



Кулинарные  
шедевры мира

# Сербская кухня шаг за шагом



# Сербская кухня шаг за шагом





Сербия расположена на пересечении всех гастрономических путей Европы. Здесь восточные вкусы и ароматы смешиваются с кулинарными традициями южных славян и утонченностью западноевропейской кухни. Свою лепту в общий котел вносят и представители других культур, осевшие в этом маленьком государстве. В Сербии, где не без конфликтов живут бок о бок люди различных национальностей, не прекращается оживленный процесс взаимного обмена культурными ценностями, и подобное обилие и разнообразие обычаев как нельзя лучше отражается в блюдах балканской кухни.









# Содержание



## ВВЕДЕНИЕ

- |  |   |
|--|---|
| <p>6    <b>Национальное многообразие Балкан</b></p> <p>8    <b>На пересечении культур</b><br/>Житница Сербии<br/>Лучший каймак<br/>Взаимообогащающее соседство<br/>Традиционное сопровождение для блюд<br/>Мусака и гювеч<br/>Кукурузная каша и сыр<br/>Для вегетарианцев</p> <p>10   <b>Основные продукты</b><br/>Мясо</p> <p>12   <b>Кухонная посуда</b><br/>Расписная глиняная утварь</p> <p>14   <b>Злаковые равнины</b><br/>Кукурузный рай<br/>Шелест листвы в садах<br/>Буйная природа<br/>Плодородные земли Косова<br/>От отца к сыну<br/>Многообразие деятельности<br/>Виноделие</p> <p>16   <b>Не для вегетарианцев</b><br/>На углях<br/>Традиционное сербское блюдо<br/>Копчености</p> | <p>Жаркое<br/>Прямо с костра<br/>Козлятина<br/>Мясные блюда</p> <p>18   <b>На решетке, на вертеле, под крышкой...</b></p> <p>20   <b>Богатый выбор овощей</b><br/>Острые блюда по-сербски<br/>Гювеч и мусака<br/>Щепотка Востока<br/>Дешевая, сытная и здоровая пища<br/>Хлеб с овощной икрой<br/>Традиционные закуски<br/>Сарма</p> <p>22   <b>На грядках</b></p> <p>24   <b>Кулинарные обычаи</b><br/>Кофейный ритуал<br/>Паприкаш на экране<br/>Фруктовые напитки «с градусом»<br/>Кулинарный фестиваль<br/>Продумано до деталей<br/>Ода картофелю<br/>Космополитичный Белград</p> <p>26   <b>Ароматные пироги и пирожки</b><br/>Бурек<br/>Плавильный котел Балкан</p> |
|--|---|



## РЕЦЕПТЫ

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 30 | Фета в панировке<br>Сыр под соусом   | 72 | Гуляш из свинины<br>Гуляш из говядины         |
| 34 | Печеные помидоры,<br>фаршированные сыром<br>Яйца, запеченные в помидорах         | 78 | Форель под укропным соусом<br>Рыбный паприкаш |
| 38 | Плескавица с хлебом<br>Котлеты по-сербски  | 84 | Гибаница<br>Гибаница с яблоками и маком       |
| 44 | Печеный перец  | 90 | Блинный торт с маскарпоне<br>Палачинки        |
| 48 | Чевапчичи<br>Чевапчичи на шампурах   |    |   |
| 54 | Фасолевый суп по-сербски<br>Фасолевый суп с вином                                |    |   |
| 60 | Куриные ножки<br>с инжиром и вином<br>Курица с овощами                           |    |   |
| 66 | Тушеная квашеная капуста<br>с сосисками<br>Тушеная квашеная капуста<br>с грибами |    |   |





# Национальное многообразие Балкан

В древности территорию нынешней Сербии населяли иллирийцы, фракийцы и геты. Римляне, по достоинству оценившие эти земли, подчинили себе иллирийцев, живших на этих территориях с VI века до нашей эры. Примерно с V века н.э. на Балканы стали переселяться славяне. Межнациональные конфликты возникали часто, но на стиле жизни жителей Балкан это почти не отразилось. Они продолжали сеять злаковые культуры, разводить разные виды домашних животных и употреблять в пищу блюда, характерные для средиземноморской цивилизации. Влияние Римской и Византийской империй до сих пор заметно на столах бывших провинций Мезии, Далмации и Паннонии. Годы османского господства оставили после себя печать подлинно турецкой культуры в таких типичных блюдах сербской кухни, как сладкая пахлава или маленькие кебабы чевапи. Однако типично сербская кухня не исчезла под влиянием иноземных культур. Именно сосуществованию многих культур обязано своим успехом то искусство, с которым готовят пищу на Балканах.



## Белград

Столица Сербии, основанная римлянами как колония Сингидунум, является центром смешения сербских и иностранных традиций.

Разнообразная местная кухня развивалась под влиянием бурных исторических событий.





**Жемчужина Балкан – Сербия – красивая и удивительная страна. В ней поразительным образом уживаются кулинарные традиции и ритуалы как местных регионов, так и соседних стран. Давайте же откроем для себя кухню этого важного европейского региона!**

### Воеводина

На просторах Автономного края Воеводина (Autonomna Pokrajina Vojvodina), который находится в северной части Сербии, раскинулись бескрайние живописные поля, засаженные зерновыми, кукурузой и подсолнечником. Регион славится овощами, а также плантациями табака, хмеля и конопли.



### Шумадия

Этот живописный регион находится в Центральной Сербии в бассейне рек Сава, Дунай и Морава. Здесь много густых лесов и обширных пашен, кукурузных и подсолнечных полей, виноградников и садов. Здесь разводят отменные породы коров и свиней.



### Горные склоны

На территории Сербии расположены крупные горные массивы: Динарское нагорье – на западе; Сербско-Балканские Карпаты – на востоке; Проклетие (Северно-Албанские Альпы) и Шар-Планина – на юго-востоке.



### Без Косова

До недавнего времени Сербия делилась на 29 административно-территориальных округов. Пять округов входили в состав республики Косово, которая 17 февраля 2008 года провозгласила независимость от Сербии. Белград является отдельной административной единицей, а Воеводина – автономным краем.



### Центральная Сербия

Центральная Сербия, где расположен Белград, простирается от Воеводины на севере до Косова на юге. Именно здесь смешиваются западные и восточные обычаи и выращиваются типичные фрукты и овощи для блюд сербской кухни.



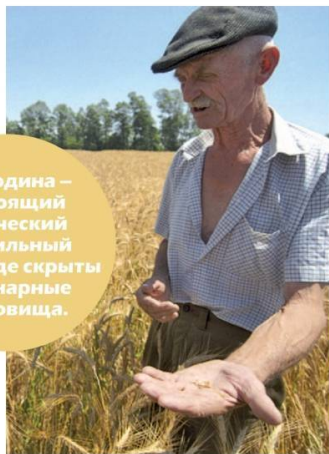


# На пересечении культур

## Житница Сербии

Автономный край Воеводина расположен в пределах Среднедунайской низменности, где протекают многие реки. Кроме того, здесь имеется большая сеть судоходных и ирригационных каналов. 75 процентов территории занимают плодородные земли сельскохозяйственного назначения. Кроме выращивания зерновых культур, в крае развито садоводство, животноводство, пчеловодство и шелководство. Своей оригинальностью кулинарные традиции этой местности обязаны не только щедрости

Воеводина – настоящий этнический плавильный котел, где скрыты кулинарные сокровища.



природы, но и близости с Румынией, Венгрией и Хорватией. Когда-то здесь под влиянием австро-венгерской и немецкой кухни появилось бесчисленное количество мучных блюд.

## Лучший каймак



Считается, что самый лучший каймак – популярный кисломолочный продукт в Сербии – производится в горных районах страны. Каймак также делают и в домашних условиях. Из литра молока получается всего 100 г сыра жирностью 60%. Любители и знатоки утверждают, что именно высокая концентрация жира в плотной сырной

массе придает каймаку такой ярко выраженный вкус. Жирность для этого сыра не помеха, главное – восхитительный насыщенный солоноватый вкус. Намазанный на ломоть хлеба каймак превращается в одну из любимых закусок к вину, а запеченный вместе с мясом входит в состав традиционного блюда – плескавицы.

## Взаимообогащающее соседство

Современная сербская кухня сочетает греко-турецкие кулинарные влияния Средиземноморья и болгарские, венгерские и австрийские тенденции кухни Центральной Европы. Зачастую трудно определить происхождение некоторых блюд, повсеместно встречающихся под разными названиями на территории всех балканских стран, а в региональных яствах той или иной местности можно безошибочно распознать когда-то заимствованный у соседей рецепт. В этом разнообразии и заключается успех кулинарного сербского искусства. На сербском столе встречаются как балканские, так и национальные яства. Славяне – любители наваристых супов, жаркого, нехитрых специй и их смесей, первосортного хлеба и крепкого алкоголя – также внесли свою лепту.



В Сербии многие продукты готовятся дома.



Для кухни мусульманского Косова характерны пироги и сладости турецкого происхождения: пахлава, тулумба. Здесь также используют восточные специи и почти не едят свинину, предпочитая говядину, баранину и козлятину.



**Жители Сербии высоко ценят здоровую пищу и обращают внимание как на качество продуктов, так и на способ их приготовления. Здесь умеют сочетать ингредиенты, находя «золотую» середину между древними традициями и модными веяниями международной кухни.**



### Для вегетарианцев

Несмотря на то, что в Сербии едят много мяса, строгие вегетарианцы, посещающие страну, не останутся голодными. Они смогут утолить голод местным вариантом салата с помидорами, сладким перцем, луком и петрушкой,

или шопским салатом из рубленых помидоров, огурцов, лука и петрушки с сыром фета. Сладкоежкам придется по вкусу сербский вишневый пирог, а также знаменитая гибаница – торт с прослойками из творога и орехов.

### Традиционное сопровождение для блюд

Хлеб присутствует на сербском столе всегда. В дополнение к ломтику хлеба намазывают ароматную икру из перцев, помидоров или баклажан. Купленная в магазине или домашняя овощная икра подается как отдельное блюдо с хлебом или как гарнир к основному блюду, особенно к мясу. Юг страны славится лучшими рецеп-

тами овощной икры, однако и на севере можно отведать этот восхитительный на вкус продукт. Знаток утверждает: чтобы получить 1 кг пасты айвар, понадобятся 8 кг мясистого красного болгарского перца. Перец запекают, очищают от кожицы, а затем измельчают и добавляют оливковое масло и специи.

### Мусака и гювеч

Гювеч готовят из кусочков свинины, обжаренной с овощами с добавлением специй. Затем к смеси добавляют рис, и все тушится в глиняном горшочке. Мусака готовится из мясного фарша, который чередуют с помидорами и картофелем или помидорами и баклажанами, а затем запекается до золотистой корочки.



### Кукурузная каша и сыр

Земли юга Сербии плотно засеяны кукурузой. Из кукурузной муки готовят прою и качамак – блюдо, родственное румынской мамалыге и итальянской поленте. Традиционно к качамаку добавляют каймак, без которого не обходится и бурания – блюдо из тушеной стручковой фасоли.





# [ Основные продукты ]

## Юфка ↓

Балканская мучная лепешка, нежное тесто юфка – основа для всех пирогов, таких как, например, знаменитый бурек.



## Перец-горошек ↑

Аромат свежемолотого перца придает неповторимую нотку всевозможным сербским блюдам. Перец выгодно подчеркивает вкус мясных блюд, которые так любят в Сербии.



## Мед ↑

Сербы высоко ценят свойства меда. Он необходим для приготовления как турецких, так и типичных сербских сладостей.



## Квас ↑

Многие пивоварни выпускают квас – слабоалкогольный напиток, продукт брожения хлеба. Квас по сей день продолжают делать и в домашних условиях. Домашний квас – богатый источник витамина В.



## Перец ↓

Различные сорта перца готовятся по-разному. Жгучий перец необходим для изготовления популярных закусок, а сладкий перец используют для фарширования.

## Помидоры ↓

Свежие сочные помидоры сближают балканскую и средиземноморскую кухни.



## Напитки из натуральных ингредиентов ↓

Жители Сербии пьют много прохладительных напитков. Помимо любителей газировки и лимонадов находятся и те, кто любит кислое молоко и бозу из кукурузной муки.



## Пресноводная рыба ↓

Подсчитано, что в водоемах Сербии водятся 110 видов рыб; некоторые из них встречаются только здесь. Неудивительно, что население страны умеет готовить рыбные блюда.





**В традиционной сербской кухне обязательным элементом являются свежие продукты. Использование консервов – довольно редкое явление. Сербь готовят пищу «с душой» и, по традиции, свободно сочетая ингредиенты.**



### Фасоль ↑

Фасоль – один из основных овощей на сербской кухне. Это основной элемент типичного блюда «фасоль по-старинному» (pasulj na starinski način). Говорят, что сколько семей – столько рецептов, и в каждой семье это блюдо готовят по-своему.



### Чабрец ↑

Эту душистую травку добавляют не только к мясу, но и в рассол для оливков и огурцов. Часто ей ароматизируют уксус.



### ↑ Мята

Эта ароматичная трава широко используется в супах, овощных блюдах турецкого происхождения, салатах, а также для приготовления ягненка и козлятины.

### Хлеб ↓

Невозможно представить себе сытную сербскую трапезу без хлеба. Хозяйки готовят погачу – круглую лепешку, похожую на итальянскую фокачу. Горячая погача смазывается сметаной и посыпается зеленью. Принято считать, что сербы придумали сладкий вариант этой лепешки – погачицу из сдобного теста с хрустящей корочкой.



### Мука ↓

Сербия известна всевозможными пирогами и пирожками с сыром, с мясом, с вареньем. Без муки невозможно приготовить такие знаменитые кулинарные шедевры, как бухтли или буреки.



### Яйца ↓

Без яиц не обходится ни одна сербская трапеза. Они входят в состав пирогов и пирожков. Также очень популярны яичница-глазунья (jaje na oko), яйца пашот (rovito jaje) и яйца вкрутую (kuvano jaje).



## Мясо



В Сербии преобладает мясная кухня. Популярный способ приготовления любого мяса – на решетке, даже дичь зачастую готовят таким образом. Во многих регионах Сербии очень любят свинину. На всей территории страны в пищу употребляют баранину и говядину, из которых делают ароматные котлеты, фаршированные овощами, и начинку для буреков. Основу многих мясных блюд составляют турецкие рецепты, которые местная кухня адаптировала к вкусам местного населения. Фирменным блюдом сербских кулинаров является копченое мясо (и затем вяленое на свежем воздухе).



### Каймак ↑

Сербская кухня немыслима без этого сыра. Он – неотъемлемая часть многих салатов, пирогов, например, бурека и гибаницы. Каймак придает блюдам восхитительную оригинальность.



# Кухонная посуда

## Расписная глиняная утварь



Сербский обычай готовить и подавать пищу в глиняной посуде восходит к каменному веку. Как известно, именно ей блюда обязаны особым насыщенным и натуральным вкусом, поэтому традиция ее изготовления и росписи жива и по сей день. Во многих регионах Сербии и практически повсеместно на Балканах эти жаропрочные предметы кухонного обихода до сих пор ставятся на плиты, отапливаемые углем. Аромат дымящейся пищи в этих керамических емкостях,

плошках, кофейных чашках, покрытых эмалью и разрисованных традиционными мотивами, напоминает нам о прошедшей эпохе, когда у плиты проводили много времени, когда пищу готовили только из натуральных продуктов, неспеша и с большим мастерством, а рецепты бережно передавались из поколения в поколение. Истосковавшиеся по тому времени туристы увозят из Сербии, где все традиции еще живы, его частицу – расписную кухонную утварь.



## Овощечистка ↑

В блюдах сербской кухни используются разнообразные овощи. Для очистки многих из них вполне достаточно лишь хорошо заточенного ножа, однако все большее количество людей, принимающих новые веяния, приобретают долговечную овощечистку из нержавеющей стали. При ее помощи также можно нарезать ломтики сыра.



## ← Джезва

Чтобы приготовить кофе в этом традиционном сосуде с узким горлышком и длинной ручкой, необходимо засыпать свежемолотый кофе в кипящую воду, добавить сахар по вкусу и поставить вариться на очень медленный огонь. Кофе из джезвы не фильтруют, и, если была соблюдена технология, у напитка получится крепкая «шапка» из пены.



## Стеклянный графин →

Неоспоримая популярность домашних алкогольных настоек привела к появлению специальных стеклянных сосудов, которые используются не только для производства, но и элегантной подачи на стол этих напитков. В каждом доме хранится бабушкин семейный графин, с которого не приходится стирать пыль.





**На кухни крупных городов Сербии уже давно проникли современные блестящие аппараты из нержавеющей стали и стекла. Но кое-где по стране еще остались дома, в которых пища готовится по старинке и подается в соответствии с требованиями традиций.**

### **Разделочный нож ↓**

Сербы не любят ненужные вещи на кухне. Когда посуды и различных приспособлений слишком много, это не облегчает работу и не улучшает качество пищи. Однако трудно представить себе полноценную кухню без остро заточенного ножа высокого качества, которым в Сербии пользуются для резки всех видов любимого здесь мяса.



### **Котелок ↓**

Несмотря на то, что на современных кухнях предпочитают небольшие жаропрочные кастрюли для приготовления пищи в духовом шкафу, последователи сербских традиций не отказываются от котелков больших размеров, которые можно повесить прямо над пламенем. Широко распространены и большие керамические поддоны для жаркого с овощами. Пища в такой посуде готовится очень медленно, а вкус ее становится очень насыщенным.



### **Скалка и доска →**

Разнообразные пироги и пирожки, распространенные во всех балканских странах, требуют инвентаря, с помощью которого их можно было бы приготовить. Незатейливые, но такие необходимые скалка и разделочная доска, на которой смешивают необходимые ингредиенты и раскатывают тесто, найдутся в каждом доме.



### **Бокалы ↑**

В Сербии пользуются как миниатюрными стопками для ракии, расписанными вручную, так и бокалами побольше. В настоящее время широкую популярность получили стеклянные и керамические бокалы, однако иногда попадаются традиционные – из рога или дерева.

### **← Казан**

Эта жаропрочная чугунная или керамическая толстостенная емкость с овальной крышкой идеально подходит для использования прямо на раскаленных углях или в духовом шкафу. В казане можно приготовить лепешки, сочное и ароматное мясо, рыбу или овощи.

### **Деревянная бочка ↓**

Деревянная бочка – неотъемлемый элемент сербской кухни, так как она необходима для приготовления многих продуктов. В бочках делают соленья и выдерживают домашнее пиво. Сувениры-подвески в виде бочонка на веревочке пользуются большим успехом у туристов.





# Злаковые равнины

## Кукурузный рай

Производство картофеля является важной частью местного сельского хозяйства, однако в Сербии, как и во всех странах Балкан, большинство земельных угодий отданы кукурузе. Обе эти сельскохозяйственные культуры были завезены из Америки в начале XVI века и в XVII веке с успехом распространились по всей территории Европы. Кукурузные поля раскинулись главным образом на юге Сербии. Из кукурузной муки готовят хлеб, прою и качмак – блюдо, похожее на итальянскую поленту. В нее обыч-



но добавляют сыр местного производства – каймак – и подают с буранией (зеленой тушеной фасолью) или с капамай – тушеной бараниной со шпинатом и луком.



■ Кукуруза – основная злаковая культура, выращиваемая в Сербии.

## Шелест листвы в садах

Сербские садоводы выращивают фруктовые культуры, хорошо адаптированные к умеренно-континентальному климату, где четко различимы все четыре времени года. Большинство деревьев адаптировано к морозным зимам. По всей Европе высоко ценят

груши, яблоки, персики, сливы и вишню из сербских садов. В Сербии собирают огромные урожаи вишни. Для сравнения приведем цифры: во всем мире вишневые сады занимают 250 тыс. га, а сербская доля земель с вишневыми деревьями достигает 45 тыс. га.

## Буйная природа

Сербия – страна злаковых полей и сливовых садов. Здесь соседствуют изумительные ландшафты: высокие горные склоны, леса, степи, речные долины, болота, песочные дюны. Здесь встречаются уникальные растения и многие виды европейских млекопитающих и птиц. Сербия, как и другие страны южной Европы, купается в лучах солнца, что способствует развитию сельского хозяйства, где занято 30% десятиmillionного населения страны, а под угодья отведены более 70% территории. Эта цифра впечатляет, особенно если учесть, что Сербия в значительной степени является горной страной. У нее нет выхода к морю, приозерные местности невелики, поэтому жизнь сосредоточена в основном вокруг рек, протекающих по таким почти нетронутым цивилизацией областям, как Национальный парк Джердап. Реки размеренно текут мимо обширных полей со злаковыми культурами и крупных городов – таких как Белград, где Сава впадает в Дунай, Нови Сад на Дунае или Ниш на Нишаве.



**С вишнями готовят восхитительные на вкус блюда, например, варенье (slatko), которое используют как сладкую подливку и как самостоятельное блюдо. Свежую вишню кладут в вишневый штрудель (strudla sa vinjama).**



**Пейзаж Сербии соединяет золотистый цвет злаковых равнин и зелень садов и виноградников. Среди фруктовых деревьев особое место занимают сливы, в виноградниках наиболее популярен местный сорт Прокупац.**



Живительные реки протекают по девственным землям Национального парка Джердап и по просторным полям.

## Виноделие

Сербия по праву может гордиться местным сортом винограда Прокупац, из которого производят легкое красное или розовое вино. Многие винодельческие хозяйства делают непревзойденный нектар с вековыми традициями как, например, Вржоле – ви-

но для местного потребления из семейного виноградника в области Вршац. В этом же регионе работает один из самых известных винодельческих заводов Вршацки Виногради (Vršački Vinogradi). К винам премиум класса относится Terra Lazarica от компании Ру-

## Плодородные земли Косова

Здоровый климат межгорной котловины Косово Поле и земель Метохии, а также плодородная почва по берегам рек Ситница и Белый Дрин способствуют бурному и сильному росту растительности. В Косово преобладают поля и луга, и сельское хозяйство является одним из основных

секторов экономики – наряду с горнодобывающей промышленностью. В сельских угодьях выращивают пшеницу, кукурузу, коноплю и табак. По склонам гор расположились виноградники и фруктовые сады. Также местные жители занимаются разведением коров, овец и коз.

## От отца к сыну

Несмотря на автоматизацию сельскохозяйственных процессов, в Центральной Сербии еще сохранились традиционные фермерские хозяйства, где традиции передаются из поколения в поколение и где верны принципам экологического сельского хозяйства и животноводства.



## Многообразие деятельности

На плодородных равнинах расположены бескрайние поля с зерновыми культурами и красочные овощные плантации. Население занимается свиноводством, а на пастбищах пасутся коровы. На высоких склонах раскинулись сады, в том числе сливовые, и виноградники. Здесь же можно часто встретить стада овец и коз.



бин (Rubin). Нельзя не упомянуть и черногорские вина – белое Крштац (Krstač) или популярное красное вино Вранац. Вина разных регионов Сербии можно попробовать во время Международной выставки вина In Vino, которая проводится в Белграде.



# Не для вегетарианцев

## На углях

В Сербии две основные ежедневные трапезы – это обед (*ručak*) и неплотный ужин (*večera*). Главным ингредиентом почти всегда выступает мясо, посыпанное ароматными травами. Эксперты-повара утверждают: для того, чтобы

сохранить весь запах пряностей, их нужно порвать руками, а не резать. В былые времена мясо жарили на кострах из буковых и дубовых дров, однако в наши дни это большая редкость. Вместо них используют древесные угли.

## Традиционное сербское блюдо



Самым знаменитым мясным блюдом на гриле можно считать плескавицу. Эту плоскую сытную котлету едят довольно часто: полукилограммовая пле-

скавица дает заряд энергии на многие часы работы. Правильно приготовленная плескавица имеет сочную мякоть и хрустящую корочку.



**Особое место занимают традиционные чевапčićи – жареные колбаски из мясного фарша со специями, поджаренные на гриле. Они сродни болгарским кебабчетам, греческим суцукаци, румынским мититеям. Единственным различием является их размер. В Сербии популярны также шашлыки на шпажке.**

## Жаркое

Знаменитый сербский писатель Милорад Павич в своей книге «Хазарский словарь» так описывает типичную сербскую семью, переселившуюся под напором турков за пределы Нижнего Дуная: «Они врут по-валахски, молчат по-гречески, считают по-цинцарски, в церкви поют по-русски, больше мудрости имеют, когда говорят по-турецки, и только тогда, когда хотят убить, говорят на своем родном – на сербском языке». После подобного описания хочется задаться вопросом: «А что же тогда едят сербы?». Традиция проведения банкетов в этой стране восходит к турецкому обычаю. Ни обеды, ни ужины в кругу семьи и друзей не обходятся без жаркого – из свинины (любимого мяса православных), баранины, либо более благородного и более дорогого ягненка, который очень по душе мусульманам. Не редкость целые зажаренные бараны или свиные туши. Их специально готовят для важных семейных событий – свадеб, крестин. На Рождество в Сербии принято подавать жаркое из молочного поросенка, а на Пасху – из барашка, купленного специально для этого случая.



## Копчености

Для приготовления копченой свиной ноги, прушта (*dalmatinski pršut*), повара сначала долго вялят мясо на холодном ветру, а затем коптят. Так появляется типичный привкус сербских копченостей. Прушт делают также из говядины (*užički goveđi pršut*). Популярны и копченые колбаски из свиней

венгерской породы мангалица с добавлением сладкой паприки.





**В Сербии сложно подобрать полностью вегетарианскую трапезу. Практически все – от супов до закусок – имеет мясную основу. Сербия знаменита рецептами мяса-гриль. Мясные субпродукты также зачастую готовят на огне. Многие блюда сербы позаимствовали из турецкой кухни и переделали на свой вкус.**



Мангалы можно встретить даже на балконах многоэтажных домов. В сербском календаре есть много дней для семейных торжеств, чем и пользуются жители.

Целую свиную тушу зажаривают не только по праздникам.

## Мясные блюда

Для утоления голода как нельзя лучше подойдет венский шницель, который по-сербски называется «bečka šnicla». Широко распространено блюдо из бараньих ребрышек «jagnjeća karata», которые часто подают со шпинатом. Изысканным считается шницель по-карагеоргиевски (Karađorđeva šnicla): запаниро-

ванный и обжаренный рулет из отбивной говядины с начинкой из каймака. Он подается под соусом тартар, сбрызнутый лимоном, с гарниром из картофеля и помидоров. Для любителей неординарных местных вкусов местные повара предложат шкембичи – рагу из требухи, посыпанное тертым сыром.



## Прямо с костра

Для традиционной сербской кухни характерны большие котлы, которые можно подвесить прямо над костром, а также огромные керамические казаны для запекания. По понятным практическим причинам на современных кухнях используют небольшие жаропрочные горшки для приготовления пищи в духовом шкафу. Они предназначены прежде всего для мяса с овощами. В таких горшочках пища готовится медленно и сохраняет весь вкус и аромат.



## Козлятина

Если вам доведется побывать в Сербии, стоит попробовать блюда из козлятины, которые практически не встречаются на столах других европейских стран. На закуску попросите skwarek svarci – хрустящие свиные шкварки. Те, кому по душе нежирное мясо, приятно удивятся, попробовав вешалицу – тонкие ломтики вяленой и подкопченной говядины. Если вы не считаете калории, то вам обязательно понравится подварак (podvarak).



# На решетке, на вертеле, под крышкой...



1



3



2



5



4



## 1. Дичь

Дикая фауна лесов Сербии привлекает многих любителей охоты. Опытные местные егеря подскажут, как охотиться не только на птиц, кабанов, косуль и зайцев, но и на муфлонов и ланей. Мясо этих животных отличается низким содержанием жира и отменным вкусом. От трапезы в компании охотников останутся незабываемые впечатления.

## 2. Мясо ягненка

Ягненок – молодой барашек не старше 12 месяцев. Говорят, что баранина, получаемая из старых мясошерстных овец, слишком тверда и имеет неприятный запах. Однако это не совсем так, потому что весь секрет заключается в способе приготовления. Но конечно же, мясо ягненка намного нежнее и вкуснее.

## 3. Куриное мясо

Несмотря на то, что мясо курицы не входит в разряд любимых сербских яств, оно – основной ингредиент великолепной мучалицы – что-то вроде гуляша, и пилетины – вкуснейших куриных рулетиков с начинкой из ветчины и сыра, завернутых в бекон.

## 4, 5. Мясные субпродукты

В Сербии с удовольствием едят мясо еще с незапамятных времен. Суровые условия жизни заставили людей приспособиться к ситуации и создать кулинарные рецепты, в которых в полной мере используются в пищу все съедобные части животных. Поэтому в сербской кухне можно встретить блюда из желудков, печени, мозгов и других субпродуктов.



Больше всего на сербском столе ценится отличное мясное блюдо. Традиционных способов приготовления мяса настолько много, что даже самый требовательный гурман найдет свой самый любимый.



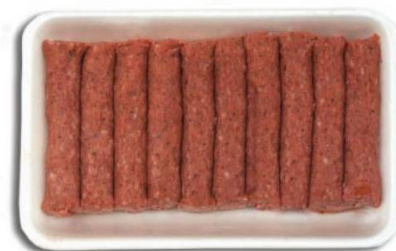
6



7



8



9

## 6. Окорок

С хрустящей корочкой или вареный, окорок является еще одним способом приготовления свинины в сербской кухне. Также сербы любят зажаривать на вертеле молочного поросенка. Каждый хозяин, если только он не мусульман, держит в секрете свой собственный рецепт приготовления этого блюда, которое подают на семейных торжествах и других праздниках.

## 7. Ребро

Эта часть шейного ребра свиньи отлично подходит для жарки, запекания или копчения. Обычно у ребра срезается верхний слой жира, однако во многих сербских домах этого не делают. В Сербии, как и в других частях бывшей Югославии, считают, что жирная пища – основа хорошего питания.

## 8. Фарш из ягненка

Баранина, особенно фарш из ягненка, идеально подходит для фаршировки печеного перца. Фарш, смешанный с сыром, шпинатом и другими продуктами, используется для приготовления сербских пирогов, которые делают как на праздник, так и на каждый день. Хороши и люля-кебабы из баранины.

## 9. Чевапчичи

Главным ингредиентом для приготовления этих колбасок является смешанный мясной фарш или мелко нарезанное мясо нескольких видов. К фаршу примешивается мука, лук, чеснок, специи и пряные травы. Затем чевапчичи обжариваются на сковороде или на вертеле и могут подаваться как самостоятельное блюдо с питой, сыром, жареными или запеченными овощами.



# Богатый выбор овощей

## Острые блюда по-сербски



Для кухни края Воеводина характерен острый вкус блюд, так как под влиянием венгерских традиций в ней используется сорт острого перца. В



Острый перец – важный элемент на сербском столе.

Белграде трапеза не обходится без черного перца и других традиционных специй. В Косове сильно чувствуются восточные запахи. Жгучий перец способствует процессу переваривания пищи из-за капсаицина (вещества, входящего в химический состав и активизирующего обмен веществ). Ни один даже самый изобретательный сербский повар не смог бы обойтись без этого ингредиента, обязательного в таком знаменитом блюде, как сербские чевапи.

## Гювеч и мусака

Мясные блюда с добавками из помидоров, сладкого перца и баклажан известны на всей территории Балкан. Так появился рецепт сербского гювеча, когда кусочки обжаренного мяса и вышеупомянутых овощей пережариваются, смешиваются с рисом и затем запекаются. Для приготовления мусаки нужно

сделать гратен из мясного фарша с помидорами (*paradajz*) и картофелем (*krompir*) или с помидорами и баклажанами (*plavi patlidžan*). Правда, вопрос о наборе овощей вызывает постоянные споры: кто-то считает, что в мусаку нужно добавлять картофель, другие же предпочитают баклажаны.

## Щепотка Востока

Восточным ароматам косоварская кухня обязана турецкому влиянию. Помимо жгучего перца местные блюда обильно приправляют тмином и базиликом, а в сладостях явно чувствуются корица и мускатный орех.



## Дешевая, сытная и здоровая пища

В широкой гамме сытных овощных рецептов особое место занимают блюда из картофеля. Из простых ингредиентов в Сербии мастерски готовят изумительные на вкус кушанья. Горячие наварные супы на мясном бульоне или рыба с овощным гарниром, неизменно приправленные ароматными травами, заслуживают особого внимания. Стоит попробовать традиционный пасхальный суп магирицу (сытный благодаря мясу ягненка), а также аппетитные супы из картофеля, лука-поррея, фасоли, тыквы, молока и яиц. Капуста и лук, например, широко используются в качестве составляющей части таких мясных блюд,





**Сладкий и острый перец, помидоры и баклажаны составляют разноцветный и ароматный фон, на котором аппетитно смотрятся блюда из мяса. Для вегетарианцев – широкий выбор салатов из свежих или печеных овощей и выпечка с начинками из шпината или сыра.**



### Хлеб с овощной икрой

На ломоть свежеспеченного хлеба принято намазывать душистую овощную икру из перца, помидоров или баклажанов разной степени жгучести, которую используют также в качестве подливки или соуса.



### Традиционные закуски

Такие особые овощные пасты, как айвар, лютеница или пинджур, можно смело использовать как закуску или как колоритную балканскую заправку для мяса. Юг Сербии по праву знаменит отменным качеством заготовок, хотя овощная икра северных регионов страны несколько не уступает южной по вкусовым качествам.



как капама. Популярны фаршированные кабачки (*tikvice punjene*), тушеные бобы с чесноком и перцем по-сербски (*bobna srpski nacin*) и салаты из капусты или картофеля. Как и в других балканских странах, в Сербии делают овощные соленья – туршия (*turčija*), в которые обязательно добавляют ароматные травы, чеснок или лук.



При таком богатом выборе овощей на рынке стоит брать с собой большую корзину.

**Овощ, который в первую очередь отождествляется с Сербией, – фасоль (*pasulj*), а традиционное блюдо из нее – фасоль по-старинному (*pasulj na starinski nacin*), которое готовят со свиными ребрышками или с другими видами копченого мяса. Вариант этого блюда без мяса – пребранац.**



### Сарма

В Сербии популярны рецепты сармы – голубцов из риса с овощами, риса с мясом, рыбой или субпродуктами, завернутых в листья свежей или соленой капусты или винограда. Иногда к рису добавляют сухофрукты. Сарму подают холодной или горячей, как основное блюдо или как закуску.





# [ На грядках



①



②



④



③



⑥



⑤

## 1. Баклажаны

Знаете ли вы, что роднит баклажан и жирные блюда? Оказывается, при употреблении жирной баранины уровень «плохого» холестерина в крови не увеличивается, если в блюдо добавить баклажан.

## 2. Перец

Очень ценится сладкий перец. Для лучшего пищеварения используют острый перец.

## 3. Помидоры

Помидоры – как свежие, так и фаршированные традиционными сербскими сырами, – незаменимы. Полезные и богатые питательными веществами салаты составляют хорошее дополнение к сытным мясным блюдам, а яркий цвет помидоров возбуждает аппетит.

## 4. Кукуруза

Одним из многочисленных применений кукурузы в Сербии является приготовление ферментированного напитка – бозы.

## 5. Картофель

Картофель применяют для приготовления бесчисленного количества сербских блюд. Его жарят, отваривают, запекают, смешивают с овощами, мясом и молочно-кислыми продуктами.

## 6. Белокочанная капуста

Очень ценится прежде всего для квашения. В Сербии капусту солят целиком, а затем снимают листья и делают восхитительную сарму. Капусту кладут в подвараки, – традиционное сербское блюдо из мяса и овощей. Капуста прекрасно оттеняет вкус мяса.



Отличительной чертой балканской кухни в целом является притягательный запах зелени и овощей, обязательно входящих в состав ее блюд. Из овощей делают консервы на зиму – таким образом рецепты никогда не страдают из-за отсутствия свежих овощей.



8



9



10



7



11



12

## 7. Огурцы

Являются важным ингредиентом для приготовления соусов, холодных супов и салатов. Нежный вкус огурцов замечательно сочетается с местными сырами.

## 8. Лук

Придает мясным и овощным блюдам, супам, салатам и соленьям более полный и выразительный вкус. Многие шеф-повара считают лук наиболее ценным овощем.

## 9. Чеснок

У шеф-поваров, желающих удивить клиентов, всегда под рукой чеснок, который добавляют во множество блюд для улучшения их вкусовых качеств. Иногда в блюда кладут целую головку чеснока. Чеснок режут, шинкуют и давят. Часто применяют свежие побеги и черемшу.

## 10. Петрушка

В зелени петрушки содержатся полезные витамины и минералы, а витамина С – даже больше, чем в лимоне.

## 11. Оливки и маслины

Широко используются во многих рецептах. Неспелые оливки – серо-зеленые, а маслины – темно-зеленые, иссиня-фиолетовые или черные.

## 12. Фасоль

Для желающих «отдохнуть» от плотных мясных блюд хорошей высокобелковой альтернативой станут блюда из фасоли. Богатые клетчаткой бобы долго не дадут проголодаться, а в сочетании с мясом подарят организму заряд энергии и множество питательных веществ, так необходимых в зимние месяцы.



# Кулинарные обычаи

## Кофейный ритуал

Черный ароматный кофе (срна kafa) или кофе по-турецки (turska kafa) возглавляют список пристрастий сербского населения. Приготовление кофе – настоящий ритуал, поэтому будет крайне невежливо отказаться от чашечки кофе в гостях. Сербам нравится «чай по-русски», то есть обычный черный чай; сами сербы вместо чая пьют травяные настои.



**В Сербии до сих пор гостей принимают хлебом и солью. К хлебу, даже к черствому, относятся бережно, выбрасывать хлеб не принято. На рождественский ужин в семьях от большого каравая отламывают куски для всех присутствующих.**

## Паприкаш на экране

Сербские кулинарные традиции нашли отголосок и на большом экране. Фильм Петера Керекеша «На кухне Истории» рассказывает о военных поварах, шефах и коках, от которых зави-

село физическое и эмоциональное состояние солдат. В фильме есть кадры, в которых повара походных кухонь рассказывают, как приготовить паприкаш для 74 тысяч сербских солдат.



## Фруктовые напитки «с градусом»

Сербы в шутку говорят, что только настоящий славянин может пить ракию. В знак внимания этот алкогольный напиток преподносят гостям в специальных рюмках (вместимостью 30 или 50 мл). При этом хозяин будет пристально смотреть гостю в глаза в надежде уловить сигнал того, что напиток понравился. Более всего автора ракии порадует лицо не привыкшего к острым ощущениям гостя.

Секрет приготовления домашней ракии (*domaća rakija*) оберегается, как самое главное из всех сокровищ, и переходит, с каждым разом улучшаясь, из поколения в поколение. Несмотря на то, что промышленные производители скептически относятся к качеству алкогольных напитков, сделанных в домашних условиях, домашняя ракия – весьма ценный продукт, так как он полностью приготовлен из натуральных ингредиентов. Дистилляция фруктовых выжимков слив в промышленных условиях дает напиток крепостью в 40%, а домашний продукт может содержать 50%, а то и 60% спирта. Ракия двойной дистилляции (препеченница) может быть еще крепче. Производство крепкой ракии считается для серба престижным. Во время фестиваля в Ковиле, недалеко от города Нови Сад, можно продегустировать различные виды ракии.





**В шутку говорят, что сербская и турецкая кухни похожи настолько, что невозможно отличить, где заканчивается Сербия и где начинается Турция. Возможно, это так и есть, если бы не ракия. “Ракия сближает народы”, – говорит сербская молодежь, предпочитая, однако, местный напиток, а не импортированный из соседней страны.**



Сербам нравится произносить длинные задушевные тосты, а многие виды ракии служат неизменным атрибутом для подобного ритуала.

## Кулинарный фестиваль



Во время музыкального фестиваля Balkan Brass духовые оркестры, прославленные фильмами Эмира Кустурицы и концертами Горана Бреговича, излучают потрясающий заряд энергии.

## Продумано до деталей

После плотной трапезы по традиции предлагаются легкие десерты из фруктов или алкогольные напитки. Презентация блюда – тоже важный момент; лучше подать пищу в посуде, сделанной местными мастерами.



## Ода картофелю

Сербский писатель Данило Киш так писал о картофеле: «хлеб бедных [...], он, однако, всегда присутствует на столе богатых[...] – простой картофель – эта земная манна, эта подземная опухоль [...] всегда будет идеальным символом земли и человека».

## Космополитичный Белград

Сербам не чуждо все новое. Пример этому – успех ресторана «Дориан Грей» в Белграде, открывшемся в отреставрированном здании эпохи ар-модерн, где подают деликатесы со всего мира... по невероятно высоким ценам!





# Ароматные пироги и пирожки



①



②



③



⑦



⑤



④



⑥

## 1. Погачице

Хлеб под одноименным названием известен не только в Сербии, но и в Венгрии и Словакии. Рецепт можно разнообразить, добавляя в него полумягкий свежий или выдержанный сыр, мясо, капусту, перец, чеснок и другие ингредиенты.

## 2. Лангош

Горячую лепешку из дрожжевого теста можно намазать йогуртом, сметаной, сыром, соусом или вареньем. Тесто также можно делать из смеси муки и картофельного пюре. Очень вкусно!

## 3. Гибаница

По виду напоминающая пирог, гибаница сделана из слоев сыра и теста, куда иногда добавляют шпинат, мясо, лук или картофель. Это – самое традиционное блюдо для праздников и торжеств.

## 4. Брецель

Очень популярные крендели брецель бывают любого вкуса и размера. Сербские пекарни, как правило, продают свежеспеканные брецели.

## 5. Чесница

Такое название носит содовый хлеб из муки грубого помола – рождественская обрядовая выпечка.

## 6. Сомун

Широко известный на всем Ближнем Востоке, странах Средиземноморья и Балканах хлеб под общим названием «пита». В сербской кухне этот хлеб называется «сомун», а питой называют любой пирог – сладкий или соленый.

## 7. Бублик

Бублик, или симит, – распространенный во всей Сербии вид хлеба. В зависимости от региона отличается размером и вкусом: он может быть хрустящим или нет, посыпанный кунжутом или без него. Перед выпечкой сформированные из теста бублики погружают в воду.

**Благодаря традициям домашней выпечки и развитой хлебобулочной промышленности Сербия нуждается в постоянных поставках муки. К счастью, страна обладает обширными пшеничными полями, на которых работает большое количество хлеборобов.**





**Изобретательность балканских пекарей не знает границ. Изумляет разнообразие хлеба и выпечки, которое употребляют в пищу в Сербии и соседних странах. Ко всему прочему, способов приготовления одного и того же изделия так много, что их невозможно перечислить.**



## Буре́к

Под этим названием кроется не один вид, а целое семейство выпечки, популярной уже многие века: пирог из сыра, мясного фарша или овощей, завернутых в трубочки из теста фило. Часто буре́к посыпают кунжутом. Буреки бывают сладкими – с тонкой ноткой лимона или апельсина, на всю семью или порционными. В небольших тавернах, повсеместно встречающихся на территории бывшей Югославии, в любой день предлагается большой выбор ароматных буреков и другой выпечки. Интересно, что здесь подобную пищу приравнивают к быстрому питанию и иногда едят с йогуртом.



В Сербии можно встретить пекарни, где вам продемонстрируют, как раскатывать тесто фило.

## Плавильный котел Балкан

Балканы – сложное соединение, в котором один регион многое заимствует у другого. Если принимать во внимание развитие кулинарных отношений, с давних времен население граничащих государств общалось между собой и переносило на дальние расстояния рецепты блюд, часто переделывая их на свой лад. Несмотря на то, что подобные отношения обогатили культуру и тех, и других, сегодня во все еще нестабильном балканском регионе часто возникают споры о «правах» того или иного государства на блюдо, которое считают традиционным именно здесь. Волна политических событий, связанная с разделением территорий бывшей Югославии, в какой-то момент заострила национальный вопрос в регионах. Но в то же время здравомыслящие люди понимают, что споры о национальной принадлежности того или иного пирога, калача или каравайя практически лишены основания, так как под разными именами зачастую скрывается один и тот же рецепт. Хотя бывает и наоборот: одно и то же название может означать разные блюда. Например, в Боснии буре́к считают типично боснийским блюдом, но оно также популярно в Сербии и Турции. Однако в Болгарии буре́к – это сырный пирог из теста фило. Например, в Болгарии сербскую гибаницу называют баница. И таких примеров – великое множество.









РЕЦЕПТЫ ШАГ ЗА ШАГОМ >>



# [ Фета в панировке ]

## ИНГРЕДИЕНТЫ (2 порции)

---

200 г сыра фета

---

1 яйцо

---

6 столовых ложек панировочных  
сухарей

---

1 столовая ложка пармезана

---

Мука для панировки

---

Масло для жарки

---

Петрушка для украшения

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Нож

---

Разделочная доска

---

Лопаточка

---

Вилка

---

Две миски

---

Глубокая миска

---

Блюдо

---

Сковорода

## ЯЙЦА

Куриные яйца, помимо ценных протеинов, содержат витамины А и D, витамины группы В и другие полезные вещества. В сербской кухне яйца добавляют в тесто для пирогов и пирожков. Также их едят сваренными вкрутую вместе с пастой из овощей.



**Сыр – один из любимых и наиболее широко используемых продуктов в сербской кухне. С сыром готовятся не только бутерброды, но и более сложные блюда. В представленном нами рецепте сыр фета подается обжаренным в корочке из панировочных сухарей.**





## Фета в панировке Шаг за шагом

### »1 ПОДГОТОВКА

Нарежьте фету кубиками по 2 см.



### »2

Обваляйте кубики в муке.



### »5



Обмакните кубики сыра в яйце, а затем обваляйте в смеси сухарей и пармезана.

### »6

На разогретой сковороде с маслом обжарьте кубики феты с обеих сторон до получения золотистой корочки.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### » Сыр под соусом

Панировке хорошо поддаются желтый сыр и сыр с плесенью. Лучше, чтобы содержание жира в нем было не меньше 55%, так как при обжаривании такой сыр не теряет консистенции. С жареным картофелем и под соусом из сметаны, майонеза, чеснока, соленых огурцов, укропа, петрушки или сельдерея это блюдо получится восхитительным. Для этого жел-

тый сыр нарежьте треугольными ломтиками, а сыр с плесенью – небольшими треугольниками, как торт. Кусочки сыра (не толще, чем 1 см) обваляйте в муке, обмакните в яйце, и еще раз обваляйте в панировочных сухарях. В идеале, эту процедуру следует повторить дважды для того, чтобы сухари не отстали от сыра при жарке. Обжарьте с двух сторон в течение

нескольких минут. Зубочистой проверьте, стал ли сыр мягким внутри корочки. Соус делается просто: смешайте сметану с майонезом, давленным чесноком, мелко нарезанным соленым огурцом. Добавьте соль, перец и другие специи по вкусу. Помимо жареного картофеля, подходящим гарниром к та-

кому блюду может быть салат из свежих овощей, или даже вишневое варенье или мармелад из белого винограда.



### »3 ПАНИРОВКА

Насыпьте панировочные сухари в большую миску.



### »4



Добавьте тертый пармезан и перемешайте.

### »7



#### **ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ**

Прежде, чем подавать на стол, промокните обжаренные кубики сыра кухонной салфеткой, чтобы удалить лишнее масло. Украсьте зеленью петрушки.



# Печеные помидоры, фаршированные сыром

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

---

1 кг помидоров

---

250 г сыра фета

---

1 яйцо

---

1 зубчик давленого чеснока

---

Масло

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Ложка

---

Нож

---

Разделочная доска

---

Вилка

---

Кувшин

---

Миска

---

Жаропрочный поддон

## ФЕТА

Несмотря на то, что в Сербии делают хорошие сыры, время от времени в кулинарных рецептах появляется греческий сыр фета. Дело в том, что этот сыр отлично сочетается с сербскими блюдами, он твердый, но в то же время хорошо плавится; ко всему прочему он полезен для здоровья, так как при его приготовлении не используются ни красители, ни консерванты.



**Печеные помидоры, фаршированные сыром, подают как горячую закуску или на завтрак как гарнир к яичнице. Они хорошо подходят к холодным мясным блюдам. Красивым и неожиданным украшением для помидоров выступит виноград любых сортов.**





## Печеные помидоры, фаршированные сыром Шаг за шагом

### »1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рамельчите фету вилкой.



### »2

Смешайте сыр, яйцо и давленный чеснок.



### »5

Поместите фаршированные помидоры на жаропрочное блюдо.



### »6



Сбрызните оливковым маслом.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### » Яйца, запеченные в помидорах

Еще одна версия этого блюда – с любым желтым сыром и яйцом – отлично подойдет в качестве горячего завтрака. Для этого необходимы: 5 помидоров, 1 зубчик чеснока, 5 ломтиков желтого сыра, 5 яиц, немного свежего зеленого лука и укропа, соль и перец по вкусу. Вымойте помидоры, срежьте и сохраните верхушку, осторожно удалите

сердцевину. Натрите помидоры изнутри давленным чесноком, присыпьте мелко нарезанным зеленым луком. Положите по ломтику сыра внутрь каждого помидора, срезая углы так, чтобы получилась «корзиночка», разбейте внутрь сырое яйцо. Посолите и поперчите. Поместите помидоры на жаропрочном поддоне в духовку не закрывая верхушками.

Выпекайте около 20 минут при температуре 180°C до тех пор, пока яйцо не будет готово. Перед подачей посыпьте помидоры зеленью укропа. Можно добавить немного сливочного масла или накрыть поми-

доры «шапочкой» из срезанной верхушки.



»3



Удалите сердцевину из помидоров.

»4



Наполните помидоры сырной массой.

»7

### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Выпекайте  
в духовке около  
40 минут при  
температуре 200°C.  
Подавайте, украсив  
свежей петрушкой.





# Плескавица с хлебом

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

400 г свинины
400 г баранины
250 г лука
3-4 столовые ложки воды
4 булочки из пшеничной муки
1 стручок острого перца
1 банка красной фасоли
2 помидора, мелко нарезанных и без семечек
1 пучок зеленого лука
4 салатных листа
1 столовая ложка оливкового масла
Соль
Перец

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чайная ложка
Столовая ложка
Нож
Разделочная доска
Лопатка
Кувшин
Мясорубка
Миска
Глубокая миска
Сковорода

## ЗЕЛЕНЫЙ ЛУК

Зеленые ростки лука – настоящая кладь полезных элементов для нашего организма. В зеленом луке содержатся витамины группы В, витамин С, действующий против простудных заболеваний, каротин, кальций, калий и железо. Зеленый лук придает блюдам тонкий вкус.



Это сытное блюдо ставят на стол в качестве закуски для барбекю. Оно также отлично подходит для плотного обеда или ужина. Хлеб из других видов муки придаст плескавице иной вкус; то же самое относится и к гарниру.





## Плескавица с хлебом Шаг за шагом

### »1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Нашинкуйте лук.

### »2



Налейте  
немного масла  
на сковороду.

### »5 НАЧИНКА

Очень мелко  
порежьте  
мясо.



### »6

Поместите  
рубленое  
мясо  
в глубокую  
миску.



### »9

Добавьте  
жгучий перец.



### »10

Добавьте воду  
и тщательно  
смешайте,  
чтобы получился  
компактный  
фарш.



## Приготовление. Начинка >>

>>3



Высыпьте нашинкованный лук.

>>4



Жарьте лук на небольшом огне, пока он не станет прозрачным.

>>7



Добавьте поджаренный лук.

>>8



Посолите и поперчите.

>>11

Поместите мясной фарш в холодильник на 3 часа.





## »» Плескавица с хлебом Шаг за шагом

»»12



Из фарша сформируйте котлеты.

»»13 ПОДЖАРИВАНИЕ



Поджарьте котлеты на гриле.

»»16



Поместите листья салата на срез булочек.

»»17



Поверх листьев положите фасоль из банки и мелко нарезанные помидоры.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### »» Котлеты по-сербски

Плескавица – не что иное, как вариант котлет, которые подают как самостоятельное блюдо. Приводим другой рецепт, для которого вам понадобятся: 1/2 кг говядины, 1/2 кг свинины, 2 стручка жгучего перца, 150 г копченого сыра, 150 г сала или копченого бейкона, соль, перец, 3 луковицы, нарезанные кружочками. Пропустите свинину и говядину

через мясорубку, хорошо перемешайте и поставьте фарш в холодильник на 3 часа. Измельчите перец, сало, натрите сыр на терке. Добавьте вышеперечисленные ингредиенты к фаршу и перемешайте. Сформируйте плоские котлеты и обжаривайте их на гриле или на сковороде с обеих сторон. Пожарьте лук таким образом, чтобы



кружочки не потеряли своей формы. При подаче поместить лук под котлеты или сверху. Это блюдо отлично сочетается с соусом сацки, который легко приготовить, смешав натертые свежие огурцы, чеснок, греческий йогурт или сметану, немного винного уксуса, оливкового масла и молотого перца.

»14 **БУЛОЧКИ**

Приготовьте  
булочки.



»15



Разрежьте их пополам.

»18

**ПОСЛЕДНИЙ  
ШТРИХ**

Поместите  
внутри котлеты,  
накройте другой  
половинкой хлеба  
и подавайте.





# [ Печеный перец ]

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

---

**1 кг красного сладкого перца**

---

**3 зубчика давленого чеснока**

---

**Мелконарезанная зелень петрушки**

---

**2 столовые ложки винного уксуса**

---

**5 столовых ложек подсолнечного масла**

---

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Чайная ложка

---

Столовая ложка

---

Нож

---

Разделочная доска

---

Щипцы

---

Миска

---

Сковорода

---

Жаропрочное блюдо

---

## ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО

Обычно перец запекают на оливковом масле, однако подойдет и подсолнечное. Известно, что впервые подсолнечное масло получили в 1716 году. Так же, как и кунжутное, его нельзя нагревать выше 100°C. Масло подсолнуха содержит полиненасыщенные жирные кислоты и витамин Е.



**Печеный перец можно подавать как самостоятельное легкое блюдо, а также на гарнир к жареной или печеной рыбе, к мясу на углях. Добавив сыр типа фета и посыпав мелко нарезанным базиликом, вы только усилите яркий аромат этого блюда.**





## Печеный перец Шаг за шагом

### »1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Слегка поджарьте сладкий перец на сковороде гриль до получения темно-коричневой кожицы.

### »2



Выложите перец на блюдо и поместите в холодильник.

### »5 ЗАПРАВКА

Разомните дольки чеснока ножом. Нашинкуйте зелень петрушки.



### »6



В миске смешайте зелень петрушки, чеснок и оливковое масло.

Посолите и перемешайте до получения однородной массы.

### »7



Полейте перец заправкой.

### »8

Маринуйте 2-3 часа. Когда перец вберет в себя весь аромат заправки, выложите на порционные тарелки.



>>3



Охлажденный перец очистите от кожицы и семян.

>>4

Поместите перец на жаропрочную форму.



>>9

### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Печеный перец подают на гарнир к печеной рыбе, мясу-гриль или с хлебом в качестве закуски.





# [Чевапчичи]

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

700 г говяжьего фарша
300 г фарша из ягненка
1 чайная ложка молотого тмина
1/2 стакана (125 мл) воды
1 нашинкованная луковица
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
2 помидора
1 нашинкованная луковица
(по желанию)

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чашка
Чайная ложка
Нож
Разделочная доска
Кувшин с водой
Блюдо
Сковорода

### ТМИН

Тмин придает пряный вкус жирному мясу на углях: свинине и баранине. Его также добавляют к вареной или квашеной капусте, салатам из свежих овощей, мягкому сыру с сахаром, сметане с луком, хлебу, булочкам, супам, особенно тем, в состав которых входит чеснок и лук, а также к жареному и печеному картофелю.



Предлагаем вашему вниманию разновидность котлет в форме колбасок из говядины и мяса ягненка. Этот смешанный фарш с добавлением лука и таких пряностей, как черный молотый перец и тмин, придает чевапчикам очень характерный вкус и замечательный аромат.





## Чевапчичи Шаг за шагом

### »1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Положите говяжий фарш в глубокую миску.

### »2



Добавьте фарш из мяса ягненка.

### »5



Всыпьте тмин.

### »6

Хорошо перемешайте.



### »9



Добавьте лук.

### »10



Перемешайте смесь до получения однородной массы и поставьте в холодильник на один день.

>>3

Хорошо посолите.



>>4

Поперчите.



>>7

Не переставая перемешивать смесь, влейте воду.



>>8

Мелко нашинкуйте луковицу.



>>11 **КОЛБАСКИ**



Из холодного фарша сформируйте колбаски.



## »» Чевапчичи Шаг за шагом

### »»12 ОБЖАРИВАНИЕ

Обжарьте колбаски со всех сторон на сковороде-гриль.



### »»13 ОВОЩИ

Нарежьте кружочками помидоры.



### »»16



К помидорам добавьте лук и зелень петрушки.

### »»17



Выложите жареные колбаски.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### »» Чевапчичи на шампурах

Говядину и баранину можно заменить свининой или индейкой. Вам понадобятся: 1 кг фарша, 3 больших луковицы, 5 зубчиков чеснока, 2 чайные ложки черного молотого перца, 2 чайные ложки паприки, 2 чайные ложки молотого острого перца, 1/2 стакана воды и масло для жарки на сковороде. Чтобы получить более плотный фарш, оставь-

те его, смешанным с водой, черным перцем, паприкой и солью на день в холодильнике. В охлажденный фарш добавьте мелко нарезанный лук и чеснок и сформируйте небольшие колбаски. Размочите деревянные палочки в воде, чтобы они не сгорели при жарке (или используйте металлические). В начале жарки на углях или сковороде-гриле часто

переворачивайте колбаски, чтобы они не подгорели.



»14



Мелко нашинкуйте лук и зелень петрушки.



»15

Выложите помидоры на блюдо.



»18

**ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ**

Украсьте блюдо зеленью петрушки.





# [ Фасолевый суп по-сербски ]

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

250 г белой фасоли
2 столовые ложки смальца
500 г копченого бекона
2 л бульона
4 моркови
4 небольших лука-порей
1 зеленый сладкий перец
2 луковицы
1 корень сельдерея
Чабрец
Лавровый лист
Ягоды можжевельника
Соль
Свежемолотый черный перец

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Столовая ложка
Нож
Разделочная доска
Кувшин с водой
Дуршлаг
Миска
Кастрюля

## КОПЧЕНЫЙ БЕКОН

Как известно, бекон представляет собой бок свиньи без окорока, вырезки и грудинки. Для англичан бекон должен быть без жира, однако сербам по душе сальный бекон-шпик, который входит в состав всех плотных, но очень аппетитных блюд.



**Фасолевый суп – характерное блюдо сербской гастрономии. Говорят, что у этого супа столько версий, сколько семей. Но несмотря на разнообразие рецептов, правильно приготовленный суп должен отвечать главному требованию – фасоль не должна развариваться.**





## Фасолевый суп по-сербски Шаг за шагом

### »1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Замочите фасоль на ночь.

### »2



Промойте фасоль холодной водой и дайте стечь лишней жидкости.

### »5



Нарежьте перец небольшими полосками, предварительно очистив его от семян.

### »6



Очистите морковь и нарежьте кубиками.

### »9



Добавьте лук и обжарьте, пока он не станет прозрачным.

### »10



Добавьте шпик и фасоль.

## Приготовление. Заправка. Суп >>

>>3



Нашинкуйте лук и лук-порей.

>>4



Мелко нарежьте шпик.

>>7



Очистите сельдерей и нашинкуйте.

>>8 **ЗАПРАВКА**

Растопите  
смалец  
в кастрюле.



>>11 **СУП**



Влейте бульон  
и варите  
на среднем огне.



## »» Фасолевый суп по-сербски Шаг за шагом

»12

В суп положите лук-порей.



»13

Поперчите.



»16 ПРИПРАВА



Добавьте приправы и продолжайте варить суп до готовности около часа. При необходимости добавьте еще воды.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### »» Фасолевый суп с вином

Для фасолевого супа с вином вам понадобятся: 250 г белой фасоли, 200 г шпика, 1 лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 3 ягоды можжевельника, 1 ч. ложка майорана, 1 луковица, 1 красный и 1 зеленый сладкий перец, 250 г лука-порей, 1 л мясного бульона, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки томатной пасты, 2 ч. ложки молотой паприки, соль, перец,

1/2 стакана красного вина и 1/2 стакана сливок. Замочите фасоль на ночь. К той же воде, в которой замачивалась фасоль, долейте бульон, положите шпик, половину луковицы, лавровый лист, можжевельник и гвоздику. Варите на медленном огне под крышкой около часа. Нашинкуйте оставшуюся половину луковицы и обжарьте до прозрачности. Добавьте красный

и зеленый перец (очищенный от семян и нарезанный), давленный чеснок и томатную пасту. Добавьте вино и тушите 5-10 минут. Перед подачей из супа удалите луковицу и лавровый лист, посолите, приправьте майораном и соусом табаско, а также сливками.



»14

Добавьте морковь.



»15



Добавьте корень сельдерея.

»17

### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Это красочное  
блюдо будет  
аппетитно  
смотреться  
в глубокой  
квадратной  
тарелке.





# Куриные ножки с инжиром и вином

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

8 куриных ножек
2 столовые ложки муки
1/3 стакана (80 мл) оливкового масла
2 луковицы, нарезанные кружочками
6 зубчиков чеснока
2 лавровых листа
8 свежих инжиров
1 стакан сухого красного вина
1 л куриного бульона
2 чайные ложки натертой цедры лимона
1 чайная ложка сока лимона
2 чайные ложки кукурузной муки
1 столовая ложка воды
1 чайной ложке молотого кориандра и молотого тмина
Щепотка кайенского перца
2 столовые ложки рубленой зелени петрушки

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чашка
Чайная ложка
Столовая ложка
Нож
Разделочная доска
Ложка для соуса
Кухонные щипцы
Миска
Кувшин
Сковорода
Жаропрочное блюдо

## МЯСО ПТИЦЫ

До недавнего времени из птицы в Сербии готовили наварной бульон для лапши, которая часто являлась единственным блюдом на столе. В настоящее время готовят и другие блюда из курицы, например, куриное филе с сыром и окороком в панировке или жареное на гриле.



Рецепты из говядины, свинины и баранины, безусловно, занимают ведущее место в сербской гастрономии. Однако те, кому по душе более постные блюда, предпочитают менее калорийное мясо птицы.





## Куриные ножки с инжиром и вином Шаг за шагом

### »1 КУРИЦА



Нагрейте духовку до 180-190°C. Куриные ножки очистите от кожи.

### »2



Смешайте муку, кориандр, кайенский перец и тмин.



### »5



Извлеките обжаренные куриные ножки и оставьте на бумажных салфетках.

### »6

Нашинкуйте лук и чеснок и слегка обжарьте их в том же масле (сначала положите лук, а спустя несколько минут – чеснок).



### »9 ВИНО И БУЛЬОН

Долейте красное вино и куриный бульон.



### »10



Добавьте свежий инжир.

>>3



Обваляйте куриные ножки в смеси муки с приправами.

>>4 **ОБЖАРИВАНИЕ**



Разогрейте масло в сковороде и обжарьте куриные ножки со всех сторон.

>>7



Переложите куриные ножки в жаропрочное блюдо.

>>8



Добавьте лавровый лист и обжаренный лук и чеснок.

>>11

Тушите ножки в разогретой до 180-190°C духовке около 75 минут.





## » Куриные ножки с инжиром и вином Шаг за шагом

### »12 соус

Осторожно выньте из формы инжир и куриные ножки. Удалите лавровый лист.



### »13

Жидкость, получившуюся от тушения, перелейте на сковороду.



### »16



Разведите кукурузную муку в воде и влейте в соус. Варите соус, постоянно помешивая, до загустения.

### »17 ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Подогрейте куриные ножки и инжир в соусе. Сверху полейте соусом.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### » Курица с овощами

Для приготовления похожей версии блюда понадобятся: куриные ножки, оливковое масло, специи, рис (на 4 порции достаточно двух чашек без горки), около 300 мл бульона, овощи (сладкий перец, лук, кукуруза, морковь, брокколи, грибы). Все овощи замечательно сочетаются друг с другом, поэтому блюдо может быть подано как улу-

ченный вариант привычной нам жареной курицы с рисом. Сербь часто его готовят только с луком и морковью. Вымойте и просушите куриные ножки, натрите солью и перцем. Затем приготовьте маринад из оливкового масла с добавлением всего, чего вам подскажет ваша фантазия: протертых помидоров, меда, карри или паприки. Оставьте кури-

ные ножки в полученном маринаде в холодильнике на несколько часов. Смешайте рис, нарезанные овощи, молотый перец и долейте бульон. Сверху выложите курицу. Запекайте в духовке, разогретой до 180°C, около 1 часа до получения румяной корочки.



»14

Выжмите сок  
из половины  
лимона.



»15



Добавьте цедру лимона.

»18

### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Поверх куриных ножек  
поместите инжир и  
посыпьте зеленью  
петрушки.





# Тушеная квашеная капуста с сосисками

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4-6 сосисок
600 г квашеной капусты
5 ягод можжевельника
1 стакан (250 мл) сухого белого вина
2 луковицы
1 столовая ложка сливочного масла
1 неполный стакан (200 мл) молока
600 г картофеля
1/2 столовой ложки сливочного масла (по желанию)
Растительное масло
2 лавровых листа
Соль
Перец
Тертый мускатный орех

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чашка
Чайная ложка
Столовая ложка
Нож
Разделочная доска
Ложка для соуса
Кухонные щипцы
Миска
Кувшин
Сковорода
Жаропрочное блюдо

## МОЖЖЕВЕЛЬНИК

Целебные свойства можжевельника известны еще со времен античности. Врачи-натуропаты до сих пор используют ягоды (а также кору и листья) можжевельника как лекарство против подагры, диабета и гипертиреоза. Трудно сказать, насколько полезен можжевельник при болезнях, но нельзя отрицать, что как приправа он великолепен.



Капуста, сосиски и картофель напоминают нам австрийскую или немецкую кухню, в которых обязательно присутствуют эти ингредиенты. Особую ароматную нотку вносят ягоды можжевельника и лавровый лист, которые, ко всему прочему, смягчают резкий вкус квашеной капусты.





## Тушеная квашеная капуста с сосисками Шаг за шагом

### »1 КАПУСТА



Очистите  
и мелко  
нашинкуйте  
луковицу.

### »2



Растопите  
сливочное масло  
на сковороде.

### »5



Влейте вино.

### »6



Приправьте ягодами можжевельника и лавровым листом.  
Тушите под крышкой на медленном огне 30-40 минут.

### »9



Разомните  
картофель вилкой.

### »10



Добавьте масло  
и молоко.

>>3



Обжарьте лук до тех пор, пока он не станет прозрачным.

>>4



Добавьте  
квашеную  
капусту.

>>7

Посолите,  
поперчите.



8 **КАРТОФЕЛЬ**

Очистите  
и отварите  
картофель.



>>11



Добавьте соль, молотый  
перец и мускатный орех  
по вкусу. Перемешайте.  
Если пюре получилось  
слишком сухим, добавьте  
еще немного молока.



## »» Тушеная квашеная капуста с сосисками Шаг за шагом

### »»12 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Нарежьте сосиски поперек.

### »»13



Разогрейте духовой шкаф до 200°C. Разместите капусту на жаропрочном поддоне таким образом, чтобы в центре образовалось отверстие.

### »»16



Запекайте в горячем духовом шкафу 25-30 минут до золотистого цвета.

### »»17



Украсьте мелконарезанным зеленым луком.

### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### »» Тушеная квашеная капуста с грибами

Восхитительное блюдо Сербской кухни – тушеная квашеная капуста с черносливом и красным вином. Чтобы приготовить две порции этого блюда, вам понадобятся: 50 г чернослива, предварительно вымоченного в воде и нарезанного на полоски, 30 г сушеных грибов, вымоченных в воде и нарезанных на полоски,

100 г помидоров, нарезанных кубиками, 1 небольшая крупнонарезанная луковица, 1 зубчик чеснока, 250 г свежей крупнонарезанной капусты, 150 г квашеной капусты, 130 г говяжьей вырезки, 150 мл бульона, один бокал красного вина, чайная ложка майо-

рана, соль, перец и оливковое масло. В небольшой кастрюле на оливковом масле обжарьте лук и чеснок, до-

бавьте помидоры, майоран, соль, перец, вырезку и, немного позже, бульон. Тушите около 30 минут. В другой кастрюле обжарьте свежую капусту, чернослив и грибы с водой и вином. Смешайте содержимое обеих кастрюль и оставьте на ночь в холодильнике.



»14

Заполните отверстие  
картофельным пюре.



»15



Поверх капусты и пюре разложите кружочки сосисок.

»18

### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Подавайте на стол  
горячим, не меняя  
блюда.





# Гуляш из свинины

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

1 кг свинины, нарезанной небольшими кусочками
2 моркови
250 г нарезанной стручковой фасоли
2 помидора без кожицы
2 небольших баклажана
1 кабачок цуккини
4 картофелины
Свежая капуста
1 луковица
2 зубчика чеснока
Масло для жарки
Щепотка паприки
Зелень петрушки
Соль
Свежемолотый перец

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож
Разделочная доска
Кувшин
Кастрюля
Сковорода
Жаропрочное блюдо

## ЦУККИНИ

Самые вкусные цуккини – незрелые. Разновидность кабачка, цуккини широко используются в гастрономии в самых разных рецептах. В них очень много витамина А.



Типичное сербское блюдо, гуляш популярен на всей территории Балкан. Вкусный и сытный, гуляш хорош с бокалом крепкой ракии. Тушеная свинина прекрасно сочетается с овощами, как, впрочем, и менее жирная говядина.





## Гуляш из свинины Шаг за шагом

### »1 ОВОЩИ



Нарежьте цуккини кубиками.



### »2



Морковь нарежьте кружочками, а картофель – кубиками.

### »5 ОБЖАРИВАНИЕ



Выложите кусочки свинины на разогретую сковороду с маслом.

### »6



Посолите.

### »9



Добавьте лук, стручковую фасоль и картофель.

### »10



Положите цуккини, баклажаны, капусту и помидоры.

>>3

Мелко  
нашинкуйте  
капусту.



>>4



Мелко нашинкуйте лук.

>>7



Влейте немного воды и тушите до тех пор, пока мясо не станет мягким.

>>8

В глубокой  
кастрюле  
разогрейте  
масло  
и положите  
кусочки  
моркови.



>>11

Тушите овощи до готовности.  
Следите, чтобы не пригорело.





## » Гуляш из свинины Шаг за шагом

### »12 ЗАПЕКАНИЕ



Выложите овощи на жаропрочное блюдо.

### »13



Добавьте мясо и сок, получившийся от его тушения.

### »16

Выпекайте в предварительно разогретом до 180-190°C духовом шкафу около часа.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### » Гуляш из говядины

Если в гуляш не положить картофель, то получится отличная подливка для макарон или каш. Гуляш можно приготовить и с говядиной (существует мнение, что говядина используется даже чаще, чем свинина). Для данного рецепта необходимо: 750 г говядины, 70 г смальца, 4 средних луковицы, 2 сладких зеленых перца, 3 небольших помидора,

500 г картофеля, 3 зубчика чеснока, кочан капусты, 1 чайная ложка сушеного майорана, паприка, соль и черный перец по вкусу. Вымойте и обсушите салфеткой мясо, нарежьте большими кусками. Мелко нашинкуйте лук и обжарьте на смальце до прозрачности, добавьте мясо и приправы. Влейте несколько ложек воды и тушите под крышкой. Очистите карто-

фель и нарежьте кубиками. Перец нарежьте, предварительно удалив семена. Ошпарьте кипятком помидоры, затем очистите от кожицы и нарежьте на мелкие кусочки. Нашинкуйте капусту. Добавьте все овощи к полуготовому мясу, перемешайте. Тушите, иногда помешивая, на слабом огне до готовности.



»14



Добавьте давленный чеснок.

»15



Посыпьте  
зеленую  
петрушку.

»17

### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Подавать гуляш  
в глубоких  
тарелках.





# Форель под укропным соусом

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

4 филе форели (примерно 160 г  
каждое)

Сок половины лимона

4 столовые ложки сливочного масла

Соль

Свежемолотый перец

### ДЛЯ СОУСА

2 лука-шалота

Сок одного лимона

1 столовая ложка сливочного масла

3/4 стакана (150 г) свежих сливок

1 столовая ложка измельченного  
укропа

Соль

Свежемолотый перец

Тертый мускатный орех

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чашка

Чайная ложка

Столовая ложка

Блюдо

Миска

Сковорода

## УКРОП

Пришедший к нам из районов Средиземноморья и Азии, укроп, с характерным пряным вкусом и освежающим ароматом, является не только превосходной приправой, но и обладает целебными свойствами. Укроп богат минеральными солями, а также витаминами B1, B2, PP, C и A.



Так как Сербия не имеет выхода к морю, рыбные блюда на ее территории не распространены так, как мясные. Однако во многочисленных сербских реках водится форель. Нежное мясо форели прекрасно сочетается с ароматом укропа и лука-шалота.





## Форель под укропным соусом Шаг за шагом

### »1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Промойте  
и обсушите  
рыбное филе.

### »2



Филе сбрызните соком лимона.

### »5



Добавьте  
лимонный  
сок.

### »8



Приправьте мускатным орехом.

### »9

Посолите,  
поперчите.



>>3

Посолите,  
поперчите.



>>4 соус



Мелко нашинкуйте лук-шалот и обжарьте на сливочном масле до прозрачности.

>>6



Влейте  
сливки.

>>7



Посыпьте  
мелконарезанным  
укропом.

>>10



Варите соус  
на очень медленном огне,  
постоянно помешивая,  
до получения  
однородной массы.



## »» Форель под укропным соусом Шаг за шагом

### »»11 ОБЖАРИВАНИЕ

Растопите сливочное масло на сковороде.



### »»12



Обжарьте филе форели около 4 минут до золотистой корочки.

### »»14



Разместите филе.

### »»15

Посыпьте зеленью укропа.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### »» Рыбный паприкаш

На севере Сербии распространен рыбный паприкаш – разновидность гуляша, который напоминает с виду густой суп. В Автономном крае Воеводина его часто подают в ресторанах. По традиции, рыбный паприкаш нужно готовить в котелке, подвешенном над костром. В наши дни современная кухонная техника вполне под-

ходит для приготовления паприкаша в домашних условиях. Для паприкаша возьмите полкилограмма любой пресноводной рыбы (лучше разных сортов; мелкую рыбу варят с головой и хвостом), 1/2 л воды, 2 луковицы, 1 сладкий перец, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовую ложку томатной пасты, немного белого вина,

соль и перец. Рыбу нужно нарезать кусками, смешать с луком и чесноком. Нарезать перец полосками, добавить

мелконарезанную петрушку. Залить водой и варить до готовности. Процедить, добавить томатную пасту, посолить и поперчить. Добавить вино и варить на слабом огне около 20 минут.



### »13 ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Выложите на блюдо вареный картофель. Можете положить также салатные листья и нарезанный сладкий перец.



### »16

#### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Перед подачей на стол залейте филе укропным соусом.





# [ Гибаница

## ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

200 г муки  
2 неполных стакана (400 мл)  
растительного масла  
2 неполных стакана (400 мл) воды  
Соль  
200 г размягченного масла

### ОРЕХОВАЯ НАЧИНКА

300 г грецких орехов  
1 стакан сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
1 столовая ложка рома

### ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА

400 г творога  
1 стакан сахара  
1 яйцо

### СМЕТАННАЯ НАЧИНКА

3 неполных стакана (700 мл) сметаны  
5 столовых ложек сахара  
3 яйца  
2 столовые ложки манной крупы

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чашка  
Столовая ложка  
Кувшин с водой  
Глубокая миска  
Форма для торта

## МУКА

В Сербии, как и везде на Балканах, качество выпечки напрямую зависит от качества муки. Хлеб и пироги местных мастеров получаются нежными, с хрустящей корочкой. Мука должна так сочетаться с остальными ингредиентами, чтобы не забивать их вкус, поэтому для выпечки используется пшеничная мука высшего сорта.



Нежный пирог гибаница со сладкими прослойками из творога, сметаны и орехов является на Балканах одним из традиционных праздничных сладких блюд. Свой вариант гибаницы есть в Боснии, Македонии, Хорватии и в других балканских странах. Интересно, что подобный пирог существует и в Ливане и Сирии.





## Гибаница Шаг за шагом

### »1 ТЕСТО



Просейте муку в миску и влейте растительное масло.

### »2



Посолите.

### »5



Разделите тесто на 4 части, скатайте каждую в шар и оставьте на 30 минут.

### »6 ОРЕХОВАЯ НАЧИНКА

Очистите от скорлупы и размельчите грецкие орехи, смешайте с сахаром и ванильным сахаром.



### »9 ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА

Смешайте творог и сахар.



### »10



Разбейте яйцо и смешайте с творогом до однородной массы.

## Тесто. Ореховая начинка. Сметанная начинка. Творожная начинка >>

>>3



Долейте воду и замесите тесто.

>>4



Месите тесто  
около 10 минут.

>>7



Влейте ром и размешайте.

>>8 **СМЕТАННАЯ НАЧИНКА**

Смешайте  
сметану, сахар  
и манную крупу.



>>11

Смажьте форму для торта  
растопленным сливочным  
маслом.





## » Гибаница Шаг за шагом

### »12 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нагрейте духовой шкаф до 170-180°C. Раскатайте тесто скалкой.



### »13

Растяните первый слой теста по форме и смажьте растопленным сливочным маслом.



### »16

Накройте третьим слоем теста, смазанным маслом, и выложите творожную массу.



### »17

Покройте пирог оставшимся слоем теста. Поставьте в духовой шкаф, выпекайте в течение 50-60 минут.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### » Гибаница с яблоками и маком

Вместо того, чтобы долго готовить домашнее тесто, для этого рецепта можно взять готовое слоеное тесто. Обычно гибаницу делают с творогом, но его можно заменить на шпинат, мясо, картофель с луком, капусту, вишню, тыкву или манную крупу. Предлагаем приготовить гибаницу с яблочной и маковой начинками. Для

яблочной начинки вам понадобятся: 1/2 кг яблок, 30 г меда или сахара, цедра одного лимона, щепотка корицы. Нарезьте яблоки тонкими дольками, сложите в кастрюлю, добавьте остальные ингредиенты и тушите около 10 минут. Для маковой начинки возьмите 300 г молотого мака, 70 г меда, один пакетик ваниль-

ного сахара, 100 мл сливок и 1 яйцо. Смешайте мед, ванильный сахар и яйцо. Затем

добавьте мак и сливки. Готовьте гибаницу, как указано в основном рецепте.



»14

Выложите ореховую начинку.



»15



Накройте вторым слоем теста, смазанным растопленным сливочным маслом, и выложите сметанную массу.

»18

### ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Перед подачей пирог разрежьте на треугольники. Можете полить растопленным шоколадом.





# Блинный торт с маскарпоне

## ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

2 яйца

1 стакан (250 мл) молока

1/2 стакана муки

2 столовые ложки сахара

1/2 стакана (125 мл) сливок

Соль

Сливочное масло

## КРЕМ

300 г маскарпоне

50 мл вина марсала или любое  
другое десертное вино

3 яичных белка

3 столовые ложки сахарной пудры

Соль

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чашка

Столовая ложка

Половник

Венчик

Кувшин

Миска

Глубокая миска

Сковорода

## МОЛОКО

Полезные свойства коровьего молока трудно недооценить: в нем содержится кальций, калий, магний. Молоко, особенно летнее, содержит витамины А, D, Е и витамины группы В.



Мягкий сыр маскарпоне и сливки составляют основу этого блинного пирога. Блины необходимо чередовать со сливочной начинкой, а перед подачей на стол украсить тонкими линиями горячего шоколада и посыпать измельченными орехами и жженым сахаром.





## Блинный торт с маскарпоне Шаг за шагом

### »1 БЛИНЫ



Разбейте яйца  
в миску.

### »2



Долейте молоко  
и тщательно  
перемешайте  
венчиком.

### »5



Влейте сливки  
и перемешайте.

### »7



Налейте тесто с помощью половника.

### »8



Равномерно  
распределите  
тесто. Когда  
зарумянится  
с одной  
стороны,  
переверните.

>>3



Всыпать сахар.

>>4

Добавьте муку.



>>6

Растопите небольшое количество сливочного масла на сковороде.



>>9

Выпекайте блины по одному, пока не закончится тесто. Остудите.





## »» Блинный торт с маскарпоне Шаг за шагом

### »»10 НАЧИНКА

Перемешайте маскарпоне с вином.



### »»11

Всыпьте сахарную пудру.



### »»14

Выкладывайте поочередно блины и начинку.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### »» Палачинки

Палачинки – тонкие блинчики, которые каждый готовит по своему фирменному рецепту, даже тесто не всегда одно и то же. При приготовлении палачинок царит полная свобода выбора ингредиентов: фрукты и ягоды, такие как: клубника, малина, черешни, вишни, черника, персики, яблоки или груши. Нередко встречаются пала-

чинки с бананом, ананасом, орехами, кокосовой стружкой с молоком и небольшим количеством спиртного, вареньем или фруктовым желе. Прижилась и типично венгерская начинка из грецких орехов, изюма, апельсиновых цукатов, корицы и рома. Готовые блинчики или блинный торт обмакивают в соусе из яичного желтка, жирных сливок и ка-

као. Сладкую начинку можно заменить на куриный фарш с чесноком, сыр, грибы, рубленое мясо со сладким перцем или на любой другой продукт по вашему выбору.



»12

Взбейте белки с щепоткой соли в пену и добавьте к сыру.



»13

Осторожно смешайте.



»15

**ПОСЛЕДНИЙ  
ШТРИХ**

Полейте торт тонкими струйками шоколада, посыпьте орехами и жженым сахаром.





**ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ  
«КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ МИРА»**

**СЕРБСКАЯ КУХНЯ  
ТОМ 16**

**ББК 36.997  
И 44**

ISBN 978-84-15481-78-2

**MediaInfo**  
**Group**  
ГРУППА КОМПАНИЙ

**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](http://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

2013 год

ISBN 978-84-15-48178-2



9 788415 481782 >



# Сербская 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 978-84-15-48178-2



9 788415 481782 >