подавайте этот десерт в порционной посуде, украсив целыми ягодами.



»15

Аккуратно добавьте безе, помешивая, в сырную массу.



»16

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Когда все ингредиенты смешаются, выложите сырную начинку в форму поверх подготовленной основы.

»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Выньте пирог из формы и разрежьте его на порции. Подавайте холодным с джемом или вареньем.



[Торт «Захер»

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

БИСКВИТ

7 яиц

175 г сахара

120 г муки

40 г порошка какао

40 г молотого фундука

40 г горького шоколада

100 г сливочного масла

По 1 ст. ложке масла и муки
для посыпания формы

НАЧИНКА И ГЛАЗУРЬ

300 г абрикосового джема

150 г горького шоколада

50 г масла

1 ст. ложка порошка какао

20 мл темного рома

50 г сахара

5-6 ст. ложек воды

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Съемная форма для выпекания
диаметром 25 см

Сито

Венчик

3 большие миски

Ковш

Терка

Деревянная лопатка

ДЖЕМЫ

Для настоящего торта «Захер» используется абрикосовый джем, но вы сможете его заменить по желанию клубничным, персиковым или малиновым джемом.



Этот торт был придуман австрийским кондитером Францем Захером и получил известность во всем мире. Существуют разные имитации, но все же первоначальный рецепт ценится больше всех. Туристы, приезжающие в Вену, по традиции посещают отель «Захер», чтобы за чашечкой кофе отведать кусок знаменитого торта.



Торт «Захер» Шаг за шагом

»1 СМЕШИВАНИЕ



Просейте муку и порошок какао, чтобы избежать образования комочков. Добавьте молотый фундук и перемешайте.

»2

Поместите горький шоколад в миску со сливочным маслом и растопите эти ингредиенты на водяной бане.



»5 ВЫПЕКАНИЕ

Взбейте белки в крутую пену. Когда масса увеличится вдвое, добавьте оставшийся сахар и взбейте еще раз.



» СОВЕТ

Водяная баня

Чтобы правильно подготовить водяную баню, поставьте кастрюлю с водой на огонь, а сверху поместите миску повыше, в которую положите шоколад. Нельзя допускать попадания воды в миску с шоколадом, иначе он может испортиться. Также рекомендуется не доводить воду в кастрюле до кипения.

»8

Смажьте жиром форму для выпекания, в том числе ее стенки. Вылейте тесто в форму и поместите в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Выпекайте в течение 15-20 минут, затем охладите бисквит.



»9

Выровняйте, по возможности, верхнюю часть бисквита и разрежьте его на два коржа.



»»3

Отделите белки от желтков. Вылейте белки в одну миску, а желтки в другую, добавьте в желтки половину сахара.



»»4

Взбейте миксером желтки с сахаром до получения белой пористой массы.



»»6



Смешайте взбитые желтки и белки и добавьте муку с какао и орехами.

»»7

Смешайте массу с растопленным шоколадом и маслом. Старайтесь сохранить пористость теста.



»»10 **ДЖЕМ**

Разогрейте абрикосовый джем с двумя столовыми ложками воды на медленном огне и протрите смесь до образования однородной массы и исчезновения всех кусочков.



»»11

Промажьте один из коржей половиной массы джема. Распределите джем равномерно, хорошо пропитывая бисквит.



»» Торт «Захер» Шаг за шагом

»»12



Выложите второй корж бисквита на первый и намажьте его джемом сверху и по бокам.

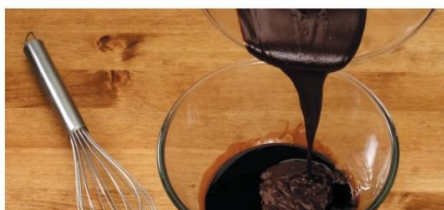
»»13

Разломайте шоколад на небольшие кусочки, положите их в миску и растопите на водяной бане.



»»16

Разотрите ром с порошком какао до исчезновения всех комочков. Добавьте сироп и растопленный шоколад с маслом. Смешайте до получения однородной массы.



»»17

Деревянной лопаткой обмажьте бисквит шоколадной глазурью до получения гладкой поверхности.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

»» Сливовый пирог

Приготовьте тесто из 400 г муки, 2 чайных ложек сухих пекарских дрожжей, 1 щепотки соли, 150 г сахара, 150 г размягченного масла, 2 яиц и 4-5 столовых ложек холодного молока. Смешайте все эти ингредиенты в миске, а затем замесите однородное тесто. Смажьте форму для выпекания маслом. Выложите тесто в смазанную форму и об-

режьте выступающие края теста. Промойте 1,5 кг слив и удалите из них косточки. Разложите сливы на поверхности теста, слегка вдавите. Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов. Поставьте торт в разогретую духовку и выпекайте в течение 30 минут. По истечении этого времени вытащите форму с тортом из духовки и обсыпьте его 5-6 ложками са-

хара, смешанного с молотой корицей. Подавайте сливовый пирог теплым с неболь-

шим количеством сливок (по желанию).



»14

Снимите шоколад с огня и добавьте сливочное масло. Перемешайте ингредиенты деревянной лопаткой.



»15 ГЛАЗУРЬ

Смешайте сахар и воду в кастрюльке, поставьте ее на маленький огонь и дайте покипеть несколько минут до образования сиропа.



»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Поставьте бисквит в прохладное место или в холодильник, если очень жарко, – пока глазурь не застынет. После этого торт можно подавать.



**ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
«КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ МИРА»**

**ЦЕНТРАЛЬНО-ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ
ТОМ 11**

**ББК 36.997
К 45**

ISBN 978-84-15481-71-3

MediaInfo
Group
ГРУППА КОМПАНИЙ

Издатель: ЗАО «Издательский дом «Медиа Инфо Групп»
129110, Москва, ул. Шепкина, д.47, стр.1, офис 6
+7(495) 688-80-78
www.mediainfogroup.ru

©Текст. Editorial SOL90 S.L.
©Дизайн. Editorial SOL90 S.L.
©Фотографии. Editorial SOL90 S.L.
©Перевод. Editorial SOL90 S.L.

Все права защищены

Формат 22 x 27,5 см
Бумага мелованная
Усл. печ. л. 12
96 страниц
Отпечатано в Италии

2013 год

ISBN 978-84-15-48171-3



9 788415 481713 >