Кулинарные шедевры мира

Чилийская кухня шаг за шагом

Чилийская кухня шаг за шагом

Чилийская кухня – это гармоничное смешение древних традиций и обычаев коренного населения (в основном индейцев племени араукано) и кухни испанских конкистадоров, прибывших в Южную Америку в XVI веке. Типичными продуктами по всей территории страны являются кукуруза, фасоль, помидоры и говядина, а на юге очень употребимы разнообразные морепродукты и рыба. Чили часто ассоциируют с одноименным перцем и неоправданно полагают, что местная кухня должна быть острой. Это не так: влияние европейских традиций сделало ее скорее пикантной, чем острой. Характерная особенность местного стола – наличие множества продуктов из большого разнообразия фруктов: соки, джемы, варенья и пирожки со всевозможными начинками.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ

6 Лед и пустыня

8 Разнообразие вкусов
Очень длинное побережье
Лосось и форель
Региональная гастрономия
Домашнее пиво
Оливки с севера

10 Основные продукты
Ингредиент первой необходимости

12 Слияние двух миров
Племена и их традиции
Встреча двух цивилизаций
Креольские блюда
Ода Папы чаркикану
Рецепт поэта

14 Традиционная посуда
Глина из Помайры

16 Гастрономическое изобилие
Воскресное меню
Странная традиция
Праздник в «рамадах»
Рацион чилийцев
Куранто

18 Дары моря

20 Отличные условия для виноделия
Способы приготовления
Путь вина
Спрятанная лоза
Без филлоксеры

22 Основные виды вина

24 Самый сладкий урожай
Виноградники Чили
Груши и яблоки
Фрукты для всего мира
Его величество авокадо
Поселившийся иностранец
«Сделано руками монаха»
Джемы и варенья

26 Чилийские сладости
Сгущенное молоко

28 Чилийские коктейли
Сладкая чича

РЕЦЕПТЫ

32 Эмпанадас дэ пино
Эмпанадас с морепродуктами

38 Касуэла из говядины
Касуэла из птицы

44 Вальдивьяно
Острая мясная похлебка

50 Уха из угря
Треска в винном соусе

56 Чупэ из локо
Запеканка с креветками и тунцом

62 Чаркикан
Локро

68 Платэада
Платэада «а-ля касерола»

74 Умитас
Умитас без кукурузных листьев

80 Кукурузный пирог
Кукурузный пирог с кочаюйо

86 Абрикосовый напиток

90 Сопайпильяс
Сопайпильяс в соусе

Лед и пустыня

Государство Чили находится на юго-западе Южной Америки и занимает длинную полосу земли между Тихим океаном и Андами. Споры о происхождении названия страны продолжаются и по сегодняшний день. Некоторые эксперты полагают, что оно происходит от английского chilly («холодный») – так как юг южноамериканского континента известен как страна льдов. Другие считают, что в языке одного из туземных народов chilli означает «место, где заканчивается земля». Также есть мнение, что это слово слышно в пении одной из птиц, которые во множестве обитают в лесах этой страны: «чилле-чиле». А некоторые связывают это слово с острым перцем чили, так как этот плод своей формой напоминает территорию страны, а вкус ассоциируется с характером местного населения.

История Чили берет свое начало около 13 000 лет тому назад, со времен заселения региона. До вторжения испанцев в северной части Чили жили индейские народы кечуа и аймара, в центральной части – мапуче, на юге – алакалуфы и яганы. В конце XIII – начале XIV века северная часть Чили (до реки Мауле) была завоевана инками. Южнее реки Мауле племена мапуче не подчинились инкам, оказав им ожесточенное сопротивление. В начале XVI века первые испанские конкистадоры осели на этих землях, и до 18 сентября 1810 года Чили была одной из колоний Испании.

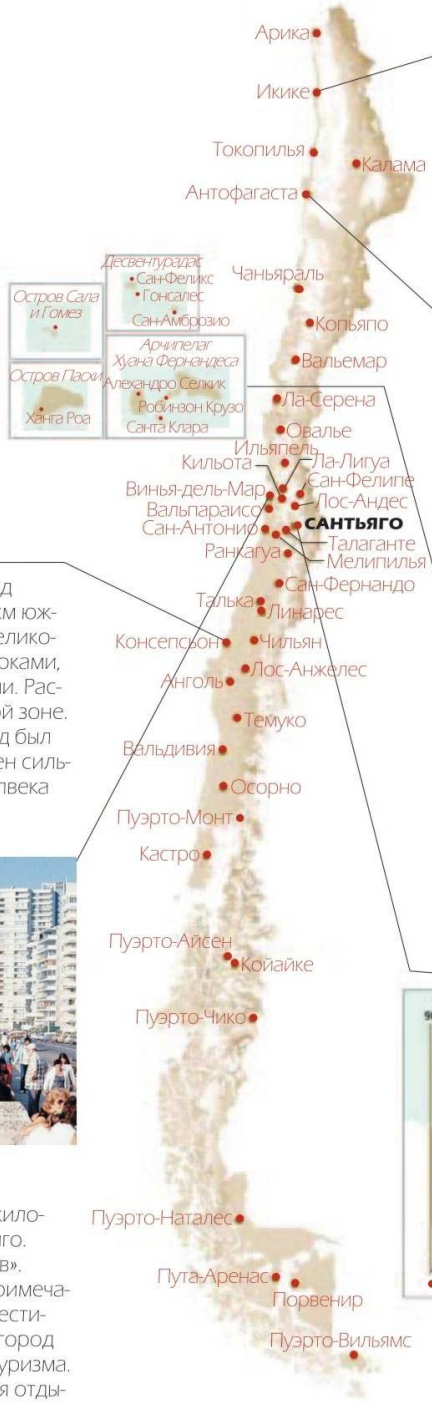
Территория Чили протянулась на 4630 км с юга на север континента, этим объясняется удивительное разнообразие ландшафтов. Каждый регион страны удивителен своей уникальной красотой. От пустыни Атакамы до Центральной долины, где расположена столица Сантьяго и сосредоточена большая часть населения страны, и далее до южных районов с их лесами, вулканами, озерами, фьордами, каналами и извилистыми полуостровами.

Чили принадлежат некоторые районы Антарктики и около десятка крупных островов в Тихом океане: загадочный остров Пасхи, остров Сала-и-Гомес, относящийся к владениям восточной Полинезии, и остров Робинзона Крузо – источник вдохновения писателя Даниэля Дэфо.

Вальпараисо — основной порт Чили, второй по величине и по значению город страны. Город расположен на южном берегу одноименного залива.

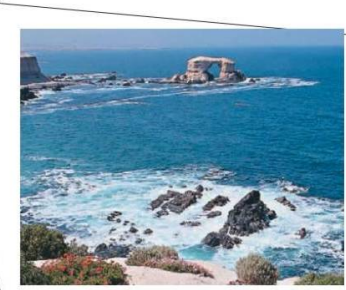
Дворец Ла-Монеда был спроектирован итальянским архитектором Хоакином Тоеской в XVIII веке. Официальная резиденция президента Чили.

Чили — особенная страна с уникальным климатом и разнообразными природными условиями. Дистанция между крайней южной и северной точками Чили равна расстоянию от крайнего севера Норвегии до крайнего юга Испании.



Икике

Столица провинции Тарапака. Здесь произошла одна из самых важных за всю историю страны военно-морских баталий. День этого сражения, 21 мая, стал национальным праздником страны. Икике был присвоен статус зоны беспошлинной торговли, что сделало его одним из процветающих городов Чили.



Антофагаста

Город известен как «Северная жемчужина» – это промышленный и туристический центр. Антофагаста находится рядом с пустыней Атакама, одной из самых засушливых областей в мире. В истории города был период, когда в течение 40 лет здесь ни разу не было дождя.

Консепсьон

Второй по величине город в Чили, находится на 519 км южнее Сантьяго. Известен великолепными природными парками, университетами и музеями. Расположен в сейсмоопасной зоне. В феврале 2010 года город был катастрофически разрушен сильнейшим за последние полвека землетрясением.

Остров Робинзона Крузо

Архипелаг Хуана Фернандеса является национальным парком и заповедником мирового значения. В 1704 году на один из его островов был высажен шотландский моряк Александр Селькирк, который прожил здесь более 4 лет в полном одиночестве. Писатель Даниэль Дефо использовал эту историю как основу для своего романа.

Винья-дель-Мар

Город расположен в 120 километрах к западу от Сантьяго. Известен как «город садов». Многочисленные достопримечательности и ежегодные фестивали песни сделали этот город неоспоримой столицей туризма. Это прекрасное место для отдыха с пляжами из белого песка.

Сантьяго

Столица Чили была основана в 1541 году испанским конкистадором Педро Вальдивия у подножия горы Санта-Лусии. Является важным местом сосредоточения латиноамериканской экономики и считается одним из самых необычных городов мира. Небоскребы из стекла и бетона соседствуют здесь с многочисленными церквями XVIII столетия, жители с одинаковым удовольствием носят как современные деловые костюмы, так и традиционные народные одежды.

Разнообразие вкусов

Очень длинное побережье

Рыбную муку в Чили производят из маленькой рыбки, такой как ставрида и анчовета.

Чилийская рыболовная промышленность имеет большое значение в местной экономике – это позволяет огромная протяженность побережья. Данный сектор стал процветающим благодаря активным инвестициям и технологическим инновациям. Промышленный рыболовный промысел с каждым годом увеличивает свои объемы (по данным на конец 90-х годов, экспорт рыбы и морепродуктов составлял более 20% общего объема экспорта Чили). Самые распространенные продукты – рыбная мука и мука из морепродуктов, за которыми следуют замороженная рыба, рыбное масло, свежая или охлажденная рыба, а также рыбные консервы и другие дары моря.

Региональная гастрономия

Северная зона

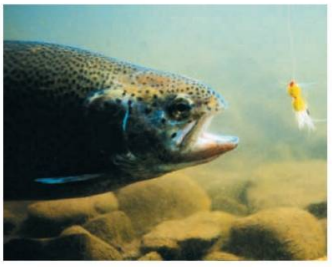
Эта зона протянулась от Арики до реки Аконкагуа, там же расположена пустыня Атакама. Из-за высоких температур рацион питания северян характерен наличием сухофруктов. Для этой зоны типичен виноград, который кроме употребления в пищу используют в производстве водки. Ближе к третьему и четвертому регионам выращивают папайю, очень распространенный в этой зоне фрукт, и оливки, которые потребляют в больших количествах и используют для приготовления масла.

Центральная зона

От бассейна реки Аконкагуа и до Биобио потянулась центральная зона Чили, где четко обозначен каждый сезон: жаркое лето, теплая осень, дождливая зима и теплая весна. Это способствует развитию сельскохозяйственного производства. Здесь выращивают виноград, фрукты, овощи и зерновые культуры.

Сухофрукты – это одно из характерных лакомств жителей северной зоны Чили.

Лосось и форель



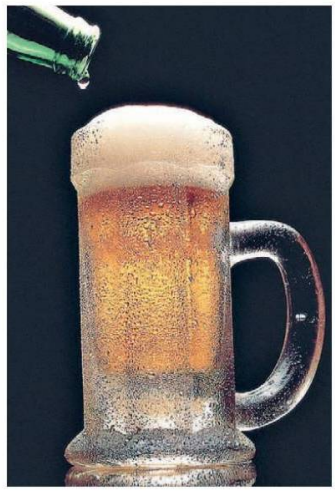
Еще в конце XIX века в реках Чили пробовали разводить лосось, но без особого успеха. Только в конце 80-х годов XX века с привлечением иностранных специалистов и современных технологий отрасль стала стремительно развиваться и экспорту чилийского лосося стал сопутствовать ошеломляющий успех. Ни производя, ни экспортируя практически никакой продукции с начала 1980 года, Чили к 1992 году стала вторым мировым экспортером лосося: 90% продукции покупали Япония и Соединенные Штаты. Сейчас выращивание лосося и форели в Чили выросло в крупный бизнес. В 2008 году продажи в этом сегменте составили 2,5 млрд. долларов. Также Чили является вторым поставщиком форели в мире. В 1999 году страна экспортировала 34 650 тонн форели, что принесло 187,88 млн. долларов США.

Разнообразие климата и рельефа Чили повлияло на ассортимент продуктов питания. Природные богатства страны используются в полной мере, поэтому с каждым годом увеличиваются темпы производства.

Южная зона

На юге в больших количествах употребляют морепродукты, поскольку многие порты являются крупными многонаселенными городами. Остров Чилоэ – колыбель знаменитой ухи куранто, традиция приготовления которой распространилась по всему югу. Расцвет животноводства и влияние немецких иммигрантов на юге повлияли на увеличение объема потребления в этой зоне мяса и солонины.

Домашнее пиво



Действия чилийского правительства по привлечению иностранцев на южные земли в XIX веке принесли хорошие плоды. Примером этого служит история с немцем Карлом Анвандтером. В первый же год поселения в Чили он стал готовить дома пиво, основываясь на знаниях, полученных им в Берлине. В 1855 году семейное предприятие уже получило определенный статус в своей области и могло снабжать пивом ближайшие населенные пункты.

Семья Анвандтер

После постройки железных дорог Анвандтер открыл два завода по производству пива в Сантьяго и в Вальпараисо. В 1860-е годы на территории Чили работало уже более 50 пивоваренных заводов. В Вальпараисо тоже было несколько заводиков, но по масштабам производство Анвандтера сильно превосходило их. Дети Анвандтера, после смерти отца, продолжили развивать семейное дело. В начале XX века их заводы обеспечивали пивом уже всю страну и давали 40% экспорта. В 1905 году предприятие стало «Пивоваренной компанией Вальдивии» и слилось с другими фабриками по производству пива, льда и бутылок. Позже из этого пивоваренного конгломерата была образована «Компания объединенных пивоваров».

Гуанако — разновидность ламы, обитающая в Патагонии, в прошлом она была основным источником мяса, меха, молока и жира для коренных народов. Ее мясо красного цвета ценится очень высоко.

Оливки с севера

Площадь, где выращиваются оливковые деревья, составляет 5300 гектаров, из которых около 60% земли, или примерно 3200 гектаров, отведено под столовые сорта. Самый популярный сорт оливы – это «асапа», названный так по имени долины, где его выращивают. Он быстро завоевал признание своей сочной мякотью и ярко выраженным вкусом. В прошлые десятилетия олива была незаменимым ингредиентом закусок. Сегодня она используется почти во всех блюдах – салатах, соусах, правах к мясу, рыбе и пасте.

Основные продукты

Ингредиент первой необходимости

Приготовление бульона для блюда является важнейшим этапом в большинстве рецептов чилийской кухни. Причина проста: если в рагу добавить воду, оно получится пресным. Но если добавить бульон, в котором варились овощи с травами и специями, вкус блюда заметно улучшится.

Основные ингредиенты такого бульона: лук, две веточки сельдерея (без листьев, у которых слишком яркий вкус) и 2 моркови. Их дополняют свежие травы (тимьян, майоран, кориандр, петрушка, лавр или любые другие, имеющиеся под рукой), зубчик чеснока и семена горчицы. Если вы готовите бульон из рыбы или морепродуктов, добавьте обязательно рыбью голову и хвост. А если готовите вальдивьяно, добавьте горсть чистых костей без жира. Залейте все холодной водой и нагревайте на медленном огне. Готовиться такой бульон должен очень медленно. Когда он будет сварен и все ингредиенты отдадут ему свой аромат, процедите и оставьте до момента использования.

Чарки →
Инки разрезали мясо ламы на длинные кусочки, вялили их на солнце, после чего клали между двумя камнями, чтобы они стали мягче. Сейчас чарки делают из конины и говядины, и он является основным компонентом вальдивьяно.

↓ Фасоль
Известную в некоторых регионах как фрехоль или худиа, фасоль едят в Чили в разных видах в течение всего года. Летом фасоль популярна в рагу. Зимой фасоль «с вожжами» (со спагетти и тыквой) – самое популярное блюдо в ежедневном меню.

Красный перец ↑
Главный ингредиент перцовой смеси и незаменимая приправа в чилийской кухне. Его сушат и перемалывают.

← Помидоры
Привезенные из Северной Америки помидоры долгое время считались ядовитыми. Однако на сегодняшний день этот овощ стал универсальным. Чилийцы употребляют его в составе различных рагу в тушеном виде, но большинство предпочитает сырую мякоть как основу «чилийского салата»:
помидор, лук и зеленый перец.

Чилийский стиль легко распознать по способу приготовления блюд. В этой кухне бессменны тмин, лук и цветной перец. Именно они придают характерный аромат и вкус чилийским блюдам.

Кокаюйо ↓

Богатая йодом водоросль, произрастающая вдоль всего побережья Чили. В основном ее продают в уже высушенном виде. Перед приготовлением ее необходимо вымачивать в холодной воде в течение нескольких часов.

Тмин ↗

Специя с ярким, резким ароматом и чуть горьковатым вкусом. Семена используются в Чили как в целом (1), так и в молотом (2) видах при приготовлении софрито и приправ к мясу.

Лук ↓

Репчатый лук очень популярный продукт чилийской кухни. Обязательно входит в состав софрито. Для салатов его обычно «гасят» – погружают на несколько секунд в подсоленную кипящую воду. Это смягчает вкус и аромат и делает лук более нежным на вкус.

↓ Травы: базилик, петрушка, кориандр

Это трио – самые популярные пряности в чилийской кухне. Базилик обязательно присутствует в летних рецептах, особенно в тех, где главный ингредиент – зеленый початок кукурузы. Петрушку и кориандр используют в течение всего года в соусах и блюдах, приготовленных в горшочке.

Чеснок ↑

Практически нет такого блюда в чилийской кухне, в котором не было бы чеснока. Это обязательный компонент для приготовления базового софрито для всех рагу.

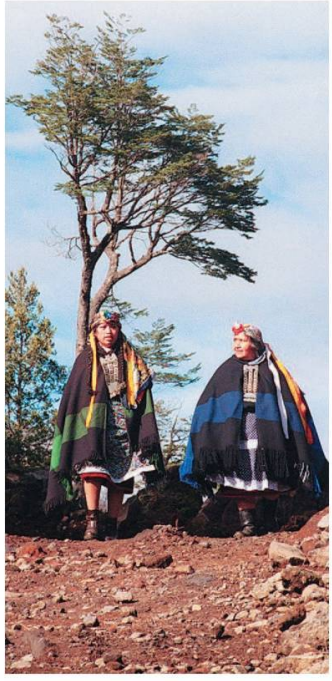
↙ Острый перец

Родина этого плода – Центральная и Южная Америка, и он не был известен в Европе до прихода на эти земли Христофора Колумба в XV веке. Своим пикантным вкусом обязан капсаицину – веществу, стимулирующему работу пищеварительной системы.

Слияние двух миров

Племена и их традиции

После вторжения на земли Чили конкистадорам пришлось вступить в конфликт с араукaнами, воинственным местным народом. Этот древний народ Чили был разделен на племена, которые объединялись только для борьбы с особой опасностью – конкистадорами, ставшими их общим врагом. Мапуче были общностью, разделенной на племена, населяющие земли между рекой Аконкагуа и островом Чилоэ. В их социальной иерархии важную роль играли знахари или шаманы, которые обладали знанием лекарственных трав и навыками гипноза. Церемония лечения, изгнания болезней и злых духов называлась «мачитун» и проводилась в основном после захода солнца с танцами членов племени вокруг больного под звуки культруна, священного барабана. С древних времен араукaны изготавливали из зерновых культур алкогольные напитки. Интересная деталь: в процессе приготовления зерно перетирали зубами, полученную массу выплевывали в кувшин и оставляли на время для брожения.



Женщины мапуче в XXI веке.

Слово «мапуче» означает «народ земли» (мапу – «земля», че – «народ»).

Встреча двух цивилизаций

После прибытия европейцев в Америку в 1492 году начался процесс культурного обмена. Таким образом на континенте появились новые виды продуктов и напитков. Сначала конкистадорам было сложно привыкнуть к продуктам кухни коренного населения. Поэтому на завоеванных территориях они внедряли зерновые культуры, баранину и козлятину, сахар и вино. Однако и Европа значительно обогатила свой состав продуктов, быстрее всего испанцы ассимилировали тыкву и дикую гречиху. Также из Чили были завезены кукуруза и фасоль. Из этих ингредиентов и родились самые традиционные блюда чилийской кухни.

В первые годы колонизации популярными стали такие блюда, как умитас (кушанье из кукурузной муки, перца и томатов), чучока (приправа из жареной кукурузной муки), пирко (блюдо из кукурузы, тыквы и бобов) и локро (рагу из картофеля и овощей). Овощи и бобы приправлялись сладким сушеным перцем. В изобилии были представлены блюда на основе обжаренной муки: смешивая ее с вином, получали чупильку, а с чичей – пиуэло. В это же время в моду вошли блюда из морской капусты – кочаюйо и луче, которые обычно подавали с вареными яйцами. Хлеб был трех видов: маисовая лепешка, приготовленная на углях, мягкий испанский хлеб и плоский чилийский хлеб с жесткой корочкой. На десерт подавали фрукты, в основном черимойю, клубнику и сливы.

Испанский конкистадор Педро Вальдивия (1500-1553) основал город Сантьяго в 1541 году. Город несколько раз разрушали аборигены, но в конце концов он стал столицей страны.

Креольские блюда

Эмпанадас дэ пино→

Эмпанадас – пирожки с различными начинками (считается, что их предшественниками были испанские пироги). Начинка может быть из говядины, свинины, креветок с сыром или из моллюсков.

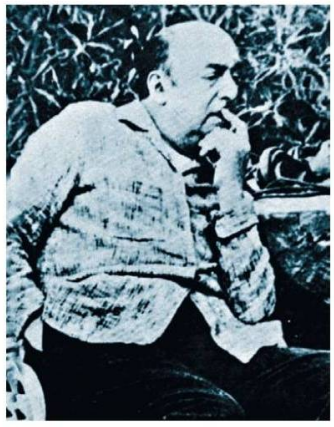
В основе чилийской кухни лежит удивительная смесь гастрономических привычек конкистадоров и коренных народов. Однако общими остаются три самых простых продукта — зеленый початок кукурузы, картофель и фасоль.

Мария Грэм приплыла в Чили в 1822 году на одном из британских фрегатов. Во время нахождения в этой стране она написала книгу «Дневник моего пребывания в Чили», в которой описала богатые исторические и кулинарные традиции. В частности, о том, что настой травы мате уже тогда был самым популярным среди напитков, а чичу (алкогольный напиток) употребляли все слои населения.

Ода Папы чаркикану

Когда-то из Ватикана в Чили с миссией прибыл священник Джованни Мария Мастаи Феретти. Он попробовал чаркикан и остался под глубоким впечатлением от чилийской кухни. Годы спустя Рим посетила миссия из Чили, которую Папа Пий IX принял со словами: «Счастливые вы, чилийцы, что у вас есть чаркикан!» – это был тот самый священник, который тогда попробовал это блюдо.

Папа Пий IX.



Поэт Пабло Неруда.

Рецепт поэта

Пабло Неруда – чилийский поэт, Нобелевский лауреат, был большим знатоком кухни своей страны. Он так любил морепродукты, что бульону из морского угря посвятил стихи. Для приготовления этого вкуснейшего блюда понадобится большой морской угорь, лук, томаты, сладкий перец, чеснок и немного белого вина.

Касуэла→

Одни говорят, что это блюдо имеет испанское происхождение. Другие уверены, что его изобрели мапуче, которые готовили его из картофеля, чучоки или зеленой кукурузы и мяса.

Вальдивьяно →

Существует легенда, что в XVII веке гарнир спас Вальдивию от атаки английских корсаров. Изголодавшиеся солдаты выжили только благодаря рагу из картофеля, лука, чарки, масла, специй и яиц.

Традиционная посуда

Глина из Помайры

Практически вся посуда, которую используют в чилийской кухне, изготовлена из голубой глины. Родом она из Помайре – гончарной деревушки в 100 километрах от Сантьяго. Считается, что эта глина была найдена одним из коренных народов, который вел кочевой образ жизни. Местные гончарные традиции очень древние, однако определяющую роль в развитии глиняного производства сыграл Хуан Батиста Монтана. Во второй половине XIX века, по подсказке своей жены-испанки, он начал активно привлекать жителей своей деревни к производству изделий из голубой глины. Керамическую посуду стали продавить на рынке Кардональ в Вальпараисо. Сегодня поселок Помайре очень отличается от деревни, которой он был 150 лет назад. Здесь проведено электричество, водопровод с питьевой водой, построены магазины и рестораны. Именно здесь готовят пирог «Помайре», знаменитый своими размерами и начинкой из целой тушки цыпленка. Значительную трансформацию деревня пережила в 70-е годы прошлого века благодаря увеличению производства. В Сантьяго значительно повысился спрос на глиняные изделия, с которым жители Помайре успешно справились, введя в эксплуатацию печь для обжига и гончарные станки.

Деревянные кухонные приборы →
Этими приспособлениями можно перемешивать кушанья, не повреждая антипригарное покрытие кастрюль и сковородок. Также они помогают избегать ожогов, поскольку дерево почти не проводит тепло.

← Каменная ступка
Используется для перетирания чеснока, обжаренного чарки, черного и сладкого перцев. Незаменима для приготовления «чанчо в камне» – соуса из смеси чеснока, помидора, лука и кориандра.

Блюдо для пирогов ↘
Изготовлено из глины мастерами Помайре и предназначено для выпекания пирога с начинкой из зеленой кукурузы. Также используется для подачи блюд на стол.

Чилийская кухня достаточно проста и потому не требует большого количества специальных приспособлений. Однако удобно иметь под рукой основной набор инструментов, чтобы подчеркнуть характерный внешний вид, вкус и текстуру традиционных блюд.

Глиняная кастрюля ↘

Хотя ее наличие в чилийской кухне необязательно, но в ней блюда из фасоли, рагу из говядины и птицы приобретают особый аромат. Изготавливаются вручную в местечке Помайре.

Фондо ↓

Существовала еще во времена испанской колонизации и до нас дошла в модернизированном виде. Это алюминиевая кастрюля с глубоким дном для приготовления различных блюд. Ее высота принципиальна при длительном тушении мяса, морепродуктов, картофеля и рыбы, переложенных капустными листьями.

← Фужер

Длинный фужер для подачи кислой виноградной водки. Перед использованием его рекомендуется поместить в холодильник на 10-15 минут.

↙ Глиняная пиала

Вылепленная мастерами Помайре эта порционная пиала многофункциональна. Она широко используется для приготовления, например, пирога с кукурузными початками. Ее форма и материал обеспечивают сохранение тепла в течение долгого времени.

↑ Скалка

Основной инструмент для раскатывания теста для пирогов и тыквенных лепешек. Также необходима при изготовлении бисквитного печенья в шоколаде.

Разделочная доска ↓

Большинство чилийских рецептов требуют тонкой нарезки лука и чеснока для софрито. Чтобы не повредить другие поверхности, чилийцы обязательно используют деревянные доски разных размеров.

Глиняная тарелка ↘

Для подачи на стол блюда, которое нужно как можно дольше сохранить теплым. Перед использованием ее нагревают в духовке около 15 минут.

Гастрономическое изобилие

Воскресное меню

Неизменной традицией чилийского общества, где испанская кухня соприкасается с национальными ингредиентами, является креольская гастрономия. На столе также соседствуют европейский фаянс и глиняные кастрюли с пиалами. Меню разнообразны и питательны, включают закуски, первые блюда, горячее, десерт и кофе или травяной чай. Возможно, изобилие меню объясняется тем, что завершение обеда обычно приходится на начало сиесты.

Праздник в «рамадах»

День независимости, или, как его называют сами чилийцы, «фиестас патриас», – главный национальный праздник Чили, отмечается 18 сентября. Однако зачастую его празднование растягивается на несколько дней. Эпицентром «фиестас патриас», безусловно, становится чилийская столица. Старт дает президент страны, принимая участие в одном из народных гуляний.

Люди от севера до юга страны собирается в «рамадах», или импровизированных палатках, украшенных ветками, отсюда их название (исп. ramada – «ветки дерева»). Хотя в наше время уже нет необходимости делать искусные «рамады», и празднования проводятся в более привычных местах, однако угощение для праздника готовят такое же: традиционно едят пироги, а пьют чичу. Так как время не совсем подходящее (последние дни чилийской зимы), пирог с початками кукурузы здесь большая редкость. Сначала подают пироги с различными начинками, а потом празднующие переходят к следующему этапу – к мясу на шампурах.

Странная традиция

Первые испанцы, прибывшие в Чили, были несколько шокированы странным обычаем, распространенным в обществе: выпивать рюмку водки в 11 часов утра после легкого перекуса. Тогда же произошло выражение «hacer las once» (буквально «сделать одиннадцать»). С течением времени традиционную рюмку перенесли на вечер.

Мужчина выпивает традиционную рюмку.

РАЦИОН ЧИЛИЙЦЕВ

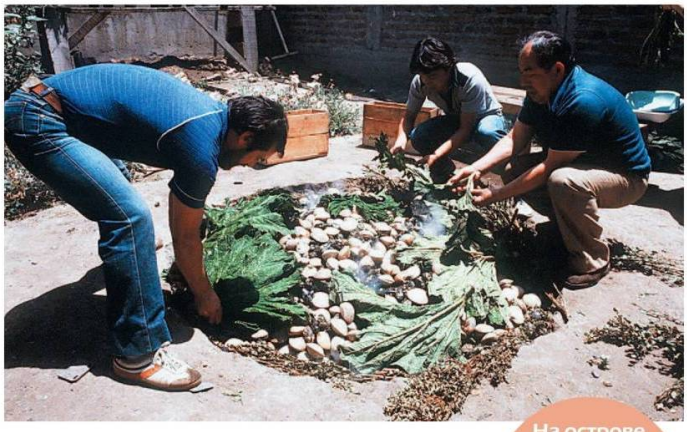
Завтрак. Обычно не очень обильный и состоит из чашки кофе или чая, молока, хлеба и масла. В зависимости от предпочтений домочадцев к столу также подают фруктовый джем, домашнюю или купленную ветчину, вареные яйца и сыр.

Обед. В 13:30 рабочий день прерывается на обед. Это самый важный прием пищи в течение дня; он состоит из закуски (зеленый или мясной салат, пирог, суп), за которой следует основное блюдо (любое мясо с гарниром из картофельного пюре или риса, касуэла или сытное рагу с кусочком хлеба) и десерт (сгущенное молоко, мороженое, фрукты). После еды обычно выпивают травяной настой или агуиту.

Массовые праздники стали причиной создания новых блюд. В Чили существует традиция поминать умерших или восхвалять благодетелей, готовя определенные, только для этого случая уместные кушанья. Особенно преуспели в приготовлении «адресных» блюд деревенские жители.

На картине «Танец самакуэка» Мануэль Антонио Каро изобразил празднование Дня независимости в XIX веке, полное задора и веселья.

Куранто



На острове Пасхи готовят блюдо «уму», похожее по составу на куранто.

Куранто – традиционное блюдо коренного народа Чили. Этим словом в древности называли продукты, запеченные на горячих камнях: куро – это камень, анто – солнце. Сначала в земле выкапывали яму, которую обкладывали камнями. Затем разводили костер и как только камни раскалялись докрасна, угли убирали, а нагретые камни закрывали листьями. На них укладывали мясо, курицу, через слой листьев – мидии, картофель, бобы, куски свиной колбасы, а сверху лепешки из тыквенной муки. Сверху вновь заботливо укрывали листьями и дерном. Как только начинал ощущаться аромат, кушанье было готово.

Одиннадцать часов. Ритмы современной жизни побуждают чилийцев отказываться от древней традиции «махнуть одиннадцатичасовую». Однако в сельской местности стараются чтить обычаи предков.

Перед ужином. Между 5 и 6 вечера пьют по чашечке чая, кофе или молока с тостом и маслом, джемом, сыром... Ужин. По окончании рабочего дня необходимо быстро восстановить силы, поэтому во время ужина обычно закуски уже не подают, а сразу приступают к основному блюду. Для этого времени суток идеально подходят рагу, супы и пасты. Также в эти часы приветствуется десерт и агуита.

Более 95 кг хлеба съедает каждый чилиец ежегодно – жители Чили занимают первое место среди других народов. Одним из популярных видов хлеба стал батон, или взбитый хлеб, — без содержания жира.

Дары моря

↑ Устрица

Этот двустворчатый моллюск с неровным панцирем распространен практически по всему побережью Чили. Обычно его едят сырым, но также готовят «а-ля пармезан» (обжаривают с сыром и маслом), делают из него супы или основы для соуса. Устрицы отличаются богатым набором полезных веществ. В их состав входит кальций, железо, цинк, йод, глюкоза и витамины. Это нежирный и низкокалорийный продукт.

↑ Крабы

Мясо крабов считается деликатесом, оно очень нежное, ароматное и чуть сладковатое. В нем содержится много белка, минеральных солей и углеводов. В чилийской гастрономии крабы считаются наилучшими в приготовлении соусов.

↑ Крупные устрицы

В Чили существует два вида устриц: северные и южные. И хотя речь идет об абсолютно разных видах, их действительно очень трудно отличить. Крупные устрицы в форме медальона с мясом белого цвета не только очень вкусные, но и служат украшением праздничных блюд.

↑ Альмеха

Этот съедобный морской моллюск – один из самых популярных в Чили. Альмеху выращивают для внутреннего потребления, а также для экспорта в замороженном и маринованном видах. Его едят сырым или вареным и обязательно поливают небольшим количеством лимонного сока, который придает блюду пикантный вкус.

↑ Морской еж

Морской еж – редкий и специфический продукт. В пищу употребляют икру и молоки, как в свежем виде, так и в виде консервов. Обычно морских ежей едят сырыми с лимонным соком, но также используют для приготовления соусов и изысканного мусса. Для сохранения вида объявляются сезоны запрета его ловли: с октября по январь на севере и в течение октября и ноября на юге

На чилийском столе обязательно много свежих овощей и фруктов, отличные вина, креветки и огромное количество одностворчатых и двустворчатых моллюсков. Кроме того, очень популярна самая разнообразная рыба, которая хорошо знакома и европейцам.

↑ Митилиды

Чилийские митилиды иногда достигают 20 см в длину, имеют слегка оранжевое и очень мягкое мясо. Незаменимый ингредиент в традиционном куранто. Также ее готовят на паровой бане с лимонным соком.

↑ Морские желуди

На каменистом дне среди водорослей, встречается особый вид ракообразных, известных как морские желуди. Эти беспозвоночные живут на скалах или камнях и питаются планктоном. Обычно морских желудей варят, их мясо очень мягкое, с приятным вкусом.

↑ Мидии

Встречается на севере Чили. Это двустворчатый моллюск, которого ловят в больших количествах для продажи на местном рынке и маринования в банках с водой или маслом. Мидии богаты витаминами группы В, фосфором, железом и цинком.

↑ Морское блюдце

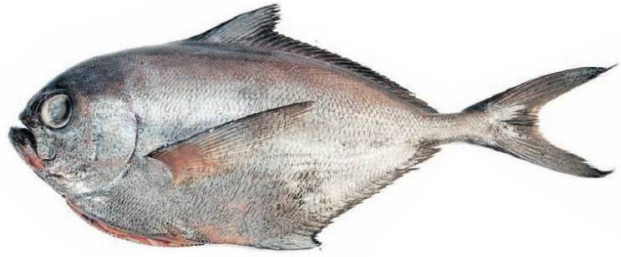
Обитает вдоль всего берега Чили. Его мясо белое и вкусное. Дополнительным преимуществом этого моллюска можно считать то, что на его ловлю нет запретов. Его не всегда можно найти в рыбной лавке, гораздо чаще его замораживают и консервируют.

↑ Мача

Один из самых распространенных моллюсков в Чили. Готовят его «а-ля пармезан» (запекают с маслом и сыром), великолепен в качестве закуски. Мача нельзя долго варить, чтобы мясо не стало жестким. Обычно их кладут в дуршлаг и поливают кипятком, так они становится розоватыми, сохраняя весь свой аромат и мягкость.

↖ Морской угорь

Около чилийского побережья обитают три его разновидности. Цветной угорь водится почти везде, золотой угорь распространен от региона Кокимбро до самой южной точки страны. Черный угорь можно встретить в водах от Арики до Вальдивии. Мясо угря продают свежим или замороженным. Используют в качестве главного ингредиента в чилийском бульоне с гренками.



↑ Лещ

В последние годы лещ приобрёл большую популярность среди чилийцев благодаря низкой цене и приятному вкусу. Это рыба, которую можно готовить множеством способов, а также употреблять в сыром виде с лимоном, солью, чёрным перцем и луком.

Отличные условия для виноделия

Способы приготовления

Качество вина определяется множеством факторов. Нужны соответствующие сорта винограда, подходящее качество почвы и благоприятные климатические условия. Только все эти составляющие в комплексе и обеспечивают непередаваемый вкус чилийских вин.

КРАСНОЕ ВИНО

1. Удаление стеблей и веточек, чтобы не допустить избытка танина и кислоты. Извлечение из винограда сока (сусла).
2. Виноматериал сливается в резервуары. Начинается ферментационное сбраживание сусла. Во время данной операции происходит растворение в бродящем соке танинных и красящих веществ.
3. Наступает время процеживания, удаляется кожица, а вино переливается в бочки для хранения.
4. Начинается молочно-кислотная ферментация. Яблочная кислота трансформируется в мягкую молочную кислоту с помощью бактерий, которые находятся в вине. Вино приобретает приятный вкус.
5. Большая часть красного вина старится в дубовых бочках от 4 месяцев до 2 лет. Так раскрывается весь его букет.
6. После старения проводится вторичная очистка через фильтры, которые задерживают даже бактерии.
7. Купажирование, или смешивание, различных сортов. Розлив в бутылки вина, достигшего нужной зрелости.

БЕЛОЕ ВИНО

1. Урожай собирают утром – для сохранения аромата винограда.
2. Этап извлечения сусла начинается незамедлительно, чтобы не произошло окисление. Это происходит в прессах, где сок отделяется от листьев и косточек.
3. Осветление сусла отстаиванием для удаления взвешенных частиц. От преждевременной ферментации сусло предохраняется с помощью сульфитации или холода.
4. Начинается ферментация. Особого внимания требует температура, которая не должна превышать 15-18°.
5. Сбраживание сусла для получения вина в емкостях из дерева, бетона или нержавеющей стали на протяжении 4-7 дней при температуре не выше 18°C.
6. Далее проводится очищение, фильтрация и стабилизация, чтобы предотвратить образование в бутылке осадков.
7. Выдерживание вина в дубовых бочках.
8. Розлив вина необходимой зрелости в бутылки.

Путь вина

Производство вина в Чили началось с приходом испанских конкистадоров. Появившиеся здесь в середине XVI века христианские священники стали основателями чилийского виноделия. Они привезли с собой первые виноградные лозы, поскольку им были нужны вина для совершения католических обрядов. Технология производства в то время была весьма примитивна, получались простые вина, рассчитанные на неискушенный вкус. Такая ситуация сохранялась вплоть до середины XIX века, пока ее не изменили потомки испанских конкистадоров, разбогатевшие на чилийских серебряных копях. Они стали заводить виноградники в качестве одного из атрибутов своего благосостояния.

Первая виноградная лоза была завезена в Чили испанскими конкистадорами в середине XVI века. С тех пор чилийское вино стало знаменитым во всем мире, наряду с французским и испанским. Вина Чили отличаются высоким качеством и необыкновенным вкусом.

Хранение в дубовых бочках способствует раскрытию букета вина.

Пионером настоящего чилийского виноделия принято считать дона Сильвестре Очагавиа-Эррасуриса, которому в 1851 году привезли лозу из Бордо. Черенки французского винограда были доставлены в Чили незадолго до того, как на Европу обрушилась эпидемия филлоксеры, поразившая все виноградники. Именно тогда в стране и был образован резерв незараженных лоз, который создал уникальные преимущества будущим поколениям виноделов и позволил Чили в наши дни стать одним из четырех лидеров по производству высококачественного вина.

Спрятанная лоза

Во второй половине XIX века чилийские вина появились в Европе. Эпидемия филлоксеры, уничтожившая виноградники Старого Света, привела к спросу на продукцию чилийцев. В то же время французские виноделы в поисках новых земель приехали в Чили и привезли с собой опыт, знания и – саженцы лоз. Так был завезен в Чили французский редкий сорт карменер, который и сейчас выращивается в чистом виде только здесь и очень высоко ценится. Настоящего прорыва чилийцы добились лишь в 90-е годы прошлого века. Недорогие и простые вина стали очень популярными.

Чили — крупнейший поставщик вина после Франции и Италии. Чилийское вино экспортируется в 80 стран. 50% объема производства потребляется внутри страны.

Без филлоксеры

Филлоксера – это насекомое, появившееся сначала в Северной Америке и долгое время обитавшее среди виноградной лозы, не причиняя ей вреда. Но в 1850 году французские виноделы привезли в свою страну инфицированную лозу, не заметив присутствия в ней насекомого. Филлоксера распространилась за пределы Франции, проникнув на территорию Испании, Италии и остальных стран, оставляя самые плачевные последствия. Чили же является одной из тех стран, виноград которой не был затронут филлоксерой, а потому является абсолютно чистым.

Основные виды вина

Шардоне

Сортовое классическое вино из одноименного белого винограда. Его аромат имеет нотки банана, тропических фруктов, ванили, обжаренного фундука, табака, корицы, яблока, апельсина и душистой гвоздики. Этот сорт винограда был привезен из Бургундии (Франция), его спелые ягоды круглые, маленькие и прозрачные. Идеально сочетается с копченой ветчиной, свежими сырами с травами, лососем и пастой.

Гевюрцтраминер

Белое сортовое вино с экзотическим ароматом и густым плотным вкусом. Пахнет розами, абрикосами, персиками и специями. Виноград имеет немецкое происхождение, ягоды овальные, маленькие, их цвет варьируется от розового до почти оранжевого. Гроздь небольшая цилиндрической формы. Это вино особенно подходит к блюдам из свинины с кисло-сладким соусом, к тушеному цыпленку с овощами и специями.

Совиньон блан

Белое вино высокой плотности, ароматное и с умеренной кислинкой. В его аромате выделяются нотки ванили, цитрусовых, персика, яблока, ананаса и меда. Родиной этого винограда является винодельческий район Бордо (Франция), его ягоды круглые, зеленоватые. Гроздь коническая, цилиндрическая. Идеально подходит в качестве аперитива, хорошо сочетается с морепродуктами и рыбой.

Карменер

Виноградники этого сорта были уничтожены на своей родине в Бордо в 1850 году после эпидемии филлоксеры. Спустя сто лет его нашли в Чили, где он спрятался среди мерло. Основные ноты вин карменер: черная смородина, слива, инжир, чернослив, зеленый перец, пряности. Как и большинство красных вин, вина карменер отлично сочетаются с красным мясом, дичью, выдержанными сырами и пастами.

Своим ароматом и вкусом вино редко напоминает виноградный сок, но именно виноград, из которого оно производится, без всяких сомнений, играет ключевую роль в придании ему характера и стиля. В Чили винограда мало, но все лозы только высшего качества и с них собирают уникальный виноград.

Пино нуар

В переводе с французского название этого сорта звучит как «черная шишка», поскольку небольшие плотные грозди и ягоды темно-синего цвета по внешнему виду напоминают шишки. Родиной лозы является Бургундия (Франция). Вина из этого сорта хороши для рыбы, приготовленной на пару, тушеных овощей, риса и свежих овощей.

Каберне-совиньон

Самый лучший вид этого вина производят в Чили. Здесь лоза наилучшим образом адаптировалась к климату и почве. Цвет вина темно-вишневый, аромат интенсивный с выраженными якими фруктово-пряными нотами. Происходит из Бордо (Франция), ягоды маленькие, черные, круглые и сочные. Хорошо подходит к красному мясу, дичи и блюдам с соусами.

Мерло

Это нежное вино с мягким вкусом. Аромат содержит ноты клубники, цветов, специй и шоколада, которые выделяются среди прочих характерных запахов. Ягоды средних размеров, круглые и темно-розовые. Гроздь длинная, коническая. Мерло составляет хорошую пару с жаренным на гриле мясом, птицей и острыми сырами.

Сира

Также известно как шираз. Родина этого сорта – французская долина Роны, куда завезли его еще во времена римских императоров.Из него готовят красное или розовое ароматное вино. Основные тона вин из этого сорта: ежевика, слива, дым, кожа, пробка, перец, ваниль. Можно подавать к мясу, сырам и барбекю.

Самый сладкий урожай

Виноградники Чили

Уникальное географическое положение Чили позволило культивировать почти все известные сорта винограда. Виноградники с четырех сторон защищены натуральными преградами, кроме того, страна живет в некоторой изоляции, что помогло ей избежать эпидемий. В Чили 212 000 гектаров отведено под выращивание фруктовых культур. Столовый виноград занимает наибольшую площадь в 44 805 гектаров или 21% всей обрабатываемой чилийской земли.

Груши и яблоки

Вторые по важности фрукты – яблоки, их выращивают на площади, равной 34 427 гектарам, или 18% общей площади. Площадь, засаженная европейскими и азиатскими грушами, составляет 12 200 гектаров.

Фрукты для всего мира

Чили – всесезонный поставщик различных фруктов на мировой рынок. Хотя многие чилийские фрукты произрастают и на территории и других стран, в чилийском климате они приобретают более яркий и насыщенный вкус. Папайя, которая также растет в других землях, отличается от тропической, в Чили она мельче и обладает более ярким вкусом. Здесь также выращивают арбузы, дыни, груши, чиримойю. Кроме того, Чили – крупнейший производитель нетропических фруктов и ягод: клубники, сливы, черники, вишни и абрикосов. Экспорт фруктов начался в 30-е годы XX века, но стабильными поставки стали только в 50-е годы, с налаживанием грузовых перевозок в холодильных камерах судов.

Разнообразие местного климата позволило вывести большое число сортов, с которых собирают урожай несколько раз в год. Благодаря таким преимуществам фрукты составляют 8,6% всего экспорта Чили после руды, целлюлозы и бумаги.

По статистике, ежедневно 6,5 млн. людей в мире пьют стакан сока из фруктов чилийского производства. В Россию поставляются в основном яблоки, киви, нектарины, орехи и черника.

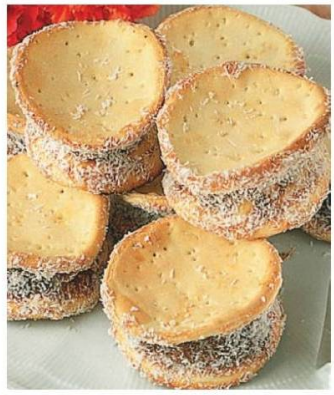
Его величество авокадо

Это богатейший источник витаминов. Плантации авокадо в Чили занимают около 20 000 гектаров или 9% всей обрабатываемой земли. Чилийцы – крупные потребители авокадо, особенно в составе блюда «Его величество авокадо»: плод очищается, разрезается пополам, из него достают косточку, а на ее место кладется начинка из креветок, овощей и майонеза.

Чили — самый крупный экспортер фруктов в Южном полушарии. Здесь выращивают любые известные фрукты и овощи — от авокадо, папайи, винограда, бананов и ананасов до помидоров, огурцов и всевозможных лесных ягод. Чилийцы потребляют разнообразные свежие плоды, а также продукты из них: соки, джемы, варенья, пирожки со сладкими начинками.

Чилийское производство свежих фруктов состоит из почти 8000 производителей, возделывающих сады. На более чем 200 тысяч гектарах сельскохозяйственных земель выращивается свыше 75 видов фруктов, которые поставляются на рынки более ста стран мира.

«Сделано руками монаха»



В XVII веке испанские религиозные братства, обосновавшиеся в центре страны, внесли серьезный вклад в развитие местной кухни. С того времени для описания сладких изысканных кушаний используется выражение «сделано руками монаха». Традиционными пирожными были «вздохи монаха», бисквитное печенье в шоколаде, сливочное мороженое и песочное печенье. У каждого братства были свои характерные лакомства. Например, кармелитки готовили в основном сладости белого цвета, и, если не было сахара, использовали пчелиный мед.

Говорят, что клубника была привезена во Францию Амади Фрезьером, французским инженером, который посетил Чили в 1714 году, а по возвращении преподнес растение главному садовнику Версаля.

Поселившийся иностранец

Киви был завезен в Чили в 80-х годах XX века из Новой Зеландии, очень хорошо адаптировался в подходящих климатических условиях, и сейчас эта страна является одним из лидирующих экспортеров киви. Чилийские киви яйцеобразной формы, около 8 см в длину, имеют тонкую рыхлую коричневую кожуру. Мякоть светло-зеленого цвета, в середине маленькие черные съедобные косточки.

Джемы и варенья

Изобретателями фруктового консервирования тоже считаются монахи. Превращение груши, айвы, вишни, абрикосов, персиков и яблок в джемы дало новый импульс для развития кондитерских изделий. Особой популярностью пользуется варенье из тыквы.

Чилийские сладости

Альфахор →
Традиционное кондитерское изделие родом из Испании. Состоит из двух круглых сладких бисквитов, соединенных между собой молочной карамелью или джемом и покрытых сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Меренги ↑
Меренги делают из взбитых яичных белков с добавлением большого количества сахара. Затем с помощью кулинарного шприца из белков формируются шарики, которые выпекаются в духовке до затвердения. После чего меренги скрепляются слоем из сгущенного молока.

↓Чиленитос
Тонкое тесто покрывается слоем сгущенного молока или джемом из айвы. Накрывается еще одним слоем запеченного теста. Сверху выкладывают слой из меренги, ароматизированной ванилью, все глазируется или посыпается толченым миндалем.

Камотильос ↑
Из пюре сладкого батата, пропущенного через сито, готовят конфитюр. Пюре смешивают с сахаром в кастрюле и доводят до готовности. Потом с помощью ложки ему придают форму и снова слегка обжаривают. Затем он высушивается в течение суток. Можно оставить на три дня, чтобы камотильо хорошо подсушились.

Принсипе↑
Практически такой же, как и чиленито, только удлиненной формы. Иногда на лакомство кладется еще слой джема из тыквы, верх всегда покрывается белой глазурью из меренги.

← Эмпольвадос
Эмпольвадос, или «припудренные» пирожки, делают из очень легкого теста и начинки из сгущенного молока. Печенье обязательно посыпается большим количеством сахарной пудры, этот последний штрих и дал название лакомству.

Большое количество рецептов чилийских сладостей были придуманы в монастырях, где секреты их приготовления бережно хранились десятилетиями. Многие из них выдержали проверку временем и дошли до наших дней, почти не претерпев никаких изменений.

↓ Маленькие эмпанадас с грушей или айвой

Нежное, пластичное и сладкое тесто начиняют джемом из груш или айвы. Обычно пирожки выпекают в духовке, но можно и поджарить в масле на сковороде.

↓ Торт «Тысяча листочков»

Это самый популярный из чилийских тортов, его приготовление занимает достаточно времени, так как нужно уложить друг на друга множество слоев запеченного теста. На каждый из них намазывается слой сгущенного молока, смешанного с соком апельсина.

Сгущенное молоко

В Чили эту оригинальную смесь молока и сахара называют «лакомством». В Аргентине оно известно как «сладость из молока», а в некоторых странах о нем даже не слышали. Авторство рецепта уже десятилетия оспаривают обе страны. Однако аргентинец Виктор Эго Дукрот в своей книге «Вкусы родины» рассказывает, что сгущённое молоко происходит из Чили, а оттуда оно уже иммигрировало в соседнюю страну. История процесса изобретения остается загадкой, но существует мнение, что однажды домохозяйка забыла кастрюлю с подслащенным молоком около огня на несколько часов, а вернувшись, обнаружила, что жидкость выпарилась, образовав сгущенное молоко. Каким бы ни было его происхождение, сгущенное молоко неизменно входит в состав большого числа чилийских сладостей.

Хотя сегодня его можно купить в любом супермаркете или приготовить, сварив консервированное сгущенное молоко в банке, его также можно полностью приготовить дома. Процесс этот сложный, но результат превзойдет все ожидания. Поставьте на огонь достаточно глубокую и широкую кастрюлю с 1 л молока и 1/2 кг сахара. Сахар должен раствориться до того, как молоко закипит. Как только молоко закипит, прибавьте огонь, чтобы вода быстрее выпарилась, и энергично непрерывно мешайте деревянной ложкой. Если молоко поднимается, убавьте огонь, но не переставайте мешать. Продолжайте, пока молоко не загустеет. Когда молоко достигнет нужной консистенции, снимите с огня и продолжайте мешать, пока оно полностью не охладится.

Чилийские коктейли

Виноградная водка

Этот местный аналог водки, готовят в Перу и Чили с момента появления здесь муската, родиной которого считается Александрия. В конце XVIII века этот напиток стал очень популярен. Сначала виноград мускат выращивали в Перу, а так как этот сорт винограда хорошо переносит жару и засуху, выращиванием муската занялись и на севере Чили (Копьяпо, Уаско, Элькн и Лимари).

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Смешайте три части охлажденной виноградной водки с одной частью лимонного сока. Добавьте сахарную пудру (4 столовые ложки на 3 части виноградной водки и 1 часть лимонного сока). Добавьте 6 кубиков льда и быстро перемешайте. Вытащите лед и подавайте коктейль.

Кола де моно

Этот напиток готовят на Рождество и подают на стол охлажденным. Секрет приготовления напитка кроется в добавлении хорошо взбитых желтков в теплое молоко и быстром смешивании ингредиентов. Если желтки добавить в слишком горячее молоко или медленно их перемешивать, то напиток свернется и коктейль не получится.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: Нагрейте 1 литр цельного молока. Когда молоко закипит, добавьте палочку корицы, 3 бутона гвоздики, 1 щепотку молотого мускатного ореха и 125 г сахара. Хорошо перемешайте и подержите смесь на небольшом огне 3–4 минуты. Снимите молоко с огня, остудите и добавьте взбитые желтки, быстро перемешивая. Процедите смесь и добавьте 1/4 стакана водки и 3 чайные ложки растворимого кофе. Хорошо перемешайте, добавьте 3/4 стакана водки и разлейте напиток по бутылкам. Храните в холодильнике.

Пипеньо

Готовится из молодого винограда, имеет интенсивный коричневый оттенок и продается непроцеженным, с осадком, закваской и кожицей винограда. Часто подается к мясу и традиционным блюдам чилийской кухни. Или с утонченным десертом, таким как ананасовое мороженое, или с добавлением различных фруктов.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Наполните кувшин на 3/4 вином пипеньо. Добавьте туда стакан нарезанных по вашему выбору фруктов (персики, клубника). Тщательно перемешайте. Поставьте кувшин в холодильник, дайте настояться 2-3 часа. После подавайте на стол.

Вишневый ликер

Этот ликер, также известный как «гиндао», – напиток, приготовленный из водки и вишен. Ликер готовится в разгаре чилийского лета, в начале февраля, когда появляются кислые вишни.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Вымойте 3 кг вишен и удалите веточки и косточки. Из 5 косточек вытащите ядра. Растворите 700 г сахара в 700 мл воды и смешайте с 1/2 л водки. Поместите целые ягоды и ядра вишневых косточек в стеклянные бутыли, влейте водку с сахаром, закупорьте бутыли и оставьте на месяц. Затем процедите ликер и разлейте по бутылкам.

Навегадо

Чилийская разновидность глинтвейна. Красное горячее вино, ароматизированное апельсином и специями. Это вино часто пьют на семейных торжествах или зимой с медовыми пончиками.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

В кастрюлю с толстым дном налейте один литр красного вина, положите 10 бутонов гвоздики, 4 чайные ложки сахара. Доведите вино на медленном огне до кипения. Добавьте 2 нарезанных колечками апельсина без кожуры, но с косточками. Можно добавить палочку корицы. Доведите до кипения, снимите кастрюлю с огня и разлейте по чашкам.

Чилийцы изобрели ряд напитков — алкогольных и безалкогольных, с оригинальным вкусом на основе фруктов и пряных трав. Многие из них известны еще с древних времен. Напитки из перебродившего винограда вызывают споры у любителей вин, однако несмотря на это их популярность не ослабевает.

Мятная вода

Мятный настой часто употребляется после еды, особенно после тяжелой или жирной пищи. Также мятную воду пьют в качестве профилактики заболеваний желудка. Этот напиток обязательно присутствует в меню любого ресторана и есть в каждом чилийском доме.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Вскипятите один стакан воды и положите в него 3-4 веточки мяты. Подождите несколько минут, процедите и можно пить.

Лимонная вода

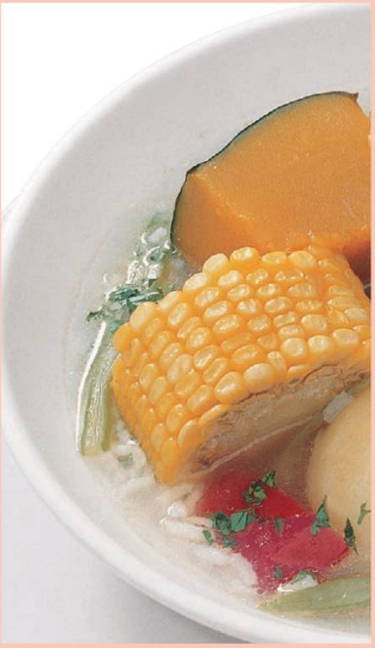
Напиток, традиционно известный как «агуита перра» – не что иное, как настой лимонной цедры. Говорят, что он способствует пищеварению, но на самом деле особых медицинских свойств он не имеет.

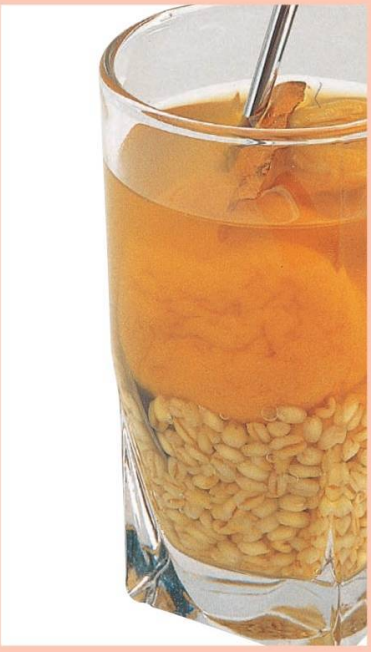
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
Вымойте один лимон и снимите с него цедру. Положите цедру в чашку и залейте кипящей водой. Подождите несколько минут. Как только вода приобретет желтый цвет, напиток можно употреблять.

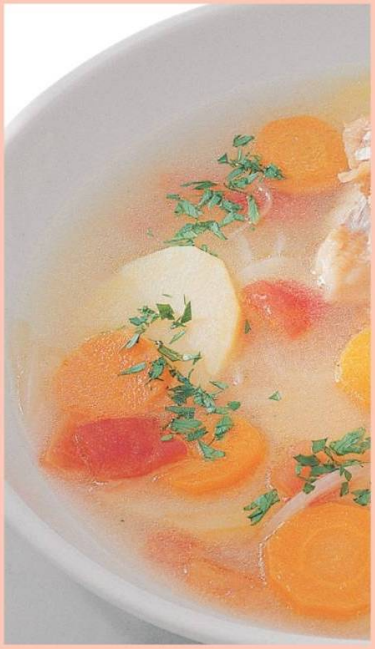
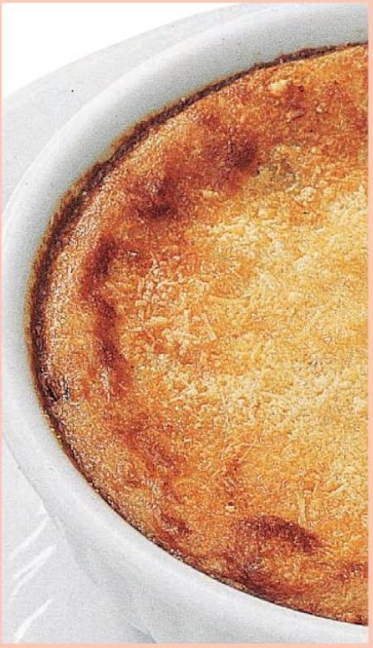
Сладкая чича

Чича – это алкогольный напиток, изготавливаемый из различных ягод и фруктов в странах Латинской Америки. В Чили в качестве сырья для чичи главным образом используют яблоки и виноград, но, без сомнения, виноградная чича пользуется большей популярностью, особенно во время народных праздников, когда кувшины со сладким стоят на столах в ресторанах и летних барах. У большинства чилийцев этот напиток ассоциируется с праздничным застольем, его очень любят и пьют на всех торжественных мероприятиях. Например, во время празднования Дня независимости чилийцы выпивают около 800 000 литров чичи.

Готовится этот напиток достаточно просто. Сначала виноград перетирают для получения сока, удаляют косточки и кожицу ягод и ставят полученный сок в тёплое место. Затем сок разливают по бутылям, их герметично закупоривают (процесс брожения требует отсутствия кислорода) и хранят при комнатной температуре. Постепенно в бутылях образуется диоксид углерода, который выглядит как «газ» в чиче. И через 3-4 дня напиток готов. Спирт образуется очень просто: в процессе брожения фруктовый сахар превращается в спирт и, чем слаще виноград, тем больший процент крепости будет у напитка, поэтому лучшей считается чича из спелых фруктов и ягод.





РЕЦЕПТЫ ШАГ ЗА ШАГОМ »

Эмпанадас дэ пино

ИНГРЕДИЕНТЫ (12 штук)

ТЕСТО

- **1/2 кг муки**
- **100 г маргарина**
- **1 кружка теплой воды**
- **2 яичных желтка**
- **3 ст. ложки молока**
- **1,5 чайной ложки соли**

НАЧИНКА

- **1 большая луковица**
- **2 головки чеснока**
- **400 г говядины**
- **3 ст. ложки подсолнечного масла**
- **1 чайная ложка красного перца**
- **1/2 чайной ложки молотого тмина**
- **2 ст. ложки светлого изюма**
- **12 оливок**
- **2 вареных яйца**
- **1 ст. ложка красного перца в соусе (желательно)**
- **Соль и черный перец по вкусу**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нож
- Разделочная доска
- Сковорода
- Деревянная ложка
- Кастрюля
- Чаша
- Полотенце
- Тарелка диаметром 20 см
- Кисточка

ТРАДИЦИОННЫЙ СОУС

Пебре – это традиционный чилийский соус, который подают практически ко всем блюдам. Чтобы его приготовить, вам понадобятся: 2 очищенных от кожуры помидора, 1/2 луковицы, 5-6 веточек кинзы, 1 острый перец, 2 зубчика чеснока, 1/2 ложки соли, 2 ложки лимонного сока, 1 ложка растительного масла. Все ингредиенты нужно измельчить и смешать. Особенно хорошо этот соус сочетается с мясом и пирогами.

Эмпанадас обычно готовят для воскресных семейных обедов или по торжественным случаям. Мягкое тесто и вкуснейшая начинка из мяса и приправ – все это приносит наслаждение с первым же кусочком.

»1 НАЧИНКА

Нарежьте луковицу.

»2

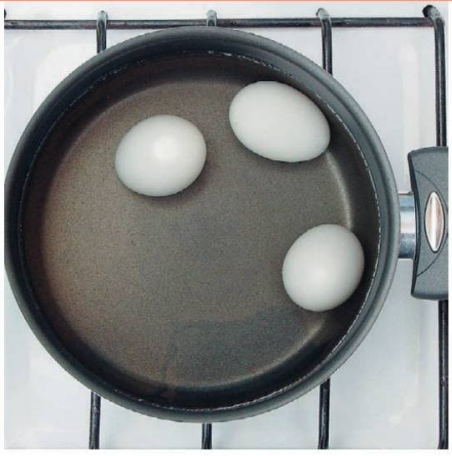
Очистите и мелко нарежьте чеснок.

»5

Смешайте поджаренный лук, нарезанное мясо и добавьте соль по вкусу. Жарьте все до готовности мяса. Отложите.

»6

Поставьте вариться яйца. Они будут готовы через 10 минут варки в кипящей воде. Как только яйца сварятся, очистите и разрежьте каждое на 6 долек.



»9

Отрежьте от теста третью часть. Остальное заверните в чистое полотенце.

»3

Нарежьте мясо кубиками.

»4

Нагрейте подсолнечное масло и поставьте жариться нарезанный лук с перцем, тмином и чесноком.

»7 ТЕСТО

Положите муку в миску и смешайте с размягченным маргарином. Смешайте теплую воду с солью и понемногу наливайте в муку до образования мягкой массы.

»8

Месите руками тесто до тех пор, пока масса не будет однородной и не перестанет прилипать к рукам. В случае необходимости посыпайте его мукой.

»10

Раскатайте скалкой отрезанный кусок до тех пор, пока толщина теста не будет приблизительно 1/2 см.

»11

С помощью ножа и тарелки вырежьте кружки диаметром 20 см. Затем раскатайте новый кусок теста и вырежьте еще кусочки.

» 12

Положите в пирожок 1 ложку начинки, 1 оливку, 1 дольку яйца и 2 шт. изюма. Кисточкой смажьте края теста смесью из яичных желтков (2 шт.) и молока (3 ложки).

» 13

Сложите тесто пополам и снова смажьте края смесью из желтка и молока.

» 16 ВЫПЕКАНИЕ

Положите пирожки на поднос. Нагрейте духовку и поставьте в нее пирожки. Держите в духовке в течение 30 минут или до тех пор, пока тесто не приобретет золотистый цвет.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Эмпанадас с морепродуктами

Чилийские эмпанадас – блюдо, предполагающее творческий подход, потому начинку можно готовить по своему вкусу, заменяя говядину чем-либо другим. Вместо мяса, например, можно использовать морепродукты – мидии, креветки. Особенной начинкой, обладающей необычными вкусовыми качествами, считается мясо морского рака. Если же вы захотите приготовить пирожки с мидиями, то рекомендуется использовать 400 г готовых мидий. В процессе приготовления самые большие куски мяса моллюсков порежьте, при этом будет лучше, если самые маленькие моллюски останутся целыми. Затем точно следуйте рецепту пирога с мясной начинкой. В любой из вариантов можно добавить ложку соуса из красного перца, как только начинка будет готова. Некоторым нравится, чтобы начинка была густой. Для этого можно добавить ложку муки и полстакана теплой воды. Дайте покипеть на медленном огне 10 минут, периодически помешивая.

»14

Загните края и углы пирожка, придавая ему форму. Сильно прижмите пальцами, чтобы он не расклеился.

»15

С помощью кисточки смажьте смесью поверхность пирожка.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Достаньте эмпанадас из духовки лопаткой, положите их в блюдо и подавайте горячими.

Касуэла из говядины

ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

- **6 кусочков говяжьей ноги**
- **6 больших картофелин**
- **2 моркови**
- **2 веточки сельдерея**
- **2 средние луковицы**
- **1/2 кг костей**
- **1 долька чеснока**
- **1/2 чайной ложки перца горошком**
- **2 початка молодой кукурузы**
- **1 веточка майорана**
- **6 ст. ложек риса**
- **1/4 кг зеленой фасоли**
- **1/2 болгарского перца**
- **1/4 кг тыквы**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Большая кастрюля
- Миска
- Разделочная доска
- Деревянная ложка
- Дуршлаг

МЯСО С КОСТОЧКОЙ

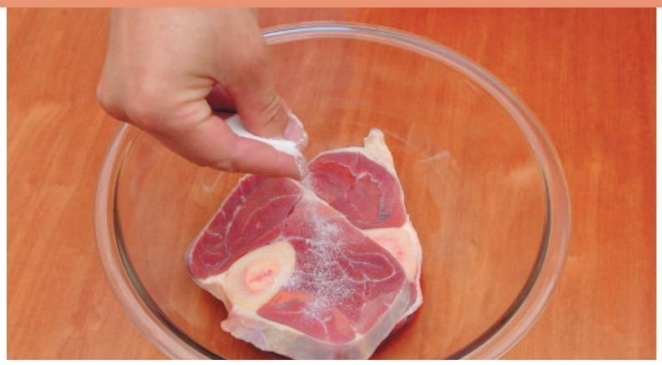
Для касуэлы можно брать практически любой кусок мяса, но предпочтительно с костью, так как она заметно улучшит вкус бульона. Если вы выберете грудку или другую часть, которая не содержит кости, то рекомендуется в процессе приготовления добавить косточки или кусок жареного мяса.

Это блюдо типично для всей страны, но в каждом регионе употребляются разные виды мяса: курица, баранина, петух, свинина или индейка. Обязательные компоненты – картофель, тыква и зеленая фасоль. Они смягчают вкус мяса и придают особую насыщенность блюду.

»1 ПОДГОТОВКА

Поставьте варить картофель, посолите. Дайте ему повариться в кипящей воде в течение 20 минут. Как только картофель будет готов, слейте воду и оставьте его в кастрюле.

»2



Посыпьте мясо солью и отложите.

»5

Снимите бульон с огня, процедите и отставьте. Выбросьте кости, овощи, специи и пряности.

» СЕКРЕТ

Лед для бульона

В традиционном рецепте для приготовления бульона используется лед, а не вода. Зелень и кости обкладывают кубиками льда и кастрюлю ставят на медленный огонь. В нашем случае мы не используем лед, так как его не всегда удобно подготовить. Однако важно не дать бульону быстро закипать. Всегда варите его на очень слабом огне.

»7

Очистите початки кукурузы от листьев, помойте их и нарежьте кружочками.

»8

Вымойте зеленую фасоль и нарежьте ее полосками.

»3 БУЛЬОН

В первую очередь нужно подготовить бульон. Очистите и нарежьте 2 моркови, 2 веточки сельдерея и 2 луковицы большими и неравномерными кусочками.

»4

Уберите избыток жира с костей и положите их в кастрюлю. Налейте 2 литра холодной воды, положите туда зелень и черный перец горошком. Оставьте варить на медленном огне в течение 1,5 часа.

»6

Нарежьте тыкву большими одинаковыми кусочками, вместе с кожурой.

»9

Положите кусочки тыквы в кастрюлю с холодной водой и посолите. Варите до тех пор, пока она не станет мягкой.

» СОВЕТ

Соленая тыква

Тыква имеет слегка сладковатый вкус, поэтому варить ее лучше в слегка соленой воде. Кусочки смешаются в рагу, придавая блюду необычный вкус. В противном случае они будут безвкусными в сравнении с остальным блюдом.

»10

В бульон добавьте 1 веточку майорана, 1 целую дольку чеснока, и дайте покипеть несколько минут. Если бульона получилось меньше 1 литра, добавьте немного кипяченой воды.

»11

Положите кусочки мяса в кипящий бульон.

»14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

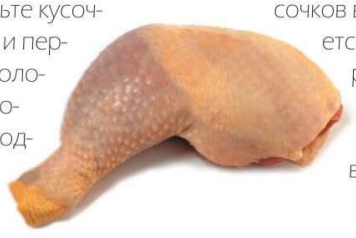
Добавьте зеленую фасоль и дайте покипеть еще 2-3 минуты.

»15

Добавьте 1/2 болгарского перца и приправу. По желанию можно поперчить. Варите бульон до тех пор, пока зеленая фасоль не станет мягкой.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Касуэла из птицы

Для этого блюда можно выбрать цыпленка, индейку или курицу, но в приготовлении каждого мяса есть свой секрет, который необходимо знать. Например, куриное мясо немного жесткое. Если использовать его в приготовлении касуэлы, то необходимо увеличить время варки. Нужно варить не меньше 2 часов, прежде чем добавлять овощи. За это время выкипит большое количество жидкости, поэтому необходимо подготовить немного больше бульона. Все остальное готовится так же, как в случае с рагу из говядины. Если мы говорим о цыпленке, то приправьте кусочки мяса солью и перцем, а после положите их на разогретую сковородку, добавьте туда три ложки подсолнечного масла. Постоянно помешивайте, чтобы кожа цыпленка не подгорела. Цыпленок должен иметь равномерный золотистый цвет. Таким образом, после добавления кусочков в бульон остается только сварить внутреннюю часть и кость. Другой вариант – заменить рис чучокой или полентой, которые сгустят бульон и придадут ему мягкий вкус маиса. Помешивая кипящий бульон, понемногу засыпьте 4 полные ложки чучоки или поленты, чтобы они не образовали комочков. Обычно чучоку используют, когда готовят касуэлу из свинины, но ее также можно комбинировать с говядиной, цыпленком, индейкой или курицей.



»12

Добавьте рис в кастрюлю.

»13

Положите в бульон кукурузу и проверьте достаточно ли соли. Если нет, добавьте еще немного. Дайте покипеть 2-3 минуты.

»16

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

На каждую тарелку положите 1 кусочек мяса, 1 сваренный картофель, 1 кусочек кукурузы, 1 кусочек тыквы, зеленую фасоль, рис и полейте бульоном. Подавайте со свежим кориандром.

Вальдивьяно

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

- **1/2 кг чарки (вяленого мяса)**
- **1/2 кг костей**
- **4 средние картофелины**
- **1 большая и 3 средние луковицы**
- **2 стебля сельдерея**
- **2 моркови**
- **2 зубчика чеснока**
- **1/4 чайной ложка перца горошком**
- **3 свежих лавровых листа**
- **1 веточка свежего майорана**
- **1 веточка свежей петрушки или кориандра**
- **2 литра воды**
- **1/2 чайной ложки молотого тмина**
- **1/2 чашки масла**
- **4 яйца**
- **1 чайная ложка красного перца**
- **Соль по вкусу**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нож
- Разделочная доска
- Кастрюля
- Дуршлаг
- Миска
- 2 сковороды

ВЯЛЕНОЕ МЯСО

Чарки – соленая и высушенная говядина или конина. Во времена, когда не было современных способов хранения, мясо заготавливали именно таким образом. В настоящее время существует большое количество разновидностей вяленого мяса и чарки можно купить в любом супермаркете.

Согласно преданиям, впервые это традиционное чилийское блюдо приготовили в XIX веке в городе Вальдивия солдаты, которые защищали страну от нападения испанских конкистадоров. В крепости, где они укрывались, были лишь вяленое мясо, картошка и лук. Это «солдатское» кушанье стало обычным блюдом на столе чилийцев.

»1 БУЛЬОН

Промойте кости под струей воды и срежьте лишний жир.

»2

Очистите и крупно нарежьте 2 луковицы, 2 стебля сельдерея и 2 моркови.

»5

Слейте бульон, а кости, овощи, специи и пряности выбросьте. Дайте бульону настояться.

»6 ПОДЖАРКА

Разрежьте кубиками 2 луковицы и слегка посыпьте майораном, красным перцем, тмином и перцем горошком.

»9

Добавьте размельченное мясо в сковороду и тщательно перемешайте. Отложите на время.

»10

Нарежьте 1 луковицу полукольцами.

»3

Смешайте нарезанные овощи с костями, добавьте 1 зубчик чеснока, перец горошком, лавровый лист и душицу. Залейте все холодной водой и поставьте на медленный огонь.

»4

Когда закипит, оставьте на огне на 3-4 минуты. Соберите пленку с поверхности.

»7

Выложите чарки на сковородку без масла и поставьте на средний огонь, подождите, пока мясо подрумянится и покроется корочкой. Регулярно переворачивайте его, чтобы не подгорело.

»8

Разделите мясо руками на кусочки или размельчите в ступке.

»11

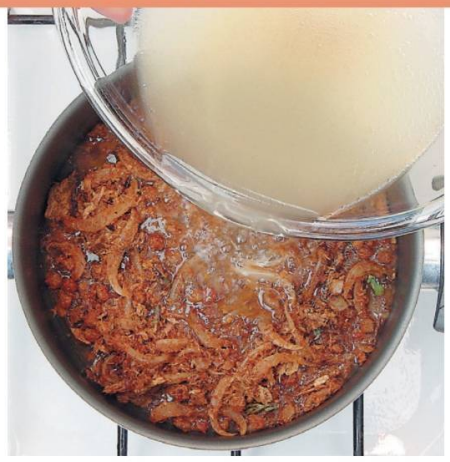
Положите нарезанный лук на сковородку в уже нагретое масло (3 ложки) и обжарьте до золотистого цвета.

»12

Выложите из кастрюли чарки с луком.

»13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Добавьте настоявшийся бульон и поставьте на медленный огонь.



»14

Очистите 4 картофелины и нарежьте их кружочками.

»16 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Непосредственно перед подачей на стол добавьте 4 взбитых яйца и перемешайте.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Острая мясная похлебка

Процесс приготовления мясной похлебки похож на приготовление вальдивьяно, но в данном случае обжаривается свежее мясо. Обычно берется мясо, обжаренное на гриле, или оставшиеся с предыдущего дня шашлыки. Такое мясо имеет необычный копченый вкус, передающийся похлебке. На 4 порции подготовьте бульон, сварив кости с добавлением зелени и специй, как описано в первых пяти пунктах основного рецепта. В кастрюле, добавив 4 ложки масла, обжарьте до золотистого цвета большую луковицу, нарезанную полукольцами. Нарежьте жареное мясо тонкими узкими полосками. Должно получиться 2 чашки нарезанного мяса. Добавьте мясо в кастрюлю с луком, перемешивайте на огне, чтобы мясо и лук пропитались. Добавьте по вкусу душицу, красный перец, тмин и перец горошком. Продолжайте перемешивать в течение минуты, не снимая с плиты, затем влейте уже готовый бульон. Добавьте 3 большие нарезанные картошки. Варите до готовности картошки. Посолите по вкусу и подавайте. Иногда в похлебку добавляют нарезанную кубиками половинку перца чили для придания пикантности. Это следует делать во время жарки лука. При подаче на стол блюдо можно украсить мелко нарезанной зеленью, кориандром или петрушкой.

» СЕКРЕТ

Пересоленное мясо

Не рекомендуется добавлять соль во время приготовления, потому что мясо чарки уже очень соленое и острое. Лучше блюдо солить уже в тарелке по вкусу.

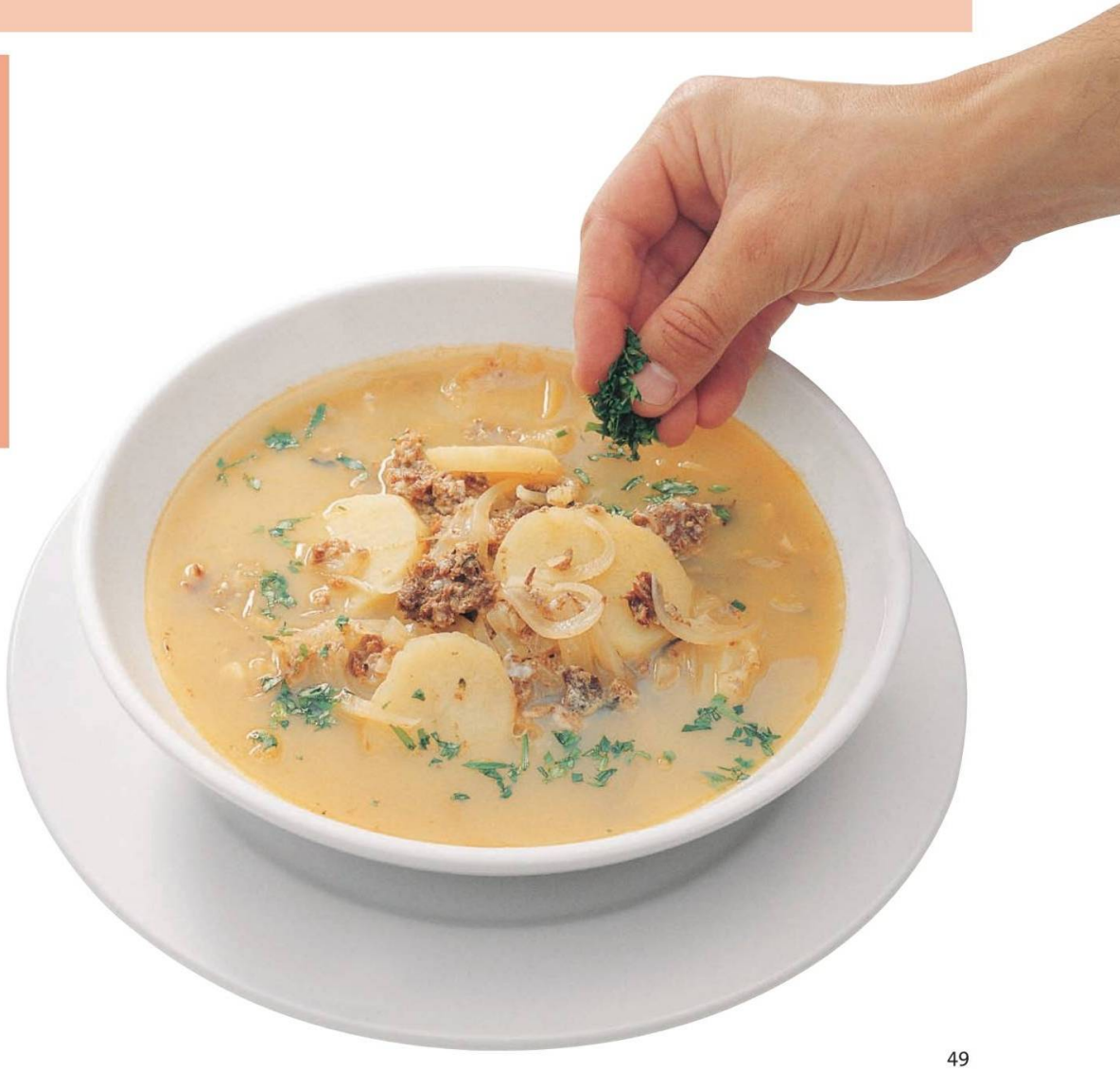
»15

Добавьте картошку в кастрюлю с бульоном и мясом и оставьте вариться на 20-25 минут на среднем огне, или пока не сварится картошка.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Посолите по вкусу. Разлейте по тарелкам и украсьте нарезанной свежей петрушкой.



Уха из угря

ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

- **1 угорь весом 2 кг с хвостом и головой**
- **2 стакана белого вина**
- **4 луковицы**
- **3 моркови**
- **2 веточки сельдерея**
- **1 веточка петрушки**
- **1 веточка тимьяна**
- **1 веточка майорана**
- **1/2 чайной ложки черного перца горошком**
- **3 лавровых листа**
- **4 средние картофелины**
- **2 помидора**
- **3 ст. ложки подсолнечного масла**
- **Сок 1 лимона**
- **Соль по вкусу**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Кастрюля
- Нож
- Разделочная доска
- Дуршлаг
- Миска

ТРИ ЦВЕТА

Эта рыба – родственник речного угря, что заметно по его внешнему виду. На рынке можно встретить три разновидности угря: черный (на фото), золотистый и рыжеватый. Любой из них подходит для приготовления бульона, есть лишь небольшая разница во вкусе.

Эта ароматнейшая уха стала знаменитой благодаря пристрастию к кулинарному искусству поэта Пабло Неруды, воспевшего ее в своих стихотворениях. Уха из угря была для поэта одним из любимых блюд, которое он умел и любил готовить.

»1 ПОДГОТОВКА

Сначала подготовьте рыбу. Отрежьте голову угря, промойте ее, удалите жабры и отложите в сторону.

»2

Отрежьте боковые, верхний и нижний плавники. Выбросьте их.

»5

Разрежьте угря на 6 кусочков. Немного посолите. Отложите в сторону.

»6

Очистите и нарежьте кусочками 2 моркови.

»9 БУЛЬОН

Положите в кастрюлю голову и хвост угря, лук, морковь и сельдерей. Налейте 4 стакана воды, 1 стакан белого вина, положите зубчик чеснока, веточку майорана, лавровый лист и перец. Варите на медленном огне в течение 45 минут.

»10

Процедите бульон и выбросьте овощи вместе с головой и хвостом угря. Бульон отставьте в сторону.

»3

Подденьте кончиком ножа у основания хвоста, чтобы удалить кожу. Отделите кожу от мяса с помощью ножа, крепко ухватите ее и потяните, чтобы полностью снять.

»4

Отрежьте хвост угря и отложите его.

»7

Очистите и нарежьте 1 луковицу.

»8

Вымойте 2 веточки сельдерея и нарежьте их кусочками.

»11

Очистите картофель и нарежьте его кружочками.

»12

Очистите и нарежьте 1 морковь кружочками, мелко нарежьте 2 луковицы и 2 очищенных от кожицы помидора, при этом удалив семена.

» 13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Положите лук и 2 дольки чеснока в кастрюлю, добавьте 3 столовые ложки подсолнечного масла. Нагревайте 3 минуты и погасите кипение 1 стаканом белого вина.

» 14

Добавьте нарезанные помидоры и слегка поджарьте их в течение 1 минуты. Не снимая кастрюлю с огня, влейте в нее бульон.

» 17 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Положите кусочки рыбы в кастрюлю.

» 18

Добавьте 1 веточку петрушки и дайте покипеть 5-10 минут.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Треска в винном соусе

Для 4 порций вам понадобится 1,5 кг трески (целая тушка или филе), 2 луковицы, 3 большие картофелины, 1 морковь, 4 спелых помидора, 2 стакана белого вина, растительное масло, красный молотый перец, орегано, петрушка, сок лимона. Разогрейте на огне глубокую кастрюлю с растительным маслом и красным перцем. Добавьте мелко нарезанный лук, нарезанные длинной соломкой картофель и морковь, приправы. Облейте помидоры кипятком, удалите с них кожицу и нарежьте мелкими кусочками. Выложите

сверху в кастрюлю, слегка поджарьте. Добавьте 3 стакана горячей воды и варите на медленном огне. Треску промойте, очистите (если используете целую тушку). Порежьте на достаточно крупные кусочки, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком. Поместите треску в бульон. После этого влейте в готовящееся блюдо 2 стакана белого вина и варите до полной готовности. Не переваривайте, чтобы треска не разваливалась, а оставалась целыми кусочками. Подавайте, разлив по тарелкам. Можно украсить зеленью.

»15

Добавьте в кастрюлю картофель.

»16

Положите морковь. Дайте покипеть несколько минут до тех пор, пока картофель и морковь не станут мягкими.

»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Подавайте уху горячей, распределив по куску рыбы в каждую тарелку и полив ее бульоном. Добавьте несколько капель лимонного сока и украсьте петрушкой.

Чупэ из локо

ИНГРЕДИЕНТЫ (4-6 порций)

- **8 больших локо (или мидий)**
- **1 большая луковица**
- **2 зубчика чеснока**
- **80 г масла**
- **2 булочки**
- **1,5 стакана молока**
- **3/4 стакана густых сливок**
- **5 ст. ложек тертого сыра**
- **1/4 стакана сливочного масла**
- **1/2 чайной ложки черного перца**
- **1 чайная ложка красного перца**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Кастрюля
- Нож
- Разделочная доска
- Сковорода
- Деревянная ложка
- Дуршлаг
- Зубочистка
- Миска
- Духовка

НАЙТИ ЗАМЕНУ

Локо – это очень вкусный чилийский моллюск. Но в Европе его достаточно трудно найти, поэтому вы можете его заменить мидиями или устрицами.

В каждом чилийском ресторане на побережье вы найдете в меню это вкусное блюдо. Оно популярно также на побережье Перу. Локо обладает своеобразным вкусом, который сложно забыть после того, как вы его попробуете.

»1 ОЧИСТКА

Если ракушки не были раскрыты, откройте их ножом или деревянной колотушкой. Промойте, посыпьте солью.

»2

Положите локо в кастрюлю с холодной водой и дайте закипеть.

»5

Очистите и мелко нарежьте чеснок.

»6

На горячей сковороде растопите сливочное масло.

»9

Покрошите руками хлеб и замочите его в молоке.

»10

С помощью деревянной зубочистки проверьте, приготовились ли локо.
Не проверяйте металлическими предметами, потому что металл может повлиять на вкус.

»3

Моллюски уменьшатся в размере – это нормально. Если образуется пенка, удалите ее шумовкой.

»4 ПОДГОТОВКА

Мелко нарежьте лук.

»7

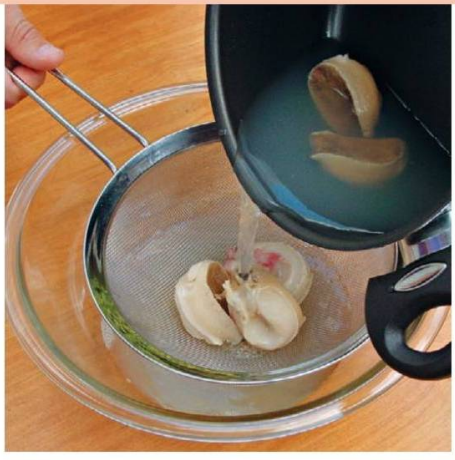
Положите лук и чеснок на сковороду и обжаривайте до тех пор, пока лук не станет прозрачным.

»8

Добавьте черный и красный перец.

»11

Слейте бульон и отставьте в сторону.



»12

Приготовленные локо нарежьте кубиками.

»13

Смешайте нарезанные локо с жареным луком.

»14

Процедите хлеб сквозь дуршлаг. Выбросьте корку и куски хлеба, которые не размокли.

»17

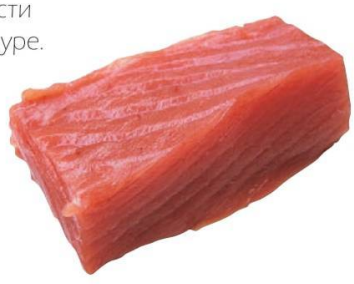
Добавьте сливки и 2 ложки тертого сыра.

»18 ЗАПЕКАНИЕ

Положите смесь в блюдо для запекания в духовке, сверху посыпьте 3 ложками тертого сыра. На сыр положите кусочки сливочного масла. Поместите в разогретую духовку.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Запеканка с креветками и тунцом

На 4 порции понадобится 250 г креветок, 250 г свежего тунца, 1 луковица, 1 кг картофеля, 1/2 чашки сливок, 1/2 стакана белого вина, 100 г сливочного масла, 200 г лимонного сока, 2 вареных яйца, 100 г маслин, оливковое масло, соль и перец. Отварите картофель, разомните его, добавив сливочное масло и сливки. Пюре должно получиться суховатым. Половину луковицы мелко нарежьте и обжарьте в столовой ложке сливочного масла, влейте вино, немного потушите и добавьте в пюре. Нарежьте оставшийся лук, креветки, мясо тунца, все посолите, поперчите и заправьте лимонным соком и оливковым маслом. В форму для запекания в духовке выложите слоями пюре, смесь креветок и тунца. Сверху должен быть слой пюре. Можно посыпать сыром, как в основном рецепте. Выпекайте до готовности при высокой температуре. Готовое блюдо можно украсить вареными яйцами, креветками и маслинами. Подавайте с салатом.

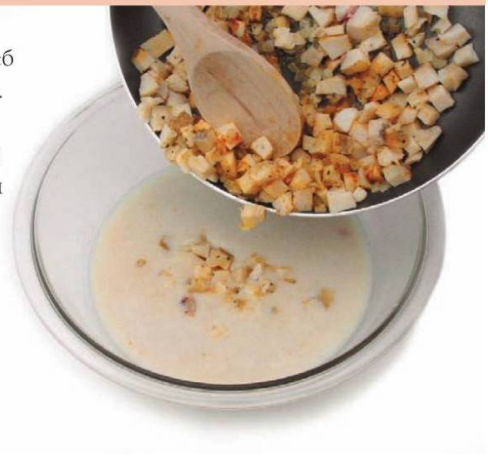


»15

В размокший хлеб добавьте половину стакана бульона из локо. Остальной бульон можно использовать, например, для приготовления супа из моллюсков.

»16

Смешайте размокший хлеб с локо и луком. Попробуйте смесь. В случае необходимости добавьте соль или перец.



»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Готовьте на сильном огне до тех пор, пока блюдо не приобретет золотистый оттенок. Выньте из духовки и подавайте горячим.

Чаркикан

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

- **1/2 кг мяса из нижней части туши**
- **750 г тыквы**
- **4 большие картофелины**
- **1 большая луковица**
- **2 зубчика чеснока**
- **1/2 стакана подсолнечного масла**
- **1 чайная ложка майорана**
- **1/2 чайной ложки тмина**
- **2 чайные ложки красного перца**
- **1/2 чайной ложки черного перца**
- **1/2 чайной ложки соли**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нож
- Разделочная доска
- Сковорода
- Кастрюля
- Дуршлаг
- Миска
- Картофелемялка

ЦВЕТ БЕЗ ВКУСА

Может показаться странным, что красный перец, который входит почти во все чилийские яства, – совсем не острый. И на самом деле, он даёт больше цвета и аромата, чем горечи.

Рецепт был изобретен народом мапучи и первоначально готовился из вяленого мяса, а не из свежего. Многие повара добавляют зеленую фасоль, горох и другую зелень, но их наличие превращает чаркикан в совсем другое блюдо, хотя и не менее вкусное.

»1 ПОДГОТОВКА

Мелко нарежьте лук.

»2

Очистите и нарежьте дольки чеснока маленькими кубиками.

»5 ЖАРКОЕ

Разогрейте подсолнечное масло в кастрюле.

»6

Высыпьте лук и добавьте измельченный чеснок.

»8

Нарежьте мясо маленькими кубиками.

»9

Добавьте мясо к обжаренному луку с приправой и помешивайте во время приготовления.

»3

Очистите и нарежьте картофель большими кубиками.

»4

Нарежьте тыкву такими же кубиками, как и картофель.

»7

Добавьте свежий майоран, тмин и красный перец. Помешивайте на огне до придания золотистого цвета и отложите.

»10

Положите картофель в кастрюлю с холодной водой, добавьте соль и доведите до кипения.

»11

Добавьте тыкву и вновь доведите до кипения.

»12

Когда тыква станет мягкой, слейте воду в миску через дуршлаг.

»13

Тщательно процедите тыкву и картофель. Бульон отставьте.

»15

Слегка разомните картофель и тыкву.

»16 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Добавьте немного бульона. Смесь должна быть вязкой, но не жидкой и не сухой.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Локро

Для приготовления чилийского локро поставьте вариться 1 кг очищенного и нарезанного кубиками картофеля. Когда закипит картофель, добавьте 1/4 кг тыквы, нарезанной кубиками. Как только картофель станет мягким, добавьте 1 стакан нарезанной кубиками стручковой фасоли и 1 стакан нарезанной кукурузы. Оставьте кипеть в течение 5 минут и затем снимите с огня. На разогретую сковородку налейте 3 ложки подсолнечного или сливочного масла и поджарьте 1 луковицу (измельченную), 1 нарезанный помидор без семян, 1 тертую морковь, 1 зубчик нарезанного чеснока и 1/2 кг мясного фарша. Все это смешайте с картофелем и зеленью. Разомните картофель и тыкву. Понемногу добавляйте бульон, чтобы размягчить смесь.: по консистенции она должна быть как пюре. Это блюдо также можно приготовить, используя в качестве основного ингредиента водоросль кочаюйо – морскую капусту. Для этого оставьте на ночь размокать один пакет кочаюйо. Затем нарежьте ее кубиками и поставьте варить до тех пор, пока она не станет мягкой. Для того чтобы завершить процедуру, как в основном рецепте, замените мясо кочаюйо. Если вы решите следовать традиционным рецептам, используя вяленое мясо вместо свежего, то положите 300 г на противень и поджарьте в течение 10 минут на медленном огне, затем измельчите и добавьте в блюдо.

»14 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Высыпьте тыкву и картофель в кастрюлю с мясом и жареным луком, как только они будут готовы.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Подавайте вместе с маринованным луком.

Платэада

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

МЯСО

- **1 кусок говяжьей вырезки на 3 кг (платеада)**
- **4 головки чеснока**
- **1 чайная ложка черного перца горошком**
- **1 стакан уксуса из красного вина**
- **1 веточка свежего майорана**
- **1 стакан подсолнечного масла**
- **3 луковицы**
- **2 моркови**
- **Соль и молотый черный перец**

ПЮРЕ

- **6 больших картофелин**
- **1,5 ст. ложки сливочного масла**
- **1/2 ст. ложки меркена**
- **1 красный перец**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Миска
- Нож
- Пищевая пленка
- Сковорода
- Картофелемялка
- Блюдо для выпекания

ДЫМЧАТЫЙ ПЕРЕЦ

Меркен – это традиционная приправа народа мапуче. Ее делают на основе высушенного копченого острого перца с солью и другими специями, например кориандром. Меркен добавляют к мясу или рыбе. Сегодня ее можно найти в специализированных отделах супермаркетов.

Платэада — это говяжья вырезка, она расположена между затылочной и надреберной частью. Для того чтобы это блюдо получилось по-чилийски вкусным, нужно запастись терпением и запекать мясо достаточно долго. В результате вы получите замечательное кушанье.

»1 МАРИНОВАНИЕ

Измельчите головки чеснока и натрите ими мясо.

»2

Положите мясо в миску и посолите (оно не станет жестким, так как будет вариться длительное время), положите зерна черного перца, майоран, 2 ложки подсолнечного масла и уксус из красного вина.

»5

На сильном огне нагрейте 1/4 стакана подсолнечного масла.

»6

Слейте сок маринада и отставьте. Слегка обжарьте мясо с обеих сторон на сковороде. Мясо должно стать кофейного цвета.

»8

Добавьте соль и перец по вкусу.

»9 ВЫПЕКАНИЕ

Положите мясо на блюдо для запекания в духовке, обложите поджаренными овощами и полейте соком, который остался от маринования.

»3

Накройте миску пленкой и заверните в пакет, не давая воздуху попадать туда. Дайте постоять 24 часа в нижней части холодильника.

»4

Очистите и нарежьте морковь кружочками и луковицы большими кубиками.

»7

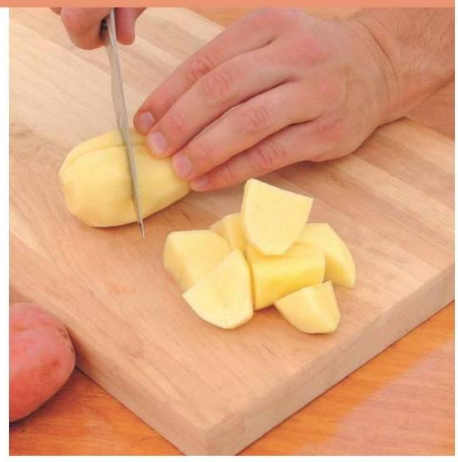
Достаньте мясо и отложите. На ту же сковороду налейте 2 ложки подсолнечного масла и обжаривайте на сильном огне нарезанные лук и морковь до тех пор, пока они не приобретут золотистый цвет.

»10

Накройте фольгой и поставьте в духовку на средний огонь на 1,5-2 часа.

»11 ПЮРЕ

Очистите и нарежьте картофель большими кубиками.



» 12

Положите картофель в кастрюлю с холодной водой. Дайте закипеть и варите до готовности. Слейте воду. Если кастрюля имеет тефлоновое покрытие, переложите картофель в стеклянную миску.

» 15 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Добавьте меркен и нарезанный кубиками перец.

» 16

Перемешайте до однородной массы.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Платэада «а-ля касерола»

Помимо рецепта, который мы предлагаем, существует большое количество способов маринования мяса. Если вы хотите попробовать другие способы, предлагам вам еще два. Возьмите кусок платеады и натрите его измельченным чесноком (4 головки), добавьте 2 ложки соли и 1 ложку черного молотого перца, 3 столовые ложки уксуса из красного вина и 2 ложки подсолнечного масла. Положите мясо в пластиковый контейнер, плотно закройте, чтобы внутрь не попадал воздух. Положите в холодильник на 2 дня. На третий день приготовьте мясо, как сказано в основном рецепте до 10 шага. Запекайте в духовке в течение часа и после положите мясо в скороварку на 30 минут. По другому рецепту необходимо выдержать целый кусок платеады (примерно 3 кг) в холодной воде в течение 6 часов. После этого слейте воду и натрите мясо 2 головками нарезанного чеснока, добавьте 1/2 стакана уксуса из красного вина, соль, травы, черный перец и тмин. Затем дайте постоять в воде еще 2 часа. Слегка обжарьте, поставьте в духовку на один час и затем варите 30 минут в скороварке.

»13

Разомните картофель и добавьте теплое молоко. Смесь должна быть однородной.

»14

Добавьте сливочное масло и перемешайте.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Мясо разрежьте на кусочки и подавайте с острым пюре на гарнир.

Умитас

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

- **12 больших початков кукурузы**
- **1 большая луковица**
- **2 зеленых перца**
- **80 г жира**
- **6-8 листов свежего базилика**
- **Молоко (для размягчения смеси)**
- **Вода (количество, необходимое для варки умитас)**
- **1 ст. ложка красного перца**
- **1/4 чайной ложки черного перца**
- **1,5 чайной ложки соли**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нож
- Разделочная доска
- Терка
- Дуршлаг
- Кастрюля

ОСОБЫЙ АРОМАТ

Базилик – трава европейского происхождения. В Чили стал обязательным ингредиентом многих летних блюд. Его сильный аромат добавит пикантности любому овощному или мясному блюду.

Умитас — блюдо из молодой кукурузы, сладкого перца, лука, молока и иногда сыра. Это популярное чилийское кушанье, без него не обходится ни одно праздничное застолье.

»1 ПОДГОТОВКА

Отрежьте основание кукурузного початка.

»2

Отделите листья, выбирая самые широкие, крепкие и здоровые. Откладывайте их парами.

»5

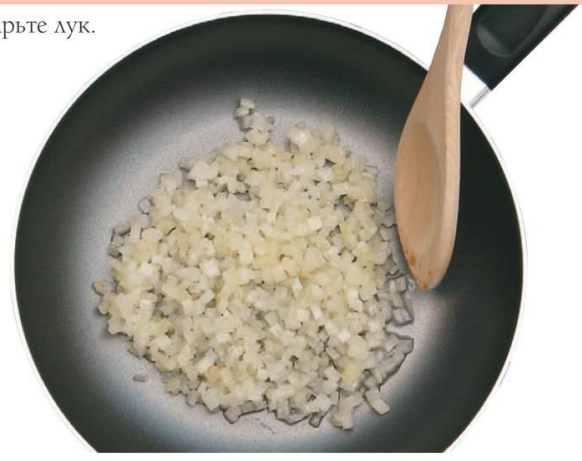
Высыпьте в кастрюлю измельченные зерна. Отставьте.

»6 ПОДЖАРКА

Мелко нарежьте луковицу.

»9

Поджарьте лук.



»10

Когда лук станет почти прозрачным, добавьте нарезанный перец.

»3

Подготовьте полоски из листьев кукурузы шириной в 1 сантиметр, положите в горячую воду, чтобы они стали мягкими.

»4

Натрите на терке кукурузу. Также можно измельчить зерна с помощью кухонного комбайна.

»7

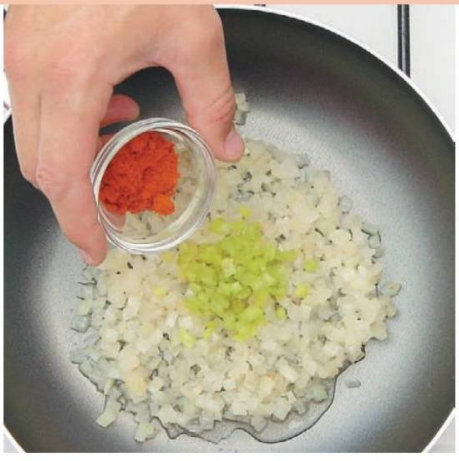
Удалите семена из перца и порежьте его кубиками.

»8

Растопите жир на горячей сковороде.

»11

Добавьте соль и красный перец.



»12

Тщательно перемешайте приправу.

» 13 НАЧИНКА

В кастрюлю с тертой кукурузой добавьте жареный лук.

» 14

Добавьте столько молока, чтобы масса пропиталась, оставаясь густой. Перемешайте.

» 17

Положите на листья начинку из кукурузы. Согните боковые стенки и концы листьев крест-накрест. Перевяжите полосками, которые приготовили ранее. Завязать необходимо крепко, но не пережимая.

» 18 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Положите их в кипящую подсоленную воду.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Умитас без кукурузных листьев

Если вы не нашли подходящих кукурузных листьев или решили приготовить умитас зимой из замороженной кукурузы, то используйте этот рецепт. На 4 порции натрите 8 больших початков кукурузы и отложите в сторону. Нарежьте кубиками большую луковицу и слегка обжарьте ее в кастрюле, добавив 2 ложки топленого жира. Добавьте головку мелко нарезанного чеснока, 1/2 чайной ложки тмина, одну ложку красного перца и нарезанного кубиками зеленого перца без семян. Когда смесь приобретет золотистый цвет, добавьте тертую кукурузу и пере- мешайте, готовьте на среднем огне. Добавьте 1/2 стакана молока и продолжайте помешивать. Когда испарится немного жидкости, добавьте вторую половину стакана молока и продолжайте мешать. Через 15 минут попробуйте смесь и в случае необходимости добавьте соль и перец. Продолжайте мешать еще в течение 5 минут. Легкий вкус муки говорит о том, что блюдо еще не готово. Продолжайте мешать еще 5 минут до тех пор, пока смесь не загустеет и не исчезнет мучной привкус. Очень важно постоянно помешивать, чтобы смесь не подгорела. В конце добавьте нарезанные листья базилика, снимите с огня и подавайте горячим.

»15

Нарежьте листы базилика и добавьте их к кукурузе.

»16 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Расположите листья кукурузы парами, накладывая их друг на друга с более широкой стороны.

»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Через 30 минут они будут готовы. Достаньте умитас с помощью шумовки. Положите на блюдо и подавайте.

Кукурузный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ (4-6 порций)

- **6 больших початков кукурузы**
- **4 небольших бедра цыпленка**
- **1/4 кг мясного фарша**
- **4 яйца**
- **6-8 свежих листов базилика**
- **1 стакан молока**
- **1 большая луковица**
- **1 чайная ложка красного перца**
- **1 полная ст. ложка изюма**
- **10 оливок**
- **1 чайная ложка молотого тмина**
- **1 чайная ложка свежего майорана**
- **3 полные ложки сахарного песка**
- **Соль и черный перец по вкусу**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Нож
- Терка
- Кастрюля
- Разделочная доска
- Сковородка
- Деревянная ложка
- Блюдо для запекания в духовке

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Как только початок сорван, содержащийся в зернах сахар начинает превращаться в крахмал, поэтому лучше использовать очень свежую кукурузу. Листья, в которые завернут початок, должны быть чистые и зеленые, метелки – золотистые, ни в коем случае не спутанные и не увядшие. Зёрна должны быть желтые, сочные и аппетитные.

Кукурузный пирог в Чили запекают в глиняной посуде и подают горячим. Тесто делают из кукурузы, лука, чеснока и базилика, а начинку – из мяса, создавая таким образом очень изысканное блюдо. Украсить готовый пирог можно зеленью и маслинами.

»1 ПОДГОТОВКА

Очистите кукурузу. Удалите все волоски.

»2

Натрите кукурузу на терке.

»4 ТЕСТО

Помешивая, медленно влейте 1 стакан молока. Если смесь из кукурузы получается очень густой, то добавьте 1/2 стакана молока. Деревянной ложкой мешайте тесто на среднем огне в течение 20 минут до тех пор, пока оно не станет густым. Отложите.

»7

Обжарьте лук до появления блеска, но не до прозрачного состояния. Добавьте красный перец.

»8

Не убирая сковороду с огня, смешайте лук с фаршем, предварительно посолив его, добавьте приправу.

» СОВЕТ

С кухонным комбайном
Зерна кукурузы можно измельчить в кухонном комбайне. Это гораздо легче и удобнее, но в этом случае в смеси остается кожица.

»3

Молотую кукурузу положите в кастрюлю и добавьте 1 чайную ложку соли и нарезанные листья базилика.

»5

В холодную воду поставьте вариться яйца. Поварите в кипящей воде 10 минут, очистите и разрежьте пополам.

»6 НАЧИНКА

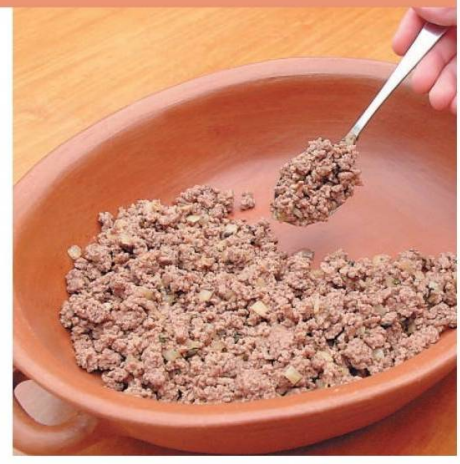
Нарежьте лук.

» СЕКРЕТ

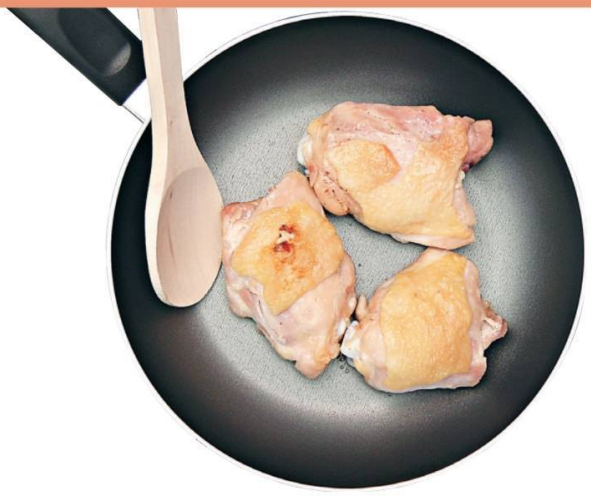
Чтобы узнать, готово ли тесто, необходимо его попробовать. Если присутствует легкий мучной вкус, то кукуруза еще не готова. Постоянно мешайте на сильном огне и пробуйте смесь каждые 5 минут.

»9

Положите мясную начинку на дно формы для выпечки, равномерно распределив ее.



» 10



Налейте 3 ложки подсолнечного масла на сковороду и обжарьте цыпленка в течение 10-15 минут на сильном огне, периодически переворачивая его.

» 13

Сверху посыпьте сахарным песком.

» 14 ВЫПЕКАНИЕ

Поставьте в горячую духовку на 30 минут.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Кукурузный пирог с кочаюйо

Этот пирог также можно приготовить с морской водорослью – кочаюйо – вместо мяса. Купите один пакет кочаюйо и поставьте размокать в холодной воде на всю ночь. Нарежьте водоросли различными кусочками и поставьте вариться на 15-20 минут, до тех пор, пока они не станут мягкими. Слейте воду и тщательно отожмите всю воду, мелко нарежьте. Смешайте кочаюйо с обжаренной в подсолнечном масле (3 ложки) смесью из 1 нарезанной луковицы, 1 чайной ложки красного перца, соли, черного перца и тмина. Отставьте эту смесь, пока готовите тесто. Натрите 6 початков кукурузы и выложите в кастрюлю. Добавьте соль по вкусу, нарезанные листья базилика и 1/2 стакана молока. Если початки кукурузы перезрелые и смесь получилась сухой, то добавьте еще молока. Помешивайте, пока смесь не станет густой. Не прекращайте мешать, потому что смесь может пригореть. На блюдо, которое будете ставить в духовку, положите кочаюйо. По желанию можно добавить изюм и оливки. Накройте кукурузным тестом и сверху посыпьте сахарным песком. Поставьте в духовку на 20-25 минут, до тех пор, пока блюдо не приобретет красивый золотистый цвет.

» 11

Выложите на мясную начинку обжаренные кусочки цыпленка, оливки, изюм и половинки яиц.

» 12

Полностью накройте тестом из кукурузы.

» 15

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Достаньте, когда пирог подрумянится, и сразу же подавайте на стол.

Абрикосовый напиток

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

- **500 г сушеных абрикосов с косточками**
- **1 л воды**
- **2 чашки зерен пшеницы**
- **2 палочки корицы**
- **1 чашка сахара**
- **2 ст. ложки чанкаки (или вареного сахара)**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Кастрюля
- Большая миска
- Дуршлаг
- Кувшин

ПРОПИТАННЫЕ СОЛНЦЕМ

Для этого напитка используются сушеные абрикосы, обязательно с косточками, благодаря чему получается очень интересный вкус. Чилийскую сладость чанкаки, которая готовится из муки, меда и апельсиновой эссенции, можно заменить вареным сахаром, карамелью или просто двумя ложками меда.

В жаркий день этот традиционный напиток можно заказать в любом чилийском кафе или купить прямо на улице. Его интенсивная сладость нейтрализуется кислинкой абрикосов, а зерна пшеницы придают густой и насыщенный вкус. Он хорошо утоляет жажду. Подают его обычно очень холодным или со льдом.

Абрикосовый напиток Шаг за шагом

»1 ВЫМАЧИВАНИЕ

Залейте абрикосы холодной водой и оставьте на ночь.

»2 ВАРКА

Залейте пшеницу 1 л холодной воды и варите на медленном огне до готовности.

»5

Измельчите чанкаки (или вареный сахар), чтобы получилось 2 столовые ложки.

»6

Добавьте в кастрюлю чанкаки, подождите, пока растворится, бросьте 2 палочки корицы.

»9

В высокий кувшин с ручкой выложите пшеницу, затем абрикосы и залейте настоявшейся жидкостью.

»3

Процедите пшеницу и остудите. Отложите до момента использования.

»4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите абрикосы с водой, в которой они вымачивались, в кастрюлю.

»7

Добавьте сахар и доведите до кипения, варите, пока абрикосы не станут совсем мягкими.

»8 НАСТАИВАНИЕ

Удалите палочки корицы, перелейте жидкость с абрикосами в большую миску и оставьте настояться.

»10

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Охладите в течение часа в холодильнике и подавайте. По желанию можно добавить лед.

Сопайпильяс

ИНГРЕДИЕНТЫ (12 штук)

1/4 кг тыквы
1 кг муки
125 г маргарина
2 л подсолнечного масла
Щепотка соли
Вода, чтобы сварить тыкву и приготовить соус

СОУС

1 пакет чанкаки
3 стакана воды
1 палочка корицы
1 кожура апельсина

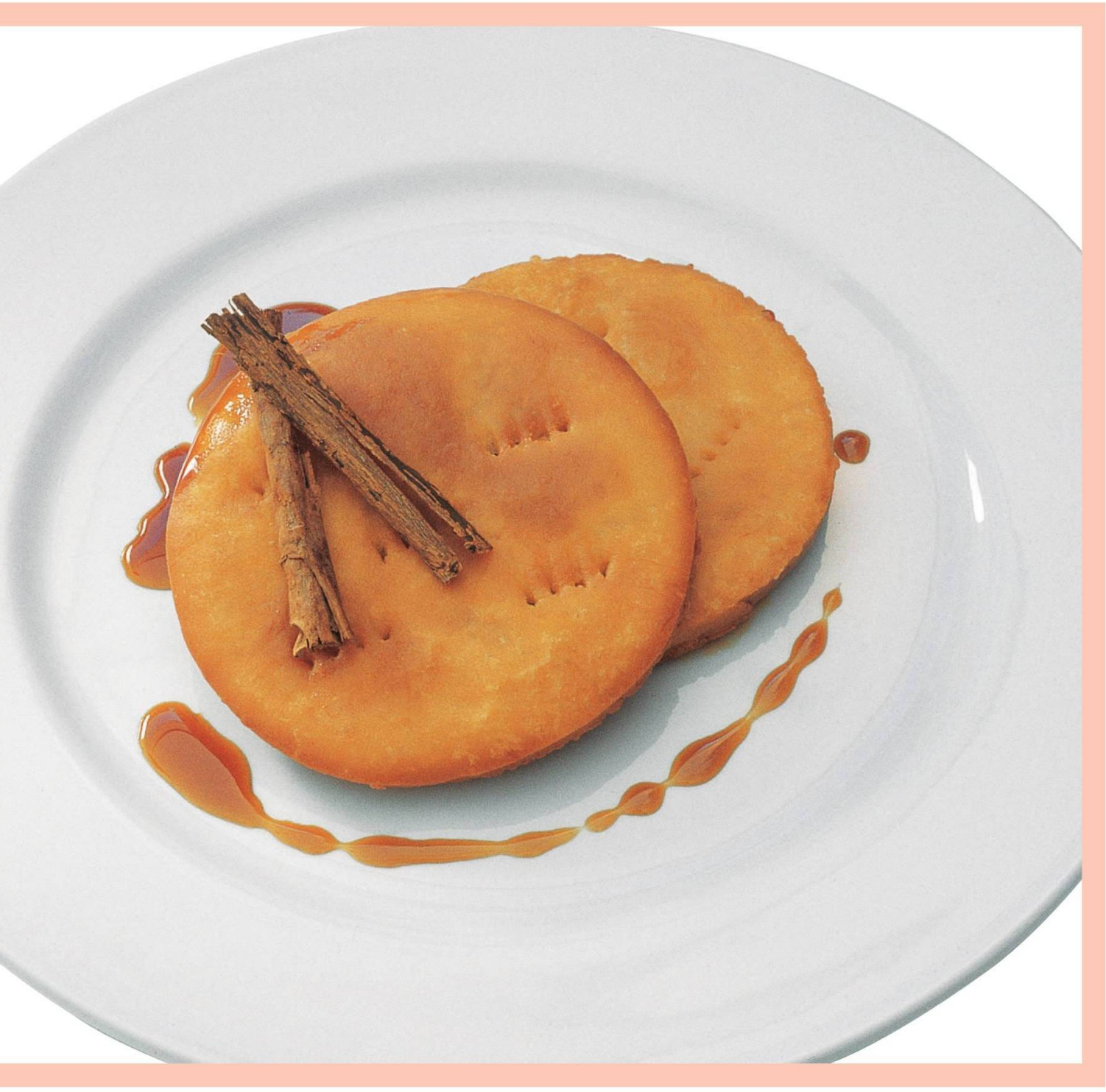
ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож
Разделочная доска
2 кастрюли
Миска
Скалка
Полотенце
Шумовка
Впитывающая бумага

ЕСТЕСТВЕННЫЙ ЦВЕТ

Своему яркому цвету оладьи по этому рецепту обязаны главному ингредиенту – тыкве. Спелая тыква внутри ярко-оранжевая, однако в зависимости от времени года ее цвет меняется: летом она желтоватая, а в середине осени – более темная.

Сопайпильяс — одно из традиционных чилийских блюд. Их готовят и дома, и в любом ресторане. Их можно подавать с соусом из чеснока перца и масла, но классический рецепт предполагает сладкий соус из чанкаки.



»1 ТЕСТО

Нарежьте тыкву большими кубиками.

»2

Положите нарезанную тыкву в кастрюлю с холодной водой и добавьте щепотку соли. Варите до тех пор, пока она не станет мягкой.

»5

В миске смешайте муку с тыквой и топленым маргарином.

»6

Месите до однородной массы и сделайте булочку из теста.

»9

На разделочную доску насыпьте муку.

»10

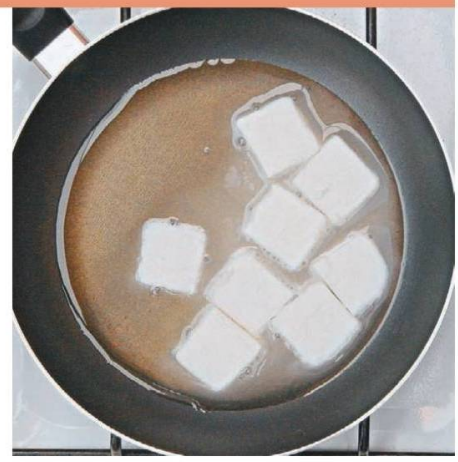
Раскатайте кусок теста скалкой, пока толщина теста не станет 1 сантиметр.

»3

С помощью вилки сделайте из тыквы пюре. Должен получиться 1 стакан.

»4

Нагрейте сковороду и растопите в ней маргарин.



»7

Посыпьте булочку небольшим количеством муки и снова помесите.

»8

Ножом отрежьте 1/3 часть теста. Больший кусок теста заверните в чистое полотенце.

»11

С помощью тарелки, диаметр которой 10-12 сантиметров, и острого ножа вырежьте лепешки. Накройте их полотенцем. Отрежьте еще один кусок теста, раскатайте его и вырежьте еще лепешки.

»12

Проткните лепешки вилкой.

»13

Поставьте нагреваться подсолнечное масло на сильном огне. Оно будет нагретым достаточно, когда положенный в него маленький кусочек теста начнет плавать и жариться с большим количеством пузырьков.

»14

Пожарьте лепешки, стараясь не класть больше трех лепешек одновременно.

»17 СОУС

Положите чанкаки в кастрюлю и налейте 2,5 литра холодной воды.

»18

Добавьте палочки корицы и апельсиновую кожуру. Дайте покипеть до тех пор, пока сахар не растворится и не примет консистенцию соуса.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ » Сопайпильяс в соусе

Многие предпочитают «тяжелые» лепешки, то есть вымоченные в соусе из чанкаки. Способ приготовления таких лепешек до 14 шага нисколько не отличается от основного рецепта. Разница заключается в приготовлении соуса. Нарежьте пакет неочищенного сахара и положите его в кастрюлю. Налейте туда три стакана воды, положите палочку корицы и апельсиновую кожуру. Дайте покипеть на сильном огне до тех пор, пока чанкаки полностью не растворится. Варите на медленном огне, пока не испарится немного воды и аромат корицы и апельсина не пропитает соус. После этого растворите ложку кукурузной муки в 1/4 чашки холодной воды. Помешивая, вылейте эту смесь в кастрюлю. Соус сразу станет более густым. Постоянно помешивая, дайте покипеть еще 2-3 минуты. Затем положите лепешки в кастрюлю с соусом и дайте им пропитаться в течение 10-20 минут. Накройте кастрюлю крышкой. Достаньте лепешки и положите их на блюдо или на отдельные тарелки и сверху полейте соусом. Это блюдо должно подаваться горячим или теплым, чтобы сахар не успел застыть.

»15

Когда лепешки приобретут золотистый цвет, вытащите их из масла и положите на тарелку с впитывающей бумагой.

»16

Острым ножом разрежьте на куски чанкаки.

»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Положите тыквенные лепешки на блюдо и полейте горячим соусом из чанкаки.

ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
«КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ МИРА»

ЧИЛИЙСКАЯ КУХНЯ
ТОМ 13

ББК 36.997
Ч 61

ISBN 978-84-15481-75-1

Издатель: ЗАО «Издательский дом «Медиа Инфо Групп»
129110, Москва, ул. Щепкина, 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 cm
Бумага мелованная
Усл. печ. л. 12
96 страниц
Отпечатано в Италии

2013 год

ISBN 978-84-15-48175-1

Чилийская кухня шаг за шагом

[1] Африканская кухня
[2] Итальянская кухня
[3] Испанская кухня
[4] Японская кухня
[5] Средиземноморья кухня
[6] Китайская кухня
[7] Мексиканская кухня
[8] Французская кухня
[9] Итальянская кухня II
[10] Арабская кухня
[11] Центрально-Европейская кухня
[12] Аргентинская кухня
[13] Чилийская кухня
[14] Индийская кухня
[15] Греческая кухня
[16] Сербская кухня
[17] Турецкая кухня
[18] Армянская кухня
[19] Тайская кухня
[20] Еврейская кухня

ISBN 978-84-15-48175-1
9 788415 481751