



УЖИН В ЧЕСТЬ КУЛЬТУРНОГО РАЗНООБРАЗИЯ



Содержание

Легкие закуски — стр. **3**

Основные блюда — стр. **39**

Десерты — стр. **114**



Легкие закуски

Севиче из лосося

Ингредиенты

1 красная луковица, мелко порубленная

Сок 1 лимона

Сок лайма, ½ стакана

Сок 1 грейпфрута

450 г филе лосося, нарезанного тонкими ломтиками

1 зубок чеснока, измельченный

1 сладкий (болгарский) перец, нарезанный кубиками

1 авокадо, нарезанное кубиками

¼ ч.л. молотой зиры

¼ ч.л. молотых семян кориандра

½ ч.л. копченой паприки



Способ приготовления

Смешайте сок цитрусовых в миске и добавьте мелко порубленный лук.

Оставьте настаиваться, пока вы нарежете остальные ингредиенты.

Нарежьте каждый ингредиент по очереди, сразу добавляя их в миску, кориандр добавьте в последнюю очередь.

Хорошо перемешайте и либо подавайте сразу, либо охладите в холодильнике 30 минут перед подачей.





Рапипун Юкет

Соус из креветочной пасты с перцем чили

Ингредиенты

- | | |
|---|--|
| 1 ст.л. перца чили | 2 ст.л. кипятка Перец чили (для украшения) |
| 1 ст.л. чеснока (очищенного) | Свежие или бланшированные овощи (по вкусу) |
| 1 красная луковица (очищенная) | Жареная скумбрия |
| 2 ст.л. креветочной пасты | Омлет с ча-ом (традиционной для тайской кухни зеленью) |
| 1 ст.л. пальмового сахара | |
| 1 ст.л. мелко рубленой мякоти баклажана | |
| 1 ст.л. рыбного соуса | |
| 3 ст.л. лимонного сока | |



Способ приготовления

Растолките в ступке перец чили, чеснок и красный лук до образования однородной массы.

Добавьте в ступку креветочную пасту, пальмовый сахар, рыбный соус, лимонный сок и кипяток и растолките в пюре.

Переложите соус из креветочной пасты с чили в маленькую чашку.

Слегка раскрошите немного перца чили и мякоти баклажана и уложите на соус с виде украшения. Почистите скумбрию и поджарьте ее на растительном масле.

Пожарьте омлет с ча-ом.

Количество специй, сахара, соли и лимонного сока можно менять по своему вкусу.

Киноа с манго, авокадо и сладким картофелем

Ингредиенты (на 2 порции)

150 г киноа

1 манго

1 спелое авокадо

1 клубень сладкого картофеля (батата)

1 ст.л. тыквенных семечек 2 ст.л. яблочного уксуса

1 ст.л. оливкового масла

1 ч.л. сиропа агавы

½ ч.л. соли

¼ ч.л. молотого черного перца

½ пучка зелени кориандра

Способ приготовления

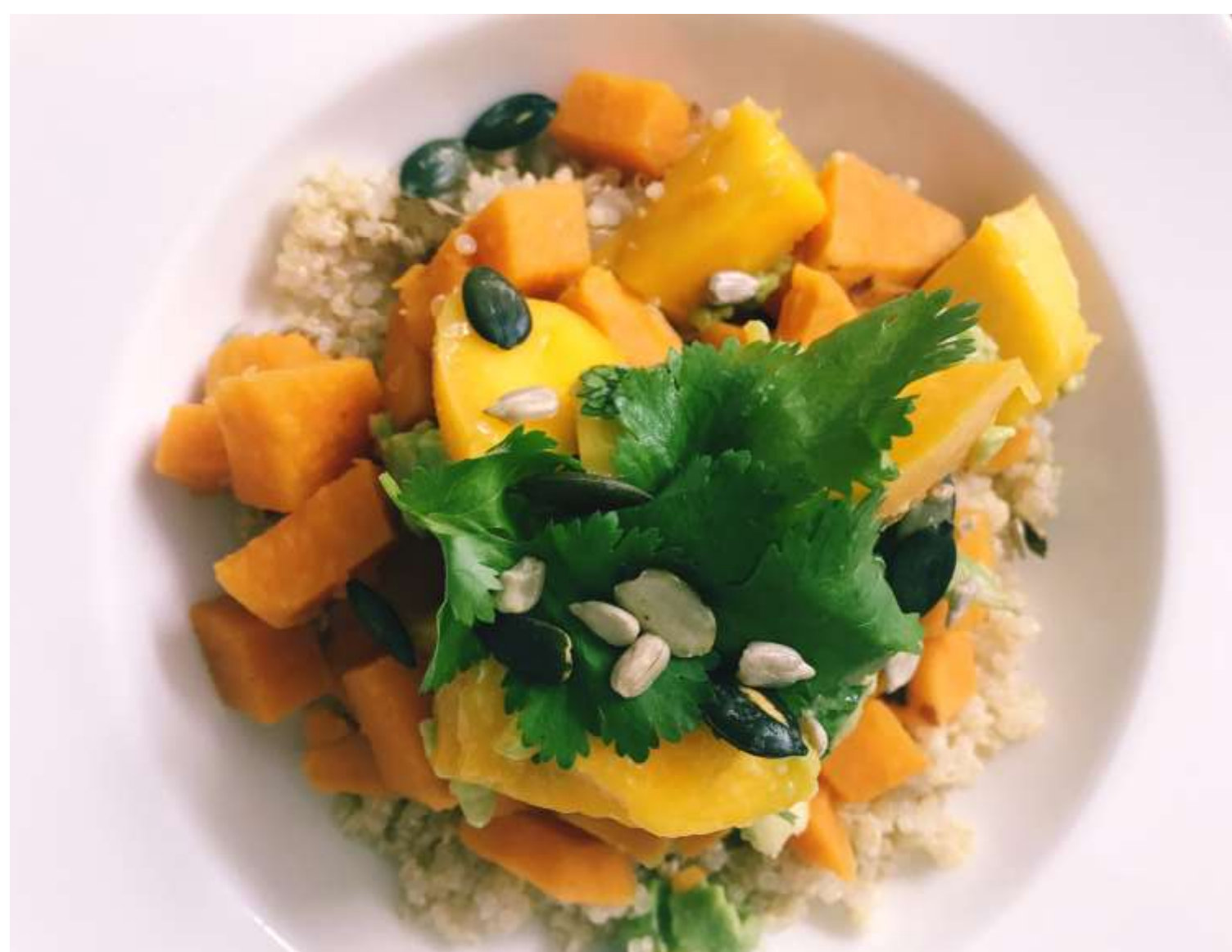
Сначала промойте крупу киноа теплой водой, затем залейте ее водой (на 1 часть крупы должно быть чуть больше 2 частей воды) и варите на медленном огне примерно 20 минут. Пока киноа варится, почистите сладкий картофель и нарежьте небольшими кубиками. Поместите нарезанный картофель в пароварку и готовьте на пару на среднем огне 10-15 минут или до мягкости. Затем слейте воду с киноа и сладкого картофеля и, когда они остынут, смешайте с заправкой из яблочного уксуса, оливкового масла, сиропа агавы, соли и перца.

Очистите манго, нарежьте кубиками и положите в миску. Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку, выньте мякоть десертной

ложкой, нарежьте кубиками и смешайте с манго. Мелко порежьте кориандр и добавьте его к смеси из манго и авокадо.

Высыпьте тыквенные семечки на небольшую сковороду и поджарьте их на среднем огне без масла.

Выложите смесь киноа со сладким картофелем на тарелку, сверху положите смесь манго и авокадо, тыквенные семечки и несколько веточек кориандра.



Педро Леаль

Моллюски в соусе из белого вина

Ингредиенты

1 луковица
3 зубка чеснока
1 пучок кориандра 1 перец чили

1 лавровый лист Оливковое масло
Моллюски (1,5 кг)
Белое вино (1 стакан среднего размера)



Способ приготовления

Замочите моллюсков примерно на 30 минут в воде, чтобы удалить песок, если вы используете свежих/живых моллюсков. Если у вас замороженные моллюски, замачивать их не нужно, просто убедитесь, что они полностью разморожены. После замачивания хорошо просушите.

Крупно порежьте лук и чеснок, положите их в катаплану с обильным количеством оливкового масла, добавьте лавровый лист и поставьте тушиться. Нарежьте стебли кориандра и добавьте их в катаплану. Разрежьте перец чили пополам и тоже добавьте в катаплану.

Подождите, пока лук слегка подрумянится, затем добавьте моллюсков. Хорошо перемешайте и влейте стакан белого вина. На этом этапе катаплана должна быть очень горячей, чтобы содержащийся в вине спирт мог быстро испариться.

Накройте катаплану и тушите примерно 3 минуты.

Добавьте листья кориандра и оставьте тушиться еще 30 секунд.

Приятного аппетита!



Александр Крысиков

Драники

Ингредиенты

6 картофелин
2 яйца
Мука
1 луковица
Приправы по вкусу Масло



Способ приготовления

Почистите картофель и натрите его на мелкой терке. Мелко нарежьте лук.

Добавьте в картофельную смесь лук, яйца, муку и приправы по вкусу.

Хорошо перемешайте.

Теперь можно жарить драники.

Для этого разогрейте сковороду, налив в нее несколько

столовых ложек растительного масла.

Ложкой выкладывайте картофельную смесь на сковороду и обжаривайте драники с каждой стороны до золотистой корочки.

Подавайте со сметаной и свежей зеленью.

Приятного аппетита!

Алан Ричардс

Моллюски-сердцевидки с лавербредом (cocos a bara lawr)

Как и для всех других людей, которые жили и работали во многих разных странах мира, для меня домашняя кухня и еда, знакомая с детства, всегда остается самой вкусной.

*Я вырос в Уэльсе, где любимое национальное блюдо — моллюски-сердцевидки с лавербредом или **cocos a bara lawr** по-валлийски.*

Сердцевидки — это маленькие моллюски, которые часто встречаются у южного и западного побережий Уэльса и отличаются удивительным естественным сладким вкусом.

Лавербред — это съедобные красные водоросли. Готовить этот деликатес непросто, но его неповторимый богатый и насыщенный вкус соленого моря того стоит.

Сердцевидок лучше всего готовить свежими, только что собранными на побережье. Сначала их отваривают, чтобы раскрыть раковины, а затем подсушивают и обжаривают на сковороде с нарезанным мелкими кубиками соленым беконом.

Водоросли лавер (или порфира) собирают со скал во время отлива, варят нескольких часов, а затем мелко нарезают.

После охлаждения их обваливают в овсяных хлопьях и добавляют в кастрюлю вместе с моллюсками.

*Что же касается напитков к этому национальному блюду, то, конечно же, лучшей пары, чем стаканчик старого доброго валлийского виски **Penderyn** не найти!*

Способ приготовления

Лавербред

Соберите красные морские водоросли, которые главным образом встречаются на побережье Уэльса и Ирландии, и варите в соленой воде в течение часа.

Выньте морские водоросли из воды и дайте стечь жидкости.

В миске для смешивания соедините отваренные и нарезанные морские водоросли с местными овсяными хлопьями грубого помола, чесноком, солью и черным перцем.

Налейте немного оливкового масла на сковороду с толстым дном, сформируйте водоросли в небольшие круглые лепешки и обжарьте до упругости.

Моллюски-сердцевидки

Соберите моллюсков на том же берегу, что и



морские водоросли. Сердцевидки — это маленькие сладкие моллюски, чрезвычайно популярные во всей Европе, но встречаются они главным образом в удаленных местах у побережья Уэльса.

Варите моллюсков в слегка подсоленной воде 10 минут, пока все раковины не раскроются.

Выньте их из воды и дайте жидкости стечь, а моллюскам — остыть.

Выньте моллюсков из раковин и охладите.

В неглубокой сковороде разогрейте оливковое масло и слегка обжарьте немного панчетты хорошего качества, добавьте моллюсков в масло с панчеттой, посолите и поперчите по вкусу, жарьте 5 минут.

Перед подачей на стол сбрызните солодовым уксусом.



Аманда Джонс

Завтрак в традициях Суонси с пряными валлийскими лепешками

Ингредиенты

Пряные валлийские лепешки

250 г самоподнимающейся муки
100 г несоленого сливочного масла, нарезанного мелкими кубиками
1 стебель лука-порея, использовать только белую и светло-зеленую части, мелко нарезанные 50 г тертого сыра чеддер
1 взбитое яйцо
1 ст.л. молока, добавить еще, если потребуется

Завтрак в традициях Суонси

Рецепт рассчитан на 4 персоны |
Время подготовки: 5 минут | Время

приготовления: 15 минут

1 большая луковица (мелко нарезанная)
1 ст.л. растительного масла
4 ломтика бекона из спинной части, мелко нарезанные
100 г приготовленных моллюсков Penclawdd (можно заменить другими съедобными моллюсками)
120 г лавербреда (красных морских водорослей) или савойской капусты
Молотый черный перец Лимонный сок



Способ приготовления

Пряные валлийские лепешки

Пересыпьте муку в большую миску. Добавляйте охлажденные кубики сливочного масла

понемногу, обваливая каждую порцию в муке. Аккуратно перетирайте руками смесь до крошкообразного состояния.

Добавьте лук-порей и чеддер, перемешайте вилкой. Влейте взбитое яйцо. Размешайте все вилкой, чтобы получилось мягкое тесто. Если тесто получилось слишком сухим, добавьте немного молока.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность. Разомните тесто ладонью или раскатайте скалкой в пласт толщиной 1 см.

С помощью специальной формы или стакана вырежьте круги (диаметром около 6 см).

Разогрейте несмазанную маслом или жиром сковороду-гриль или обычную сковороду на среднем огне. Выложите лепешки на горячую поверхность и готовьте до образования золотистой корочки с каждой стороны.

Эти лепешки особенно восхитительны, если их есть прямо со сковороды.

Как тесто, так и готовые лепешки можно замораживать. Готовые замороженные лепешки можно будет сразу подавать на стол, как только вы их разогреете в тостере или на сковороде.

Завтрак в традициях Суонси

Разогрейте большую сковороду, налейте растительное масло и обжарьте лук в течение 3-4 минут.

Добавьте бекон и жарьте до хрустящей корочки.

Добавьте моллюсков и перемешайте с лавербредом. Тщательно прогрейте и приправьте черным перцем и соком одного лимона.

Усаживайтесь поудобнее и наслаждайтесь!

Ньокки по-соррентийски (без картофеля)

Ингредиенты

Ньокки — на 4 персоны

3 стакана муки

Вода

Соль

Томатная пассата

Половина белой луковицы

Соль по вкусу

Томатный соус

Оливковое масло Extra

Virgin



Способ приготовления

Ньокки

Чтобы приготовить ньокки без картофеля, на доску для приготовления теста высыпьте муку горкой и сделайте в центре углубление (**рис. 1**), добавьте щепотку соли и начинайте постепенно вливать воду (из расчета примерно одна часть воды на две части муки). Есть один секрет: чтобы ньокки не были слишком твердыми, используйте теплую воду. Перемешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет мягким и удобным в работе, то есть, не будет сильно прилипать к рукам.

Теперь можно начинать месить тесто, приблизительно пару минут, пока оно не соберется в эластичный шар (**рис. 2**).

Нарежьте тесто небольшими порциями, сформируйте из них руками длинные колбаски и

порежьте на кусочки желаемой величины (**рис. 3**).

А теперь придайте ньокки нужную форму:

прелесть домашних ньокки заключается как раз в их слегка неправильной форме: чтобы получить ее, нужно слегка надавить на каждый ньокки указательным пальцем и прокатать по рабочей поверхности. В результате этого на поверхности ньокки появятся выемки, благодаря чему они будут лучше впитывать соус. Отварите ньокки в кипящей подсоленной воде и слейте воду, как только они всплывут.

Томатный соус

Разогрейте оливковое масло на сковороде большого диаметра на среднем огне. Добавьте мелко нарезанную половину луковицы. Затем добавьте томатную пассату. Посолите и поперчите по вкусу. Медленно доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и тушите, не закрывая крышкой, до загустения, около 15 минут.

Смешайте ньокки с томатным соусом. Сверху уложите натертую на крупной терке моцареллу и немного листьев свежего базилика.

Приятного аппетита!



Карлос Монтейро

Пейшиньос-да-орта

Ингредиенты

400 г зеленой стручковой фасоли
1½ ч.л. соли
130 г кукурузной муки
1 ч.л. чесночного порошка
Молотый черный перец
1 яйцо



Способ приготовления

Стручки фасоли помойте, срежьте концы. Разрежьте стручки пополам, затем разрежьте каждую половину вдоль на две равные части.

Варите фасоль 5 минут в кипящей воде с 1 чайной ложкой соли.

В миске смешайте кукурузный крахмал с оставшейся солью, чесночным порошком и щепоткой свежемолотого перца. Добавьте яйцо, уже взбитое, и около 150 мл воды, хорошо перемешайте вилкой до однородности.

Слейте воду, разложите фасоль на кухонном полотенце и

промокните, чтобы удалить лишнюю воду. Окуните кусочки фасоли в приготовленный кляр.

Разогрейте оливковое масло на сковороде и обжарьте фасоль до золотистой корочки.

Готовую фасоль выложите на хорошо впитывающую бумагу, чтобы удалить излишки масла.

К этому блюду отлично подойдет освежающее белое вино.

Бретонские блинчики (La Galette Bretonne)

Ингредиенты

Тесто для блинчиков

½ стакана цельнозерновой пшеничной муки
½ стакана гречневой муки 1 яйцо
Щепотка соли
1¼ стакана воды

Начинка

4 ломтика ветчины
4 ломтика сыра
4 яйца Щепотка соли
Щепотка молотого черного перца
Нарезанный свежий шнитт-лук, для украшения

Для жарки

4 ст.л. сливочного масла (по 1 ложке на блинчик)

Это очень типичное блюдо для Бретани — французского региона, где расположен завод по производству пленки Flexibles (Понтиву).

На одной из фотографий я готовлю блинчики по этому замечательному рецепту для всей семьи, на другой — я уже сижу за столом, собираюсь есть блинчик с бокалом сидра (этот напиток тоже типичный для нашего региона)!

Надеюсь, вам понравится! Я не так часто готовлю, но было бы грех не сделать это по такому прекрасному поводу!



Способ приготовления

Смешать все ингредиенты до получения однородного жидкого теста. Тесто должно быть жидким, иначе во время жарки вы не сможете разогнать его по всей поверхности горячей сковороды, чтобы блинчики получались такими тонкими, как нужно.

Итак, нагреваем сковороду и добавляем ½ столовой ложки сливочного масла. Вылейте один почти полный половник теста на смазанную маслом горячую сковороду и, наклоняя ее, быстро разгоните тесто по всей сковороде ровным тонким слоем. Подрумяньте блинчик с обеих до сторон до аппетитного

золотистого цвета.

На готовый блинчик положите ломтик ветчины и ломтик сыра.

Затем в середину блинчика с ветчиной вылейте сырое яйцо. Посолите, поперчите и посыпьте свеженарезанным шнитт-луком.

Осторожно закройте блинчик, завернув его с двух или со всех четырех сторон, чтобы получился конверт. Оставьте жариться на сковороде до готовности яйца.

Подавайте на стол прямо со сковороды, посыпав свеженарезанным шнитт-луком.



Русские вареники

Ингредиенты

Начинка

150 г обезжиренного творога
1 крупная луковица
200 г картофеля 20 г бекона Соль и перец
1 ст.л. сливочного масла

Тесто для вареников (приблизительно на 40 штук)

300 г муки
1 яйцо
1 ч.л. соли
125 мл кипятка 20 г сливочного масла



Способ приготовления

Начинка

Очистите картофель и нарежьте его небольшими кубиками. Отварите их в подсоленной воде, слейте воду, растолките и оставьте остывать. Разогрейте столовую ложку сливочного масла на сковороде, добавьте бекон, нарезанный мелкими кубиками, и обжарьте до золотистого цвета. Высыпьте мелко нарезанный лук и жарьте, пока он не станет прозрачным. В конце добавьте еще одну столовую ложку сливочного масла, перемешайте и снимите с огня.

Вареники

Пересыпьте муку в большую миску, добавьте соль. Положите сливочное масло в кипяток и дайте ему растаять. Постепенно добавляйте полученную жидкость в муку, перемешивая массу ложкой. Влейте взбитое яйцо и соедините все ингредиенты, вымешивая до образования гладкого теста.

Выложите тесто на посыпанную мукой рабочую

поверхность и месите еще 7-8 минут. Заверните в фольгу и отложите в сторону примерно на 30 минут.

Разделите тесто на 4 части и раскатайте в тонкий пласт (около 2-3 мм), при необходимости посыпая его мукой.

Вырежьте кружочки с помощью маленького стакана, немного растяните их пальцами, затем положите в центр одну чайную ложку (с горкой) начинки. Сложите пополам и аккуратно соедините края, положите на доску.

Эти вареники можно отваривать, жарить или запекать в духовке — как вам больше нравится! Вареники будут особенно вкусными, если при подаче посыпать их жареным луком.

Надеюсь, вам понравится! 😊

Артишоки

Ингредиенты

1 луковица
250 г очищенных от стручков
садовых бобов
5 очищенных артишоков
Оливковое масло
Свежий укроп



Я хочу поделиться с вами изумительным рецептом приготовления артишоков с полезным и легким оливковым маслом, моя свекровь готовит их так каждую весну.

Артишоки не только вкусны, но и обладают множеством полезных свойств, вот лишь некоторые из них:

- Они укрепляют сердечную мышцу благодаря высокому содержанию белка.
- Их рекомендуют при железодефицитной анемии, так как они содержат много железа.
- Благодаря своим антиоксидантным свойствам артишоки помогают выводить токсичные вещества из организма, способствуя нормальной работе печени.
- Они содержат калий, который регулирует кровяное давление, регулируя натрий-калиевый баланс в организме.
- Известно, что они защищают организм от рака благодаря содержащимся в них кверцетину и антиоксидантам.
- Цинарин, содержащийся в артишоках, помогает снизить уровень плохого холестерина в крови.
- Благодаря высокому содержанию клетчатки они помогают стабилизировать уровень сахара в крови. Блюда из артишоков, приготовленные с оливковым маслом или мясом, по своим питательным свойствам идеально подходят для диабетиков. Они помогают контролировать уровень сахара в крови.
- Курильщикам они помогают снизить уровень никотина, накапливающегося в организме.
- В 100 г приготовленных артишоков содержится всего 53 калории. Низкое содержание калорий означает, что артишоки относятся к здоровым продуктам и идеально подходят тем, кто хочет похудеть.

Способ приготовления

Сначала нарежьте лук, налейте оливковое масло в скороварку и добавьте вымытые бобы, лук и артишоки, посыпьте солью и влейте немного воды.

Обязательным ингредиентом наших блюд, которые мы готовим с оливковым маслом, является сахар — добавьте 1,5 десертной ложки. При приготовлении блюда с бобами используйте немного больше сахара.

Готовьте на среднем огне в течение 10-15 минут. После этого дайте блюду настояться 10-20 минут, не открывая крышку.

Открыв крышку, достаньте сначала артишоки, затем бобы и лук, уложив их поверх артишоков.

Посыпьте свежим укропом и сбрызните оливковым маслом.





Эмили Приак

Морские гребешки фламбе с лаймом

Ингредиенты (на 4 порции)

12 гребешков
30 г слабосоленого сливочного масла
2 зубка чеснока
Цедра ½ лайма
Перец (по вкусу)
50 мл виски



Способ приготовления

Время подготовки: 10 минут
Время приготовления: 5 минут
Мелко нарежьте чеснок.

Промокните излишнюю влагу с гребешков с помощью хорошо впитывающих влагу бумажных полотенца.

Растопите сливочное масло в сотейнике на маленьком огне.

Добавьте мелко нарезанный чеснок. Дайте ему подрумяниться. Но не давайте маслу подгореть!

Добавьте гребешки. Готовьте по 1-2 минуты с каждой стороны.

Поперчите по вкусу.

Разложите морские гребешки на тарелки. Сверху натрите немного цедры лайма.

Деглазируйте осадок на дне сотейника виски и подожгите, чтобы выгорел спирт. Полейте гребешки этим соусом и подавайте.

Полезный совет: если вы используете замороженные гребешки, размораживайте их в молоке!

Если вы будете использовать это блюдо как основное, готовьте из расчета около десяти гребешков на порцию и подавайте с рисом и фондю с луком-пореем.

Тушеная фасоль

Ингредиенты (на 4 порции)

4 ст.л. растительного масла
2 ст.л. сливочного масла
1 средняя луковица (мелко нарезанная) 1 ст.л. томатной пасты
500 г сушеной фасоли (замоченной на ночь)
3 стакана воды
1 ч.л. соли
1 ч.л. сахара
1/2 ч.л. молотого перца чили



Способ приготовления

Разогрейте в глубокой сковороде 4 столовых ложки растительного и 2 столовых ложки сливочного масла. Добавьте 1 столовую ложку нарезанного лука и жарьте, пока он не зарумянится.

Когда лук обжарится, добавьте 1 столовую ложку томатной пасты и тушите, пока не раскроется аромат томатов.

В последнюю очередь добавьте сушеную фасоль, которую вы замочили в воде на ночь.

Перемешивайте с приготовленным томатным соусом в течение 1-2 минут, добавьте 3 стакана воды, 1 чайную ложку молотого перца чили и 1 чайную ложку соли, накройте и тушите, пока фасоль не станет мягкой.

Арепы

Ингредиенты

Тесто

1½ стакана воды

½ ч.л. соли

2 стакана пропаренной кукурузной муки (такой, как Harina P.A.N.®)

Начинка

Сыр и ветчина

Сыр моцарелла

4 ломтика ветчины из индейки

Салат с тунцом

Консервированный тунец

Тонко нарезанный кольцами лук

Мелко нарезанный зеленый лук



Арепы — традиционное блюдо Венесуэлы. В нашей стране это самый любимый завтрак, но их, конечно же, можно есть не только утром, но и в любое другое время дня. В качестве наполнителя можно использовать все, что угодно.

Способ приготовления

Смешайте в миске воду с солью. Постепенно добавляйте кукурузную муку и смешивайте с водой так, чтобы получилось мягкое, влажное, податливое тесто. Не всыпайте кукурузную муку слишком быстро, иначе будут образовываться комочки.

Разделите тесто на 6 шариков размером с теннисный мяч и сформируйте из каждого лепешку толщиной около 3/8 дюйма (около 10 мм).

Разогрейте духовку до 250°C. Застелите противень бумагой для выпечки. Выложите *арепы* на противень и

выпекайте в духовке 25 минут или до тех пор, пока они не станут золотистыми. Если вы хотите, чтобы *арепы* были более сочными, их можно смазать растопленным сливочным маслом.

Когда *арепы* будут готовы, тонким зазубренным ножом разрежьте каждую *арепу* вдоль, чтобы получился карман, как у питты. Заполните своей любимой начинкой. Одну половину *ареп* я заполнила сыром моцарелла с ветчиной, а другую — салатом с тунцом.



Салат из брокколи / соленая сливочная карамель

Ингредиенты

Салат из брокколи

Соцветия брокколи, порезанные на мелкие кусочки (не используйте стебли)

Средняя красная луковица, тонко нарезанная

Хрустящий бекон или 200 г жареных кубиков бекона (лардоны)

150 г белых шампиньонов, тонко нарезанных

50 г черной смородины

30 г кедровых орехов

Салатная заправка

2 ст.л. майонеза

1 ч.л. дижонской горчицы

1 ст.л. бальзамического уксуса

1 ч.л. соевого или вустерского соуса

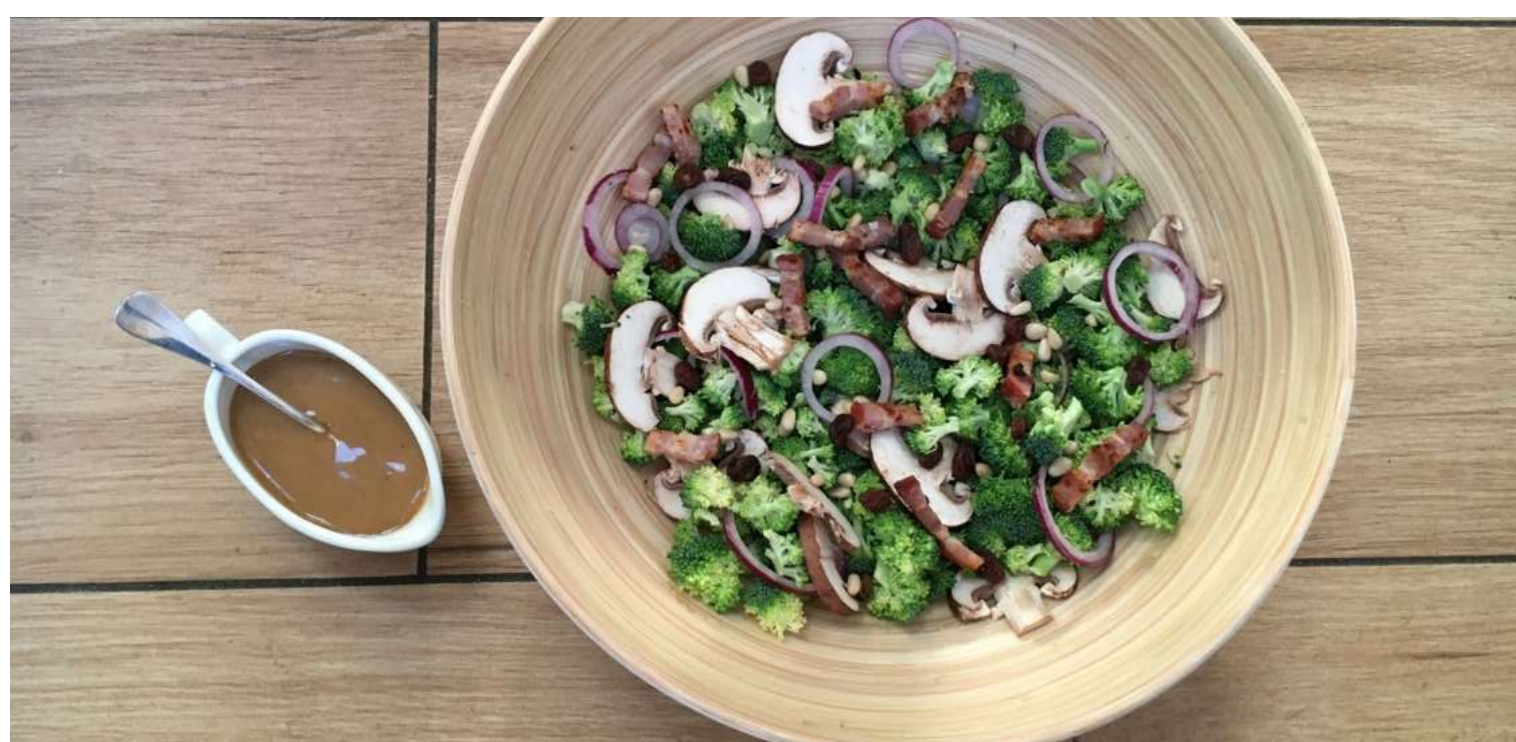
3 ст.л. оливкового масла 1 ч.л. сахара

Спред из соленой карамели

2 стакана тростникового сахара

40 г соленого сливочного масла

30 г густых сливок



Способ приготовления

Салат из брокколи

Смешайте все ингредиенты вместе и подавайте.

Спред из соленой карамели

Нагревайте тростниковый сахар до светло-коричневого цвета.

Снимите с огня. Добавьте масло.

Проставьте на слабый огонь, влейте сливки и хорошо перемешайте. Положите в морозилку на 30 минут — и ваш спред готов!



Артишоки с садовыми бобами

Ингредиенты

4 артишока
250 г очищенных от стручков
садовых бобов
4 ст.л. оливкового масла
1 средняя луковица
Полстакана свежевыжатого
апельсинового сока
Полстакана воды
1 ч.л. соли



Способ приготовления

Мелко нарежьте одну среднюю луковицу. Обжарьте нарезанный лук в оливковом масле.

Добавьте лущеные бобы к обжаренному луку и продолжайте обжаривать еще некоторое время.

Влейте в смесь обжаренного лука и фасоли свежевыжатый апельсиновый сок и воду. Добавьте в смесь артишоки. Готовьте около 20 минут.

Подавать блюдо можно с укропом и оливковым маслом.

* Чтобы артишоки не потемнели, перед приготовлением замочите их в воде с небольшим количеством лимонного сока.

Драники картофельные с мясом

Ингредиенты (на 6 персон)

1,5 кг картофеля
300 г мясного фарша
1 луковица
1 яйцо
3 ст.л. муки
Соль, перец, приправы по вкусу
Масло растительное



Способ приготовления

Подготовить основные ингредиенты: картофель и лук очистить.

Картофель натереть на мелкой терке.

Добавить к картофелю соль, подождать 10 минут и отжать лишнюю жидкость.

Добавить яйцо и муку. Перемешать массу ложкой.

В мясной фарш добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, приправы, перемешать.

На разогретую на среднем огне сковороду налить растительное масло. Ложкой выложить картофельную массу и слегка придавить.

Сразу же сверху на картофельные лепешки выложить небольшое количество фарша.

Обжарить с двух сторон до румяной коричневой корочки. Подавать к столу горячими со сметаной.

Затем сверху выложить еще картофельной массы и снова придавить, чтобы соединить края.

Получаются вот такие замечательные драники!





Нусрет Акинчиляр

Киббех

Ингредиенты

4 стакана мелкого булгура	3 ч.л. соли
2 средних отваренных картофелины	2 ч.л. хлопьев перца чили
(Для мясного варианта используйте 250 г нежирного говяжьего фарша)	1 ч.л. молотого белого перца
2 луковицы	1 ч.л. черного перца
2 зубка чеснока	1 ч.л. сушеной мяты
3 ст.л. томатной пасты	1,5 ст.л. исота (сушеного перца чили из г. Урфы, Турция)
4 ст. л. пасты из печеного красного перца	Зеленый лук
3 ст.л. растительного масла	Петрушка



Способ приготовления

В большой миске смешайте булгур, томатную пасту и специи.

Натрите лук и чеснок на терке или измельчите в кухонном комбайне.

Всыпьте лук и чеснок в булгур и начинайте вымешивать, добавив 2 столовые ложки растительного масла.

Когда пшеница булгур и остальные ингредиенты соединятся в однородную массу, добавьте немного воды и месите до тех пор, пока смесь не приобретет цвет и форму *киббеха*.

По мере подсыхания *киббеха* добавляйте воду.

Когда *киббех* размягчится, попробуйте на вкус и добавьте

пряности.

Затем добавьте картофельное пюре (или нежирный мясной фарш) и продолжайте вымешивать, пока смесь не станет однородной. Добавьте петрушку и зеленый лук и вымесите все вместе еще раз. Отделяйте от смеси кусочки и придавайте им нужную форму, сжимая и прищипывая.

В завершение выложите на сервировочную тарелку и украсьте листьями зеленого салата и ломтиками лимона.

Я советую их есть с жареными яйцами, как подают их в Урфе, приятного аппетита!

Пшенная каша с морским огурцом (小米海参粥)

Ингредиенты (на 6 персон)

50 г пшена
Морской огурец (трепанг)
Зеленые листовые овощи
Ягоды годжи
Мясной бульон



Способ приготовления

Подготовьте морского огурца: замочите высушенный морской огурец в холодной воде на 3 дня, меняйте воду раз в день. Дайте полежать в холодильнике, затем почистите и удалите несъедобные части. Поместите в холодную воду и доведите до кипения. Варите 15 минут, снимите с огня, подождите 15 минут, затем снова поставьте вариться на 15 минут.

Приготовьте пшенную кашу: промойте пшено, опустите в воду и варите, пока вода не впитается, затем добавьте мясной бульон и варите еще один час. Добавьте немного соли и приготовленный морской огурец и готовьте на медленном огне еще 5 минут.

Подавайте с зелеными овощами и ягодами годжи для украшения.



Тортилья-де-пататас

Ингредиенты

4 домашних яйца из Астурии (от моей бабушки!)
3 нарезанных тонкими ломтиками картофеляины
1 мелко нарезанная луковица
Оливковое масло
Соль



Способ приготовления

В небольшой сковороде обжарьте нарезанный картофель на медленном огне. Затем добавьте измельченный лук и продолжайте готовить на среднем огне не менее 30 минут. В миске взбейте яйца с небольшим количеством соли. Картофель откиньте на бумажное полотенце, чтобы дать стечь излишкам масла, затем добавьте вместе с луковой смесью к яйцам. Вылейте полученную массу в сковороду и жарьте на среднем огне. Переверните тортилью с помощью тарелки, чтобы она полностью поджарилась с обеих сторон.

Полезный совет

Старайтесь, чтобы тортилья оставалась мягкой и сочной внутри, как на фотографии.

Подавайте с хамоном серрано, салатом и другими гарнирами, например, пирогом с тунцом, колбасой чоризо и т.п. Не забудьте поставить на стол бутылку хорошего вина и наслаждайтесь вместе с друзьями и близкими :)



Аргентинские пирожки эмпанадас

Ингредиенты

½ кг говяжьего фарша	300 г муки
2 луковицы	1 яйцо
100 г оливок	100 мл воды
3 сваренных вкрутую яйца 50 г изюма	40 г сливочного масла
Соль, перец, зира и сладкая паприка (по вкусу)	



Это очень популярное блюдо, и есть множество разных рецептов его приготовления, причем не только в Аргентине, но в других странах Латинской Америки. Эмпанадас, приготовленные по этому рецепту, имеют слегка сладковатый вкус благодаря изюму. Так их готовят в аргентинской провинции Кордова, где я родился и жил до переезда в Верону (Италия) в 2003 году.

В Аргентине эмпанадас обычно подают в качестве закуски перед асадо (барбекю). Так эти пирожки начали готовить еще тогда, когда Аргентина была колонией, но считается, что это вариация рецептов из Испании, которые, в свою очередь, были позаимствованы у арабских народов Средиземноморского бассейна.

Способ приготовления

Начинка

Разогрейте немного оливкового масла на сковороде и обжарьте.

нарезанный кольцами лук, добавьте мясо, посолите, поперчите, посыпьте паприкой.

Хорошо перемешайте, добавьте изюм.

Пассеруйте около 20 минут, затем добавьте вареные яйца и нарезанные оливки с щепоткой зиры.

Перемешайте и оставьте остывать.

Тесто

Приготовьте тесто, смешав муку с небольшим количеством соли, затем добавив сливочное масло, яйцо и воду. Мешайте, пока тесто не станет однородным, затем

оставьте его отдохнуть на 20 минут.

После этого с помощью скалки и круглой формы приготовьте кружки из теста, в которые вы будете класть начинку.

Края всех кружков по очереди смочите водой

с помощью щеточки (чтобы края лучше слипались).

Положите начинку на кружки, затем сложите кружки пополам и защипните края.

Выложите *эмпанадас* на противень, накрытый бумагой для выпечки, и смажьте яичным желтком.

Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 170°C.



Пряная цветная капуста

Ингредиенты

2 больших кочана цветной капусты с листьями
2 луковицы, очищенные и разрезанные на 8 долек
8 красных перцев чили, разрезанных вдоль по центру
1 лимон, нарезанный дольками
Соль (для подсаливания воды)

Перечное масло

120 г растопленного сливочного масла и 110 мл оливкового масла (или 230 мл оливкового

масла для веганского блюда)
90 г (розовой) хариссы
2 ½ ч.л. томатной пасты
1 ¼ ст.л. хлопьев перца чили
¾ ч.л. перца Алеппо
1 ¼ ч.л. исота
1 ½ ч.л. сахара
3 раздавленных зубчика чеснока
1 ч.л. соли

История моей любви к этому блюду: еще 3 месяца назад я считал, что хорошая еда — это стейк, а хороший гарнир — это еще один стейк. Перепробовав за последнее время много отличных вегетарианских блюд, я понял, что это кушанье отвечает двум моим главным критериям: 1) прекрасный вкус при минимальном количестве калорий; 2) готовится так легко, что даже мне это под силу.

Сомелье рекомендует: запивайте пивом, а еще лучше — полнотелым красным вином.



Способ приготовления

Обрежьте верхушки листьев цветной капусты так, чтобы обнажить соцветия на дополнительные 2-3 сантиметра. Разрежьте каждый кочан на четвертинки.

Отварите цветную капусту в течение 2 минут в хорошо подсоленной воде (цветная капуста должна быть полностью погружена в воду, используйте в качестве груза крышку, чтобы придавить ее).

Переложите четвертинки цветной капусты на противень, покрытый бумагой для выпечки. Положите на противень лук и перцы чили. Разогрейте духовку до 180°C.

Смешайте все ингредиенты перечного масла в небольшой миске.

Сбрызните цветную капусту, лук и чили перечным маслом. Руками хорошенько распределите масло, втирая его между в пространство между соцветиями цветной капусты (не забудьте только надеть резиновые перчатки и берегите глаза!).

Запекайте цветную капусту до золотисто-коричневого цвета и хрустящей корочки, 45-60 минут.

В процессе жарки 2-3 раза вынимайте противень из духовки и поливайте овощи перечным маслом.

Переложите запеченную цветную капусту на сервировочные тарелки, сверху полейте остатками перечного масла и добавьте собранные с противня кусочки цветной капусты, если есть. Подавайте сразу же с дольками лимона.



Отварные речные креветки (清水煮河虾)

Ингредиенты (на 5 порций)

Речные креветки
Зеленый лук
Имбирь
Соль
Вино



Способ приготовления

Промойте речные креветки чистой водой.
Вскипятите воду, положите в нее несколько кусочков имбиря и речные креветки. Вновь доведите до кипения и влейте ложку вина, чтобы избавиться от рыбного запаха.

Готовьте на медленном огне, добавив немного соли и зеленый лук.

Подавайте со свежим зеленым луком для украшения.

Долма из листовой капусты

Ингредиенты

Капуста (4 пучка листьев)

Рис (2 стакана)

2 луковицы среднего размера Растительное масло

(полстакана) 2 ст.л. томатной пасты

Специи (соль, хлопья перца чили, черный перец, мята)



Способ приготовления

Подготовка листьев

Отделите и тщательно промойте каждый лист. Опустите листья в кипящую воду, лицевой стороной вниз, проварите 1-2 минуты, затем переложите в миску с холодной водой (это поможет сохранить их цвет).

Приготовление начинки

Порежьте лук на не слишком большие ломтики, положите в сотейник с растительным маслом и начинайте жарить. Когда лук слегка зарумянится, добавьте томатную пасту. Затем добавьте промытый и процеженный рис. Добавьте соль и специи, немного прожарьте рис. Влейте 1 стакан воды и готовьте на слабом огне до тех пор, пока вода не впитается. Когда вода полностью впитается, снимите с огня и отставьте в сторону.

Положите лист капусты на плоскую поверхность, распределите на нем немного рисовой смеси, сложите две стороны внутрь, аккуратно загните верхнюю часть вниз и заверните в плотный конверт.

Приготовление

Уложите долму в кастрюлю, сверху разложите тонко нарезанный лук, добавьте немного соли и растительного масла, 1 столовую ложку томатной пасты, разведенной в небольшом количестве воды, и залейте водой так, чтобы она лишь слегка покрывала долму. Как только вода закипит, убавьте огонь до минимума и готовьте по полного впитывания жидкости.

Подавайте с йогуртом. Приятного аппетита :)



Пряно-острый хэш из говяжьей солонины

Ингредиенты (на 4 порции)

8 ломтиков или 1 банка консервированной солонины 1 крупная красная луковица
2 большие картофелины
Хлопья перца чили
8 ломтиков копченого «полосатого» бекона (с

прослойками жира)
4 яйца
Смесь пряных трав
Соль и перец

В первую очередь я должна кое в чем вам признаться... Я не готовила и не ела этот хэш (поэтому здесь и нет моей фотографии!). Я совсем не умею готовить, и я вегетарианка. Так как мне не хотелось навязывать нашим сотрудникам рецепт «кроличьей еды», мой любимый муж, великолепный кулинар, приготовил это блюдо вместо меня.

Его очень любят все остальные члены нашей семьи. Надеюсь, вам тоже понравится!



Способ приготовления

Очистите и нарежьте картофель небольшими кусочками, добавьте в кастрюлю с кипящей водой и варите до полуготовности. Пока варится картофель:

Очистите и тонко нарежьте лук. Порежьте солонину небольшими кусочками. Положите ломтики бекона под гриль.

Разогрейте большую сковороду с небольшим количеством оливкового масла, добавьте лук и обжарьте его до мягкости на слабом огне.

Выложите на сковороду картофель и солонину и перемешайте; в зависимости от того, что вам больше нравится, вы можете оставить картофель как есть, кусочками, или немного размять его.

Если вы любите острые блюда, посыпьте смесь хлопьями чили по своему вкусу. Если же вы не любитель острого, просто уберите слово

«острый» из названия блюда!

Добавьте любимые травы, соль и перец.

Продолжайте пробовать блюдо на вкус, добавляя чили, травы и соль, пока не достигните идеального баланса.

Сварите яйца пашот и приступайте к сервировке.

В центре каждой тарелки выложите ложкой порцию хэша из говяжьей солонины. Я использую специальную круглую форму, чтобы порции были одинаковыми и выглядели красиво.

Сверху на хэш положите два ломтика поджаренного бекона.

А затем добавьте сверху яйцо пашот. Приятного аппетита!

Цельнозерновой хлеб из полбы

Ингредиенты

500 г цельнозерновой полбяной муки 80 г
молотого льняного семени

80 г семян подсолнечника 80 г семян
кунжута

2 ст.л. тыквенных семечек

2 ст.л. бальзамического уксуса

2 ч.л. соли

½ литра теплой воды

1 пакетик свежих дрожжей (42 г)



Способ приготовления

Растворите дрожжи в теплой воде и тщательно смешайте с остальными ингредиентами (не нужно ждать, чтобы тесто поднялось).

Выложите тесто в смазанную жиром (или выложенную пергаментной бумагой) форму для выпечки хлеба и выпекайте около 90 минут при температуре 170°C, установив

режим нагрева сверху и снизу.

С чем вы будете готовить бутерброды, выберите по своему вкусу: на ужин я рекомендую творог с авокадо и помидорами, на завтрак — сливочный сыр и джем.



Йоркширский пудинг

Ингредиенты

140 г муки без добавок (это примерно 200 мл)
4 яйца (200 мл)
200 мл молока
Подсолнечное масло



Кое-что о себе: я родом из маленького городка Грейт-Эйтон, это Северный Йоркшир, Англия. Графство Йоркшир много чем знаменито, я упомяну здесь только две вещи: первая — то, что йоркширцы экономно распоряжаются деньгами, что помогает мне в выбранной карьере, и вторая — йоркширский пудинг.

Используйте приведенный ниже базовый рецепт, добавляя секретный ингредиент — половину чайной ложки горчичного порошка, и подавайте с жареным в духовке мясом и (или) разными овощами и подливкой. Лично для меня полноценное удовольствие от такого великолепия обеспечивает бокальчик красного (или белого) вина. Надеюсь, вам понравится!



Способ приготовления

Этап 1

Положите 200 г муки без дрожжевых добавок и немного приправ в большую миску, по очереди вмешайте 3 яйца, затем постепенно влейте 300 мл молока, взбивая смесь венчиком до получения однородного жидкого теста.

Этап 2

Поставьте в холодильник не менее, чем на 30 минут, или даже на день.

Разогрейте духовку до 220°C /180°C (эл. духовка с конвекцией)/ газовая духовка (деление 7). Налейте 4 столовые ложки растительного масла в ячейки формы для маффинов на 12 штук, затем прогрейте форму в духовке в течение 5 минут.

Этап 4

Осторожно вылейте тесто в форму и выпекайте 30 минут, за это время пудинги должны подняться и подрумяниться.



Омлет с колбасой и зеленым чесноком (香肠蒜苔炒鸡蛋)

Ингредиенты

2 колбаски
4 яйца
Немного проросшего чеснока
2 перца чили



Способ приготовления

Нарежьте колбасу, зеленый чеснок и перцы чили.

Взбейте яйца, подготовьте имбирь и зеленый лук.

Быстро пожарьте яйца. Обжарьте имбирь с зеленым луком, затем добавьте колбасу и зеленый чеснок.

В конце добавьте немного перца чили, жареные яйца и щепотку соли.

Блюдо можно подавать на стол.

Пряный вареный арахис

Ингредиенты

Арахис	Корица
Звездчатый анис (бадьян)	Сушеные перцы чили
Лавровый лист	Свежий имбирь
Сычуаньский перец	Зеленый лук
	Соль



Способ приготовления

Замочите сушеный арахис в воде на 3 часа.

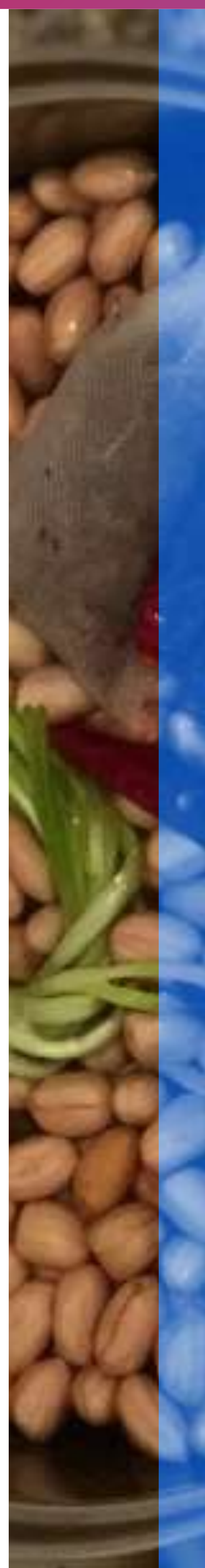
Подготовьте звездчатый анис, сычуаньский перец, сушеные чили, корицу и лавровый лист и тонко нарежьте имбирь.

Сначала положите в кастрюлю из нержавеющей стали звездчатый анис, корицу, сычуаньский перец, сушеные чили, свежий имбирь, корицу и лавровый лист. Залейте водой и доведите до кипения. Затем высыпьте в кастрюлю промытый арахис. Снова доведите до кипения на сильном огне, убавьте огонь до

слабого и готовьте на медленном огне примерно на 30 минут.

Снимите с огня. Дайте арахису настояться под крышкой 30 минут. Выньте арахис и положите его остывать.

Добавьте немного охлажденной жидкости из кастрюли в остывший арахис, тщательно перемешайте в тарелке и подавайте.





Сэнди Чэнь

Тушеные раки

Ингредиенты

Речные раки

Приправы

Чеснок, свежий имбирь, зеленый лук, красный перец чили, кориандр, растительное масло, светлый соевый соус.



Способ приготовления

Помойте раков и удалите головы, а затем разрежьте шейки, чтобы удалить кишки.

Мелко нашинкуйте чеснок, тонко нарежьте имбирь. Крупно нарежьте зеленый лук небольшими кусочками, и мелко — красный перец чили. Снимите со стеблей листья кориандра, крупно порежьте.

Выложите раков в кипящую воду. Как только они покраснеют, выньте их из воды. Поместите в холодную воду.

Налейте на горячую сковороду немного растительного масла, затем добавьте нашинкованный чеснок, ломтики имбиря, красный перец чили и светлый соевый соус.

Добавьте раков и обжаривайте на большом огне, постоянно помешивая, пока все хорошо не перемешается. Перед подачей на стол посыпьте листьями кориандра.

Кисло-сладкие свиные ребрышки

Ингредиенты

Свиные ребра

Приправы

Светлый соевый соус, сахарный песок (или гранулированный сахар), рисовый уксус, кулинарное рисовое вино, устричный соус, тонко нарезанный имбирь, корица, звездчатый анис (бадьян)



Способ приготовления

Помойте ребрышки, положите их в холодную воду, затем доведите до кипения. Выньте ребра из воды.

Добавьте зеленый лук, ломтики имбиря, светлый соевый соус, рисовое вино и устричный соус в качестве приправы. Дайте смеси постоять 2-3 часа, чтобы все ароматы раскрылись.

Добавьте ложку растительного масла в сухой вок, разогрейте его, выложите ребрышки и обжарьте на большом огне, постоянно помешивая.

Добавьте сахар. Убавьте огонь до среднего и жарьте, постоянно помешивая, пока все ребрышки не покроются сахаром.

Добавьте рисовый уксус, корицу и звездчатый анис и продолжайте жарить, непрерывно помешивая.

Залейте водой до поверхности ребер. Убавьте огонь до слабого и томите 30 минут.

Затем снова увеличьте огонь до максимума и готовьте, пока соус не загустеет.

Тушеная свиная грудинка с узлами из кожи тофу

Ингредиенты

Свиная грудинка

Кулинарное рисовое вино

Узлы из кожи тофу

Сахарный песок (или гранулированный сахар)

Корица

Фенхель

Приправы

Растительное масло

Светлый соевый соус

Темный соевый соус



Способ приготовления

Помойте свиную грудинку и нарежьте кубиками.

Промойте узлы из кожи тофу теплой водой, чтобы нейтрализовать запах.

Положите грудинку в вок с холодной водой. Доведите воду до кипения на сильном огне.

Снимите с огня. Выньте грудинку и сполосните проточной водой.

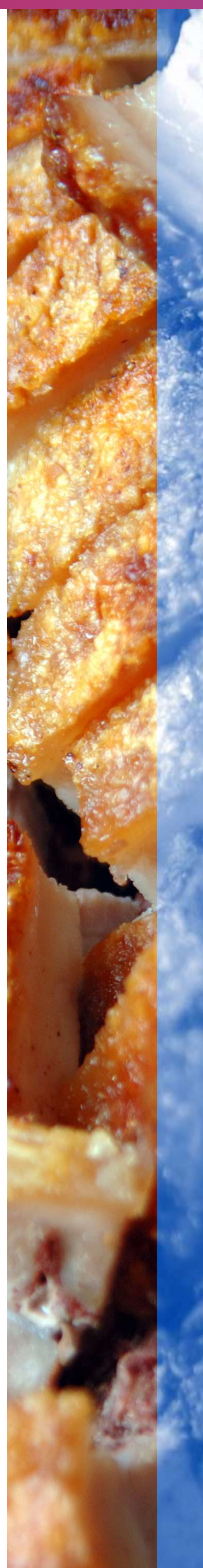
В сухой вок влейте столовую ложку растительного масла и положите несколько жирных кусочков грудинки. Разогрейте вок и жарьте, постоянно помешивая, пока из мяса не вытопится жир.

Выложите оставшуюся часть грудинки и продолжайте жарить, постоянно помешивая.

Добавьте светлый и темный соевый соус и жарьте, непрерывно помешивая, до равномерного распределения соуса. Влейте немного рисового вина, накройте крышкой и тушите на сильном огне 10 минут.

Снимите крышку, добавьте узлы из кожи тофу, сахар, корицу и фенхель. Убавьте огонь до слабого и томите 40 минут.

Затем снова увеличьте огонь до максимума и готовьте, пока соус не загустеет. Блюдо можно подавать на стол.





Чжоу Линь

Остро-пряный цыпленок

Ингредиенты

- Цыпленок
- Корица
- Перец чили
- Чеснок
- Сычуаньский перец



Способ приготовления

Помойте цыпленка, промокните бумажным полотенцем и порежьте кусочками.

Подготовьте перец чили, сычуаньский перец, корицу и чеснок, промыв и обсушив их.

Налейте в вок растительное масло (в два раза больше, чем обычно). Когда вок разогреется, добавьте кусочки цыпленка и жарьте, постоянно помешивая, до золотисто-желтой корочки.

Добавьте перец чили, сычуаньский перец, корицу и чеснок и продолжайте жарить, непрерывно помешивая.

Когда цыпленок будет готов, добавьте соль и светлый соевый соус

и жарьте, постоянно помешивая, еще 2 минуты.

Подавайте, посыпав семенами кунжута.



Пряные куриные лапки

Ингредиенты

Основной ингредиент: куриные лапки

Приправы: маринованные приправы и нарезанный перец чили



Способ приготовления

Промойте куриные лапки и разрежьте на части. Положите в кастрюлю куриные лапки, зеленый лук, тонко нарезанный имбирь и сычуаньский перец. Варите около 20 минут.

Помойте куриные лапки холодной водой. Затем дайте им полежать в теплой кипяченой воде.

Переложите куриные лапки в контейнер. Добавьте маринованные приправы и нарезанный перец чили, чтобы полностью покрыть лапки.

Запечатйте контейнер и поставьте в холодильник на 4 часа.



Основные блюда



Маркус Хаслер

Швейцарское фондю из сыра

Ингредиенты (на 4 порции)

600 г белого или цельнозернового хлеба
Зубок чеснока, разрезанный пополам

400 г зрелого сыра грюйер

400 г швейцарского сыра вашеран

300 мл белого вина
1 ст.л. кукурузной муки

1 ст.л. кирша

Немного тертого мускатного ореха и перца

Фондю — типичное швейцарское блюдо, и наслаждаться им можно не только в холодную погоду.

Соберитесь с друзьями или родственниками и весело проведите время, окуная кусочки хлеба в сыр, который после приготовления поддерживается теплым прямо на столе, но так, чтобы фондю не закипало.

Идеальное дополнение к фондю — вино или черный чай.



Способ приготовления

Нарежьте хлеб небольшими кубиками.

Натрите котелок фондюшницы зубчиком чеснока. Натрите сыр прямо в котелок или всыпьте готовый тертый сыр. Смешайте вино с кукурузной мукой, добавьте к сыру и доведите до кипения на медленном огне, тщательно помешивая. Добавьте ликер кирш и приправьте перцем и тертым мускатным орехом. Когда фондю станет кремообразным (сыр впитает всю жидкость и загустеет),

переставьте фондюшницу на стол и поддерживайте температуру до тех пор, пока все фондю не будет съедено.

Полезный совет: Если сыр в фондю свернется, смешайте 1 чайную ложку кукурузной муки с небольшим количеством белого вина и лимонного сока, влейте в сырную смесь и снова медленно доведите до кипения, постоянно помешивая.



Эмили Приак

Мидии в соусе из белого вина и сливок

Ингредиенты (на 4 порции)

3 кг мидий

50 г слабосоленого сливочного масла (при желании можно использовать несоленое масло, так как мидии сами по себе соленые)

4 крупных головки лука-шалота

120 мл белого вина (1 стакан)

300 мл крем-фреша

Перец (по вкусу)

½ пучка петрушки



Способ приготовления

Время подготовки: 10 минут; время приготовления: 10 минут.

Мелко нарежьте лук-шалот и петрушку. Растопите сливочное масло в кастрюле и добавьте лук-шалот и петрушку. Готовьте на маленьком огне.

Добавьте белое вино и тушите, пока лук-шалот не станет мягким.

Приправьте перцем (и солью, если используете несоленое масло).

Добавьте мидии, накройте крышкой и тушите на маленьком огне около 10 минут. Регулярно помешивайте. Когда мидии будут готовы (они широко раскроются), добавьте крем-фреш.

Перемешайте, накройте крышкой и готовьте на медленном огне еще 2-3 минуты. Регулярно помешивайте.

Подавайте мидии горячими с жареным картофелем.

Уменьшите количество ингредиентов вдвое, если мидии будут подаваться в качестве закуски.

Перед тем, как класть в кастрюлю мидии, можно добавить 1 лавровый лист и 1 чайную ложку тимьяна.

Важно замечание. Если после приготовления отдельные мидии недостаточно раскрылись или их трудно раскрыть, значит, они еще сырые и их нельзя есть.

Пармиджано

Ингредиенты (на 6-8 порций)

Растительное масло

2 баклажана Немного муки

Панировочные сухари 3 взбитых яйца

Томатный соус

Разделенная на кусочки моцарелла, ветчина или колбаса мортаделла, тертый сыр пармезан

1 луковица, очищенная и мелко нарезанная

С пармиджано нашу семью познакомила жившая с нами няня из Италии, и это блюдо сразу же стало нашим самым любимым.



Способ приготовления

Нарежьте баклажаны тонкими ломтиками.

Посыпьте каждый ломтик мукой, окуните во взбитые яйца, а затем обваляйте в панировочных сухарях.

Обжарьте панированные ломтики баклажанов в растительном масле.

Обжарьте нарезанный лук на сковороде, добавьте томатный соус и соль и тушите 5-10 минут.

Распределите немного томатного соуса по дну жаропрочной формы для запекания, затем выложите сверху слой обжаренных ломтиков баклажанов.

Сверху добавьте еще один слой томатного соуса, затем уложите кусочки моцареллы, ветчины (или мортаделлы) и посыпьте тертым пармезаном.

Накройте еще одним слоем ломтиков жареных баклажанов и повторите процесс еще два раза.

Накройте алюминиевой фольгой и запекайте при 180°C в течение 30-40 минут.



Пирог с рыбой

Ингредиенты

500 мл молока
11 г быстродействующих дрожжей
700 г муки
4 ст.л. растительного масла
500 г рыбы (морского окуня)
3 картофелины
100 г сливочного масла
Соль и перец по вкусу



Способ приготовления

Налейте в миску теплое молоко. Добавьте дрожжи и перемешайте.

Добавьте соль (1 ч.л.) и сахар (1 ст.л.). Влейте растительное масло и перемешайте.

Всыпьте 350 г муки. Начинайте месить тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку. Месить следует до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам.

Накройте тесто и поставьте его в холодильник на 2 часа.

В это время:

Нарежьте рыбу и картофель (кружочками) и приправьте солью и перцем.

Затем достаньте тесто и разделите его на две части. Раскатайте одну часть по размеру формы для выпечки. Выложите ее в форму, далее положите картофель, затем рыбу, сверху равномерно распределите вторую часть теста. Поставьте в духовку, предварительно разогретую до 190°C, на 1 час 20 минут.

Пастель-де-чокло (чилийская кукурузная запеканка)

Ингредиенты (на 6-8 порций)

3-4 мелко нарезанных средних луковицы
2 ст.л. растительного масла
1½ фунта (ок. 200 г) говяжьего фарша
2 ч.л. зиры
2 ч.л. соли
½ ч.л. молотого перца
3 стакана зерен кукурузы (свежих или замороженных)
1 стакан цельного молока
¼ стакана сливочного масла
1 ст.л. сахара
2 ст.л. базилика (мелко нарезанного)
½ стакана изюма
1/3 стакана мелко нарезанных маслин
3 сваренных вкрутую яйца (измельченных)
1 стакан мякоти запеченной курятины (мелко нарезанной)



Способ приготовления

Соберите ингредиенты.

Обжарьте лук в растительном масле, чтобы он стал мягким и прозрачным — 5 минут.

Добавьте говяжий фарш, зиру, 1 чайную ложку соли и перец. Готовьте, помешивая, пока говяжий фарш не разойдется на мелкие кусочки и не подрумянится. Снимите с огня и отставьте в сторону.

Поместите зерна кукурузы в кухонный комбайн или блендер с ¼ стакана молока. Взбивайте 1-2 минуты, чтобы зерна кукурузы измельчились и масса стала кремообразной.

Растопите ¼ стакана сливочного масла в большой кастрюле. Добавьте 1 чайную ложку соли, сахар и перемолотую кукурузную смесь.

Добавьте оставшиеся ¾ стакана молока и тушите, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет, около 5-10 минут.

Снимите с огня и добавьте измельченный свежий базилик.

Разогрейте духовку до 190°C.

Слейте жидкость из поджаренной смеси с говяжьим фаршем. Выложите говядину на дно формы для запекания объемом 3-4 литра.

Посыпьте изюмом, оливками и вареными яйцами, затем выложите сверху слой куриного мяса.

Распределите кукурузную смесь по верху запеканки так, чтобы она покрывала все остальные ингредиенты. Посыпьте сверху сахарной пудрой.

Готовьте запеканку в духовке 30-45 минут, пока начинка не начнет кипеть, а кукурузная смесь не станет золотисто-коричневой.

Подавайте запеканку теплой.



Спагетти болоньезе с тофу

Ингредиенты (на 2 порции)

200 г натурального тофу 1 крупная луковица
1 зубок чеснока
2 крупные моркови
Оливковое масло для жарки
4 ст.л. томатной пасты
200 мл сухого красного вина
400 г резаных томатов или пассаты 1 ч.л.
сиропа агавы
2 ст.л. сушеного орегано
(душицы) Соль и перец
250 г спагетти (предпочтительно из полбы или
цельного зерна) Пучок свежего базилика или
замороженный базилик
1 ст.л. дрожжевых хлопьев



Способ приготовления

Отожмите тофу в кухонном полотенце, чтобы удалить жидкость, затем разомните вилкой.

Очистите и мелко нарежьте лук и чеснок. Морковь также очистите и мелко нарежьте.

Разогрейте оливковое масло в большой сковороде с антипригарным покрытием и обжарьте тофу до золотистого цвета.

Примерно через 5 минут добавьте лук и чеснок и жарьте, постоянно помешивая, еще 3-4 минуты.

Добавьте морковь и томатную пасту в сковороду и томите 1-2 минут, помешивая.

Деглазируйте сковороду красным вином и немного уварите соус на среднем огне.

Положите пассату или резаные томаты, сироп агавы и сушеный орегано в кастрюлю с тофу, приправьте по вкусу солью и перцем и готовьте, не накрывая крышкой, на слабом огне.

Тем временем в большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду и отварите спагетти в соответствии с инструкциями на упаковке до степени готовности «аль денте».

Помойте базилик, промокните полотенцем и мелко нарежьте. Отложите 2 столовые ложки нарезанного базилика, остальное вмешайте в соус. В качестве альтернативы можно использовать замороженный базилик.



Каннеллони из блинчиков по-аргентински

Ингредиенты (на 6-8 порций)

2 пучка шпината

1 крупная луковица

1 крупный красный перец

Блинчики

Говяжий фарш

Тертый сыр

Томатное пюре

Масло, соль и перец по вкусу



Способ приготовления

Каннеллони

Помойте овощи, откиньте шпинат на дуршлаг, чтобы избавиться от воды. Отбланшируйте шпинат.

Нарежьте лук, перец и шпинат. Обжарьте лук и перец на сковороде, отложив половину в сторону.

Добавьте шпинат и оставьте остывать.

Соберите каннеллони, выкладывая полученную начинку на блинчики.

Уложите в жаропрочную форму для запекания.

Соус болоньезе

Обжарьте говяжий фарш, добавьте

оставшуюся половину лука и перца.

Добавьте томатное пюре. Оставьте готовиться на медленном огне на 30 минут.

Залейте каннеллони этим соусом.

Посыпьте тертым сыром и запекайте в предварительно разогретом

духовом шкафу при 180°C до золотисто-коричневого цвета.

Когда блюдо будет готово, вам останется только подать его на стол и по достоинству оценить это очень простое, но вкусное кушанье.



Морена Баррелла

Жаркое из оленины с полентой

Ингредиенты

Жаркое из оленины	2 Лавровый лист
2 луковицы	1 кг оленины
2 шт. моркови	1 литр + 1 стакан красного вина
1 стебель сельдерея	
2 зубка чеснока	Полента
Соль и перец	500 г кукурузной муки
Розмарин	2 л воды
Мускатный орех	15 г оливкового масла Extra Virgin
200 г сливочного масла	1 ст.л. морской соли
1 стакан растительного масла	



Способ приготовления

Приготовление жаркого из оленины

Нарежьте оленину на небольшие кусочки, мелко нарежьте половину овощей (лук, морковь, сельдерей, 1 лавровый лист), положите их в кастрюлю вместе с мясом, залейте 1 литром красного вина и оставьте настаиваться на 12 часов. По истечении этого времени помойте и промокните мясо бумажным полотенцем и подрумяньте его на противне с растительным и сливочным маслом, второй половиной лука, моркови, сельдерея и 1 лавровым листом, затем добавьте розмарин, мускатный орех, 2 зубка чеснока, соль и перец.

Запекайте в духовке при низкой температуре, добавляя понемногу 1 стакан красного вина. Готовьте около двух часов.

Приготовление поленты

Чтобы приготовить поленту, поставьте стальную кастрюлю с толстым дном на разогретую конфорку, влейте 2 литра воды, и когда вода почти закипит, добавьте соль, затем быстро всыпьте кукурузную муку, перемешивая деревянной ложкой (или специальной палочкой из

орешника, называемой тарелло), продолжайте готовить на большом огне, быстро помешивая.

Добавьте также оливковое масло, так как оно предотвратит образование комочков; продолжайте помешивать, дожидаясь, пока смесь снова закипит, затем убавьте огонь до минимума и продолжайте готовить на слабом огне еще 50 минут, периодически помешивая и следя за тем, чтобы полента не прилипала ко дну. Полента будет готова через 50 минут. Увеличьте огонь, чтобы ее можно было легко вынуть из кастрюли, продолжайте нагревать, пока не увидите, что она отделяется ото дна.

Теперь, чтобы вынуть поленту, осторожно переверните сотейник вверх дном на разделочную доску, ширина которой должна быть чуть больше диаметра сотейника. Ваша полента готова к подаче на стол.

Подавайте поленту вместе с жарким из оленины и...
BUON APPETITO!!!



Фиш-энд-чипс (с нотками тандури!)



Способ приготовления

Чтобы узнать способ, поговорите с моей женой, которая проделала прекрасную работу по воплощению моей идеи в реальность... Шучу!

Поместите тонко нарезанный картофель (кожуру не срезайте!) в духовку с маслом и посыпьте приправой «тандури масала». Запекайте 35-40 минут до готовности и золотистого цвета. По истечении половины времени приготовления переверните картофель.

Сделайте заправку для салата, смешав ингредиенты в небольшой миске. Оставьте половину уксуса, чтобы использовать ее позже. Для картофеля, разумеется.

Приготовьте салат, разрезав помидоры пополам и тонко нарезав огурец.

Ингредиенты

Фиш (рыба)

1 филе трески (без кожи)

1 ст.л. кукурузной муки

1 ч.л. смеси специй «тандури масала»

Чипсы (картофель фри)

100 г крупного белого картофеля 80 г сладкого картофеля (батата)

½ ст.л. красного винного уксуса

1 ч.л. смеси специй «тандури масала»

Салат (Элемент, который подают с этим блюдом незаслуженно редко. Некоторые англичане просто поморщились бы от такой, как они ее называют, «еды для зайчиков».)

40 г сливовидных томатов

Тонко нарезанный огурец

10 г ассорти из салатных листьев

Заправка для вышеупомянутого салата

2 ч.л. дижонской горчицы

1 ч.л. красного винного уксуса

1 ч.л. меда

Приготовьте панировочную смесь из кукурузной муки и приправы «тандури-масала», добавив по щепотке морской соли и черного перца. Положите треску в миску с панировочной смесью и обваляйте руками.

Налейте 2 чайные ложки растительного масла в хорошо разогретую сковороду. Жарьте панированную рыбу по 3 минуты с каждой стороны до образования хрустящей золотистой корочки, затем доведите до готовности, поставив в духовку на 6 минут.

Voilà, блюдо готово к подаче!

Приятного аппетита! И, как говорят в Индии, Atitheo Devo Bhava (Гость есть Бог)!





Унал Акин

Услада султана (Хюнкар Бегенди)

Ингредиенты

500 г мякоти бараньей ноги,
нарезанной кубиками

1 луковица

1 помидор

2 зубка чеснока

1 ст.л. томатной пасты

Соль, черный перец, перец чили, молотая
паприка 1,5 стакана горячей воды

1 ст.л. сливочного масла

Пюре из баклажанов

1 ст.л. сливочного масла

1 ст.л. белой муки

1 стакан холодного молока

3 запеченных баклажана

50 г тертого сыра чеддер
(1/2 стакана)

Соль и перец

Для украшения

1 щепотка петрушки



Способ приготовления

Нарежьте лук кубиками и обжарьте на сковороде со сливочным маслом до мягкости. Добавьте мясо к луку и продолжайте жарить, пока сок не впитается. Добавьте мелко нарезанный чеснок и еще немного обжарьте. Добавьте томатную пасту и продолжайте готовить. Когда томатная паста разойдется, добавьте нарезанные кубиками помидоры. Когда помидоры размякнут, добавьте специи и 1 1/2 стакана горячей воды. Накройте сковороду крышкой. Тушите на медленном огне, периодически помешивая, пока мясо не впитает воду.

Пюре из баклажанов

Проткните баклажаны ножом и выложите на противень.

Запекайте в духовке при 200°C до мягкости. Очистите запеченные баклажаны и мелко нарежьте мякоть.

Растопите масло в сотейнике и добавьте к нему муку. Через несколько минут, когда мука пропарится, добавьте баклажаны и растолките. Затем добавьте чеддер и мешайте, пока он не разойдется. Когда чеддер расплавится, добавьте холодное молоко и продолжайте непрерывно мешать. Когда смесь закипит и загустеет, добавьте соль и перец. Пюре из баклажанов готово.

Сервировка

Сначала выложите на тарелку пюре из баклажанов. Положите сверху мясо и посыпьте нарезанной петрушкой. Приятного аппетита!

;)

Пицца «Маргарита»

Ингредиенты

500 г муки
10 г пивных дрожжей
Оливковое масло Extra Virgin
½ ч.л. соли
Томатное пюре (пассата)
1 шарик моцареллы
Несколько листиков базилика
1 ч.л. сахара



Пицца — это кулинарное изделие, представляющее собой лепешку из дрожжевого теста на пшеничной муке, покрытую томатным соусом и различными ингредиентами, обычно это некоторые сорта сыра, термически обработанное или копченое мясо и травы, чаще всего — орегано или базилик. Все вместе запекается в духовке.

Немного истории

Вавилоняне, евреи и египтяне научились смешивать пшеницу с крахмалом и водой для выпекания хлеба в примитивных печах более 5 тысяч лет назад. Этот хлеб в форме дисков называли «хлебом Авраама» или *riscea*, он был очень похож на современные арабские хлеба. Финикийцы еще за три века до нашей эры запекали хлеб с уложенным сверху мясом и луком, турки-мусульмане переняли этот обычай в средние века. Во время крестовых походов данный «рецепт» попал в Италию через порт Неаполя, где претерпел определенные изменения, в результате чего появилась та пицца, которую мы знаем сегодня.

Пицца «Маргарита»

Пицца «Маргарита» родилась в Неаполе в 1889 году в руках искусного пиццайоло Раффаэле Эспозито. Когда в Неаполь прибыл с визитом король Италии Умберто I Савойского, Раффаэле пригласили приготовить обед для королевской семьи в роскошном дворце Каподимонте.

Вместе со своей женой Раффаэле Эспозито приготовил 3 варианта пиццы, включая пиццу с помидорами и моцареллой, к которой его жена добавила лист базилика. Королева Маргарита особо оценила последнюю пиццу за ее вкус и, конечно же, за три цвета, напоминавшие ей итальянский флаг (красный, белый и зеленый). Заинтригованная, королева спросила название, и в ответ Раффаэле Эспозито объявил, что пицца называется «Маргарита», в ее честь.

Способ приготовления

Этап 1

Сначала приготовьте лепешку: положите муку в большую миску, затем размешайте в ней дрожжи и соль. Сделайте в муке углубление, влейте 200 мл теплой воды и оливковое масло и вымешивайте деревянной ложкой до получения мягкого, довольно влажного теста. Переложите на слегка посыпанную мукой поверхность и месите 5 минут до гладкости.

Накройте кухонным полотенцем и отложите в сторону. Дайте тесту подняться.

Этап 2

Приготовьте соус: смешайте вместе пассату, базилик и раздавленный чеснок, затем приправьте по вкусу. Оставьте стоять при комнатной температуре, пока вы будете заниматься формированием лепешки.

Этап 3

Сформируйте тесто: на посыпанной мукой поверхности раскатайте его в лепешки. Лепешки должны быть тонкими, учитывайте, что тесто поднимется при выпекании в духовке. Переложите лепешки на два посыпанных мукой противня для выпечки.

Этап 4

Разогрейте духовку до 240°C /220°C (эл. духовка с конвекцией)/газовая духовка (деление 8).

Равномерно распределите соус по лепешкам обратной стороной ложки. Выложите сыр и помидоры, сбрызните оливковым маслом и приправьте. Выпекайте 8-10 минут до хрустящей корочки. Добавьте моцареллу и запекайте еще 5 минут.

Подавайте, еще раз сбрызнув оливковым маслом и добавив листья базилика, если хотите.



Альбалу поло

Ингредиенты

Вишня

3 стакана кислой вишни, свежей или замороженной, без косточек 1/2 стакана сахара, можете положить меньше или больше по своему вкусу 2 ст.л. сливочного масла

1 маленькая щепотка молотого шафрана, растворенная в 2 ст.л. горячей воды

Рис

2 стакана риса, замоченного на 1 час и промытого 8 стаканов воды

1 ст.л. соли для отваривания риса, затем будет вымыта

1 ст.л. топленого, сливочного или растительного масла

1 маленькая щепотка молотого шафрана, растворенная в 2 ст.л. горячей воды

Способ приготовления

Вишни

Положите вишни в сотейник, добавьте сахар и варите на средне-слабом огне без крышки 15 минут. Выделяющийся из вишен сок образует с сахаром великолепный ароматный вишневый сироп, который позже будет использован как соус для фрикаделек.

Процедите вишни, сироп отставьте в сторону. Положите вишни обратно в сотейник, добавьте сливочное масло и шафрановую воду и варите на слабом огне, осторожно помешивая, минуты две. Отставьте в сторону.

Рис

В большой закрытой крышкой кастрюле доведите до кипения 8 стаканов воды с солью.

Добавьте промытый рис и варите на сильном огне без крышки около 5-8 минут, или пока рис слегка не размягчится. Откиньте рис на дуршлаг, промойте и отставьте в сторону.

На медленном огне растопите 2 столовые ложки топленого масла в кастрюле с антипригарным покрытием.

В небольшой миске смешайте 1 стакан слегка отваренного риса с 2 столовыми ложками смеси шафрана с водой, аккуратно перемешайте и равномерно распределите по дну кастрюли. Это будет хрустящий рис, так называемый *тахдиг*.

Выложите в кастрюлю 1/3 часть отваренного до полуготовности риса и 1/3 часть вишен, затем опять слой риса и слой вишен, и еще раз, пока не выложите в кастрюлю весь рис и все вишни.



Гхель гхели (фрикадельки)

1 фунт (ок. 0,5 кг) мясного фарша

1 средняя луковица, натертая на терке 1 ч.л. соли

1/2 ч.л. молотого черного перца

1/2 ч.л. молотой куркумы

1/4 ч.л. молотой корицы

1/4 ч.л. молотого кардамона

4 ст.л. оливкового масла

Для украшения

1 ст.л. фисташковых хлопьев

1 ст.л. миндальных хлопьев

1 ст.л. розовых лепестков (по желанию)

Оберните крышку чистым полотенцем и накройте кастрюлю. Пропаривайте рис на средне-слабом или среднем огне примерно 45 минут.

Гхель гхели (фрикадельки)

Поместите все ингредиенты, за исключением растительного масла, в миску среднего размера и перемешайте их. Делайте это не торопясь, чтобы все хорошо перемешать и чтобы мясная смесь стала похожа на гладкую пасту.

Сформируйте *гхель гхели*, отбирая небольшие кусочки мясной пасты и раскатывая их между ладонями. Обычно эти фрикадельки делают размером с лесной орех.

Когда все фрикадельки будут сформированы, разогрейте большую сковороду с растительным маслом и жарьте фрикадельки до полной готовности и хрустящей корочки. Как правило, на это уходит около 10 минут.

Добавьте в сковороду вишневый сироп и хорошо перемешайте, чтобы фрикадельки покрылись слоем сиропа. Желательно это сделать непосредственно перед подачей блюда на стол.

Сервировка

Выложите рис из кастрюли на сервировочное блюдо. Разложите фрикадельки на блюде и украсьте фисташками, миндалем и лепестками роз.

Подавайте *альбалу поло* с йогуртом и свежей зеленью.



Лабскаус (рагу северогерманских моряков)



Ингредиенты (на 4 порции)

2 небольших луковицы
1 банка консервированной говяжьей солонины (около 340 г)
500 г картофеля
Бульон быстрого приготовления (говяжий)
Молоко
1 банка маринованных огурцов
1 банка маринованной свеклы
4 яйца
Свежемолотый перец и соль
Немного жира для жарки

Способ приготовления

Очистите картофель и отварите в бульоне, слейте жидкость и разомните. Добавляйте молоко, пока не получите гладкое пюре.

Мелко нарежьте лук и обжарьте его на сковороде с небольшим количеством жира до полупрозрачности. Добавьте солонину и перемешивайте, пока она не разойдется на мелкие кусочки. Мелко нарежьте маринованные огурцы (отложив в сторону 4 штуки) и добавьте к мясу. Слегка обжарьте. Добавьте по 6 столовых ложек сока от маринованных огурцов и свеклы.

Приправьте солью и перцем и перемешайте с картофельным пюре.

Пожарьте яйца на небольшом количестве жира.

Разложите *лабскаус* на тарелке вместе с жареным яйцом, маринованными огурцами и свеклой. Добавьте соль и перец по вкусу.

Обычно это блюдо подают с маринованной сельдью *matjes*, но это дело вкуса ;-)

Приятного аппетита!



Ростбиф и йоркширские пудинги

Ингредиенты

Йоркширские пудинги

55 г муки без дрожжевых добавок

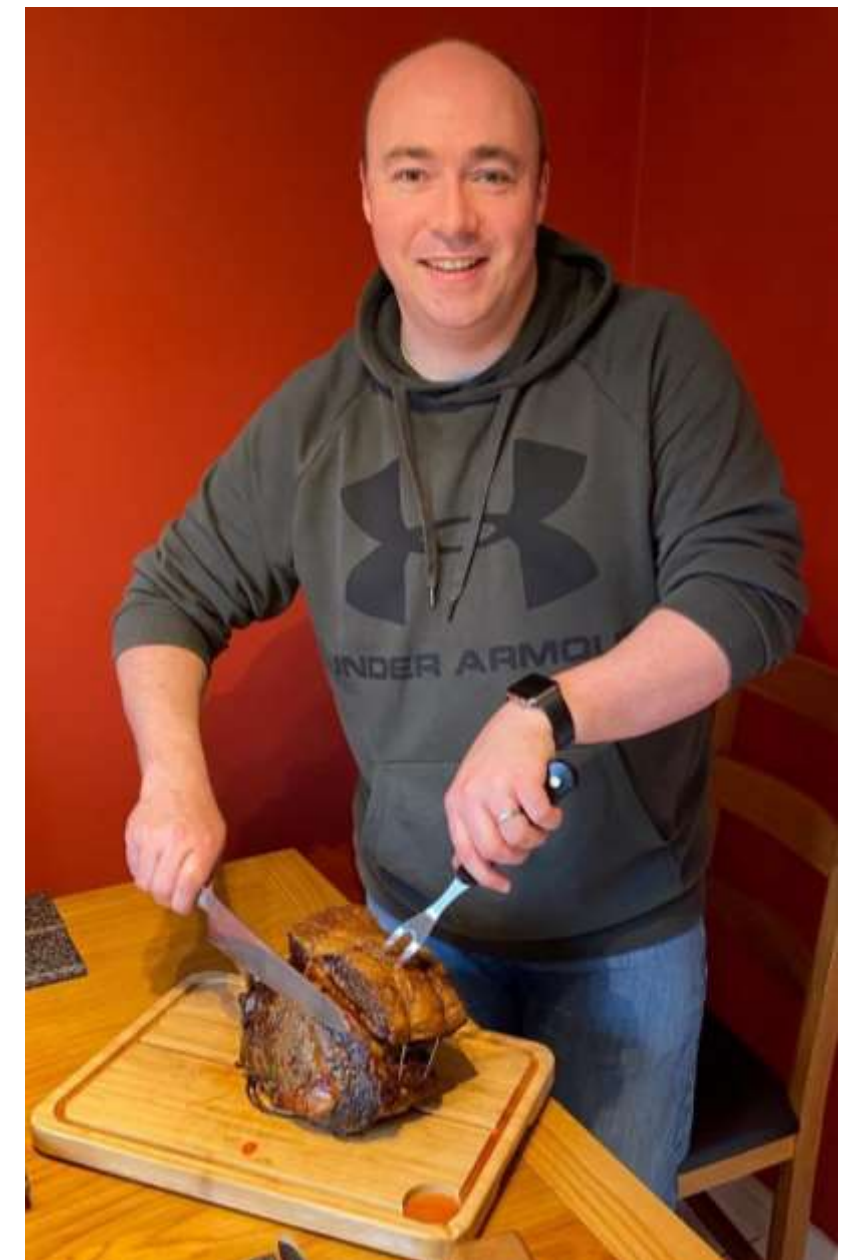
1 яйцо

75 мл молока

55 мл воды

Соль и перец

Я выбрал классическое британское и мое самое любимое блюдо, которое традиционно подается как воскресное жаркое или по особым случаям, когда вся семья собирается вместе.



Способ приготовления

Ростбиф

Слегка обсыпьте мясо солью и перцем.

Поставьте в горячую духовку (250°C) на 15 минут.

Уменьшите температуру до 190°C и готовьте из расчета 14 минут на 450 г (или пока температура внутри куска мяса не достигнет 58°C). Готовьте дольше, если предпочитаете хорошо прожаренное мясо.

Перед тем как нарезать ростбиф, дайте ему отдохнуть 30 минут.

Йоркширские пудинги

Чтобы приготовить тесто, соедините ингредиенты венчиком или миксером.

Добавьте небольшое количество масла в форму и разогрейте духовку до 220°C.

Вылейте тесто в разогретую форму и выпекайте 30 минут.

Сервировка

Нарежьте мясо и подавайте с йоркширским пудингом, свежими овощами, сливочным хреном и запеченным картофелем.

Вареные раки

Ингредиенты

2 головки чеснока, неочищенные	30 початков мини-кукурузы
5 шт. лаврового листа	2 тонко нарезанных крупных луковицы
2 коробки смеси приправ Zatarain's Crawfish Boil по 3 унции (85 г) каждая	2 упаковки шампиньонов по 16 унций (примерно 500 г) каждая, грибы почистить
3 крупных апельсина, разрезанных пополам	2 упаковки копченой колбасы по 16 унций (примерно 500 г) каждая, порезать на ломтики толщиной ½ дюйма
3 крупных лимона, разрезанных пополам	50 живых раков, помыть Соль и перец по вкусу
2 больших артишока	
15 шт. мытого красного картофеля	



Способ приготовления

Наполните очень большую кастрюлю водой примерно на 1/3. Добавьте чеснок, лавровый лист, смесь приправ Zatarain's Crawfish Boil, соль, перец, апельсины, лимоны, артишоки и картофель. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь и варите на слабом огне 20 минут.

Добавьте кукурузу, лук и грибы; готовьте еще 15 минут.

Положите колбасу и варите еще 5 минут.

Добавьте раков, доведите до кипения и

варите, пока раки не станут ярко-красными, а панцирь с хвостов не будет легко сниматься, около 5 минут.

Проверьте, что они готовы, очистив рака. Но помните, что главное — не переварить раков, иначе их мясо станет жестким.

Слейте всю воду. Подавайте раков горячими. Приятного аппетита!



Локро (похлебка из тыквы с мясом)

Ингредиенты

300 г белой кукурузы
300 г белой фасоли
300 г свинины (разрезанные ребра)
300 г говядины (разрезанные ребра)
200 г бекона
2,5 кг тыквы

Соус

Подсолнечное или другое растительное масло (но не оливковое) — по вкусу
3 луковицы
6 шт. зеленого лука
Сладкая паприка
Соль
Перец



Способ приготовления

Замочите в миске фасоль и белую кукурузу на 12 часов.

Отварите мясо отдельно и отложите его. Все это можно сделать за день до приготовления блюда.

В большой кастрюле 2 часа варите фасоль и белую кукурузу. Добавьте очищенную от кожуры и семечек и нарезанную тыкву. Добавьте мясо и бекон. Приправьте солью и перцем. Когда вода закипит, убавьте огонь и варите на слабом огне около 40 минут или пока тыква не разойдется и бульон не загустеет до консистенции тыквенного супа.

Соус

Обжарьте репчатый лук вместе с зеленым луком на большой сковороде с растительным маслом.

Добавьте сладкую паприку и приправьте солью и перцем.

Сервировка

Сначала налейте в глубокую тарелку щедрую порцию похлебки, а затем добавьте соус, как показано на фото (или как вам нравится)... вот и все, у вас получилась *локро*!



Кристин Ланьон

Лондонский бройл с оригинальным масляным соусом

Ингредиенты

Говядина (бифштексная часть пашины)
4 шт. картофеля «Рассет Бёрбанк»
4 початка кукурузы
Сливочное масло
Соль и перец
Чесночный порошок
Луковый порошок
Вустерский соус
Коричневая пряная или дижонская горчица
Сметана



Способ приготовления

Печеный картофель

Нагрейте духовку до 400°F (ок. 200°C).

Помойте картофель и проколите каждый клубень вилкой несколько раз.

Поставьте в предварительно разогретую духовку примерно на 1 час (пока картофель не станет мягким на ощупь, а его кожица — хрустящей).

Лондонский бройл

Зажгите гриль для барбекю и разогрейте до 500°F (ок. 260°C).

Приправьте говядину солью, перцем, чесночным порошком и луком по вкусу.

Положите приправленное мясо на гриль для барбекю и поджарьте (примерно по 10 минут с каждой стороны). Для того, чтобы получилась говядина слабой прожарки, температура внутри куска мяса должна составлять 135°F (ок. 58°C).

Кукуруза в початках

Снимите с початков кукурузы листья, аккуратно обломайте концы и почистите.

Налейте в большую кастрюлю воды и доведите ее до кипения (в воду добавьте немного соли).

Поместите подготовленную кукурузу в кипящую воду примерно на 9 минут.

Оригинальный масляный соус

Растопите 4 столовые ложки сливочного масла в чашке, пригодной для использования в микроволновой печи.

Добавьте 1 чайную ложку вустерского соуса.

А также 1 чайную ложку коричневой пряной или дижонской горчицы.

Всыпьте ½ чайной ложки чесночного порошка.

Тонко нарежьте говядину и полейте масляным соусом.

Разрежьте печеный картофель пополам, раскройте, посолите по вкусу и положите в середину сливочное масло, затем сметану. Початки кукурузы смажьте сливочным маслом. Усаживайтесь поудобнее и наслаждайтесь!

Чаудер из морепродуктов по рецепту с островов Принс-Эдуард

Ингредиенты

4 ломтика бекона 1 мелко нарезанная луковица
½ стакана (75 мл) сливочного масла
1 банка рыбного бульона
½ стакана белого вина
2 нарезанных кубиками стебля сельдерея
6 шт. молодого картофеля, нарезанных кубиками 2 ст. ложки (45 мл) крахмала
2 стакана (500 мл) сливок для взбивания
¾ стакана (175 мл) молока
4 унции (120 г) свежего палтуса или трески, нарезанные кубиками 4 унции (120 г) морских гребешков
¼ чашки (60 мл) измельченного шнитт-лука
18 приготовленных на пару мидий или других моллюсков, без раковин
Креветки или омар, без панциря
Морская соль, свежемолотый перец, 2 лавровых листа



Способ приготовления

В сковороде обжарьте бекон на средне-слабом огне до румяной корочки. Снимите с огня и отставьте в сторону.

В сотейнике растопите сливочное масло на среднем огне. Добавьте лук, сельдерей и картофель и жарьте 10 минут.

Деглазируйте белым вином и добавьте рыбный бульон.

Положите лавровый лист и варите на медленном огне 5 минут.

Снимите кастрюлю с огня и вмешайте сливки для взбивания и молоко, затем снова поставьте на огонь и дайте соусу загустеть.

Добавьте рыбу, морские гребешки и шнитт-лук. Варите на медленном огне около 10 минут, или пока рыба и гребешки не приготовятся полностью.

Добавьте моллюсков и мидии, приправьте солью и перцем.

Дополнительные ингредиенты на ваш вкус

Вы можете добавить устричный соус, а также рыбный и соевый соус, чтобы придать дополнительные вкусовые ощущения.

Сверху можно посыпать свежей зеленью, например, петрушкой.





Дуглас Россон

Рваная свинина на барбекю по-гордонсвилльски (в традициях Северной Каролины) с коулслоу

Ингредиенты

Чтобы приготовить рваную свинину по-гордонсвилльски, Коулслоу нужно в первую очередь взять:

8-10 фунтов (4-5 кг) свиной лопатки, очищенной от пленок и жил

Затем натрите мясо смесью специй:

2 ст.л. (30 г) коричневого сахара

2 ст.л. (15 г) паприки 2 ч.л. (12 г) соли

1 ч.л. (3 г) лукового порошка

1 ч.л. (3 г) семян сельдерея

1 ст. ложка (9 г) молотого черного перца

1 ч.л. (3 г) чесночного порошка

1 средний вилок зеленокочанной капусты, нашинкованный, натертый или тонко нарезанный. Как вам больше нравится.

4 средних моркови, натертых на терке

1 сладкая желтая луковица, натертая на терке 1 сладкий красный перец, натертый на терке

Заправка для коулслоу

2 стакана (500 мл) майонеза

1/2 стакана (100 г) сахарного песка

1/4 стакана (60 мл) уксуса 1 ч.л. (6 г) соли

1 ч.л. (3 г) молотого черного перца

1 ст. ложка (16 г) желтой горчицы 1 ч.л. (3 г) семян сельдерея

Я думаю, не может быть ничего более американского, чем блюдо, которое можно приготовить десятками разных способов. Все они хороши, но у каждого есть свой излюбленный способ. Для меня лично это традиционный для Северной Каролины рецепт, с соусом барбекю на основе уксуса и перца, но самое замечательное в соусе барбекю то, что у каждого может быть свой индивидуальный рецепт. Соус может быть как пряным и острым, так и сладким и липким. На барбекю можно приготовить рваную свинину, грудинку или курицу. Есть барбекю можно с любым гарниром по вашему вкусу, будь то печеная фасоль, коулслоу или что-то еще. Из пожаренного на барбекю мяса можно соорудить сэндвичи, и его можно есть с тарелки без хлеба. Создайте свой рецепт. Есть только два правила: во-первых, жарить мясо нужно при малой температуре и медленно, чтобы оно было нежным, во-вторых, наилучшим способом приготовления всегда будет копчение.



Дуглас Россон

Рваная свинина на барбекю по-гордонсвилльски (в традициях Северной Каролины) с коулслоу

Способ приготовления

Натерев кусок мяса смесью специй, оберните его пленкой или положите в пластиковый пакет. Уберите в холодильник на несколько часов или на ночь для маринования.

Теперь начнем готовить. Положите мясо в коптильню жирной стороной вверх. Коптите при 225-250°F (120°C) из расчета от одного до полутора часов на фунт (ок. 450 г) мяса. Чтобы температура внутри лопатки весом 10 фунтов (ок. 4,5 кг) прогрелась до 190°F или 88°C, потребуется 12-16 часов. Чтобы мясо не пересыхало, поставьте в коптильню посудину с водой. Температура внутри коптильни поднимется до 155°F довольно быстро, но после этого может оставаться неизменной в течение нескольких часов. Не беспокойтесь насчет температуры, сохраняйте терпение. Помните: жарить надо при малой температуре и медленно. Температура снова поднимется до 190°F, когда жир растопится до определенной степени.

Как только внутренняя температура мяса достигнет 190°F, снимите его с огня и дайте отдохнуть, пока оно не остынет до температуры, при которой вы сможете взять его в руки, не боясь обжечься. Оно будет почерневшим и обгоревшим на вид, но внутри это будет нечто волшебное. Отделите мясо от костей и разделите на части, которые вы будете

есть, и те, что вы не будете есть. Не бойтесь оставлять почерневшие кусочки корочки. Теперь мясо должно очень легко разделяться на волокна. Поместите мясо в большую кастрюлю, которую можно поставить на плиту.

Приготовьте соус и добавьте его в кастрюлю с мясом. Накройте крышкой, доведите до кипения и готовьте на медленном огне, периодически помешивая, от 45 минут до одного часа: мясо продолжит распадаться на волокна, а почерневшие кусочки размягчатся и перемешаются с остальным мясом. Подавайте мясо горячим!

И не забудьте про коулслоу! Это неременный атрибут для барбекю. Рецептов для коулслоу существует столько же, сколько и для барбекю, но этот вариант — мой любимый. Рецепт достался мне от моей бабушки, и, наверное, как и ваша бабушка, она готовила лучше всех. Коулслоу можно есть как гарнир или, как принято у большинства людей в этой части нашей страны, в качестве добавки к сэндвичам с мясом барбекю.

Добавьте заправку к овощам и хорошо перемешайте. Подавайте сразу же.



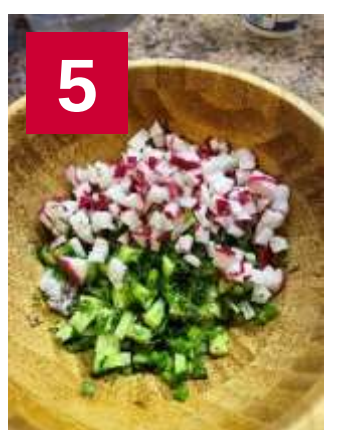
Окрошка (холодный суп на квасе)

Ингредиенты

3 вареные картофелины
300 г вареной колбасы
3 яйца
2 огурца
3 шт. редиса
Сметана 15% —
150 г
1 пучок зеленого лука
1 пучок укропа
2 л кваса



Представляю вашему вниманию традиционное блюдо русской кухни — окрошку. Это замечательный холодный суп, который лучше всего готовить летом, в жаркую погоду. Окрошка на квасе идеально утоляет жажду и голод.



Способ приготовления

Берем 3 отваренных картофелины и нарезаем кубиками среднего размера.

Вареную колбасу нарезаем кубиками примерно такого же размера, как и картофель.

Также кубиками нарезаем 3 отваренных яйца.

Нарезаем огурец, зеленый лук, редис и укроп.

Приступаем к сборке окрошки. В глубокую миску перекладываем нарезанные картофель, колбасу, яйца, редис, огурцы и зелень.

Перемешиваем все ингредиенты.

Сервировка

Берем глубокую порционную тарелку. В нее кладем смесь из ранее приготовленных ингредиентов. Заливаем квасом. Добавляем сметану.

Окрошка на квасе готова.

Приятного аппетита!

Дёппекохе (открытый пирог в чугунном горшке)

Ингредиенты (на 2-3 порции)

10 крупных картофелин
250–350 г полосатого бекона
(с прослойками жира)
1 булочка
¼-½ литра молока
1 яйцо
Соль, растительное масло

Вам потребуется:

Кухонный комбайн
Горшок для запекания
(желательно чугунный)
Маленькая кастрюля



Способ приготовления

Очистите картофель и разомните его в кухонном комбайне.

Замочите булочку в молоке и медленно нагрейте в кастрюле. Нарежьте бекон кубиками.

Смешайте картофель с яйцом, размоченной булочкой, молоком, беконом и солью.

На плите разогрейте растительное масло в горшке для

запекания добавьте картофельную смесь.

Поставьте горшок для запекания в предварительно разогретую духовку и запекайте при температуре 200°C в течение 1-1½ часов.

Подавайте с яблочным пюре. Надеюсь, вам понравится!



Телячий костец с медом, апельсином и розмарином

Ингредиенты (на 4 порции)

Телячий костец (около 600 г) 1 апельсин, не обработанный парафином

1 лавровый лист

1 веточка розмарина 2 ст.л. меда

4 почищенных шампиньона

1 головка желтого (или красного) лука

2 ст. ложки крем-фреша

Сливочное масло

Соль и перец по вкусу

Для придания дополнительной остроты вы можете добавить столовую ложку горчицы.



Способ приготовления

Время приготовления: 1 час 30 минут

Тонко нарежьте лук. Приправьте мясо солью и перцем. Натрите цедру половины апельсина. Выжмите сок из апельсина. Удалите косточки.

Растопите сливочное масло в кастрюле на сильном огне. Поджарьте телятину с обеих сторон до золотистого цвета.

Выньте из кастрюли, положите на тарелку и отложите в сторону.

Добавьте в кастрюлю выжатый апельсиновый сок и деглазируйте в течение нескольких секунд.

Добавьте лук. Убавьте огонь до среднего и жарьте, регулярно помешивая. Добавьте грибы, лавровый лист, розмарин и мед. Дайте настояться 5 минут.

Положите мясо обратно в кастрюлю и посыпьте апельсиновой цедрой. Накройте крышкой и готовьте 30 минут на медленном огне.

В конце добавьте немного крем-фреша. Подавайте с овощным ассорти.



Пастуший пирог

Ингредиенты (на 6 персон)

500 г говяжьего фарша (или свиного/бараньего фарша)
200 г шампиньонов, тонко нарезанных
1 средняя луковица, мелко нарезанная
400 г консервированных резаных томатов
400 г консервированной тушеной фасоли в томатном соусе
2 бульонных кубика Охо (или другого говяжьего бульона)
800 г картофеля, очищенного и нарезанного кубиками
100 г мягкого сыра
30 мл молока
100 г тертого сыра



Способ приготовления

Нанесите на сковороду масло-спрей Fry Light (или любое кулинарное растительное масло), добавьте лук и грибы, положите и раскрошите фарш, добавьте кубики Охо и обжаривайте, пока фарш не подрумянится.

Когда фарш подрумянится, добавьте банку томатов и банку печеной фасоли, перемешайте и готовьте на медленном огне 20 минут.

Тем временем отварите очищенный, нарезанный кубиками картофель в течение 15 минут или до мягкости. Слейте воду, затем

разомните картофель, добавив 100 г мягкого сыра и 30 мл молока.

Выложите фарш в жаропрочную посуду, сверху положите картофельное пюре и посыпьте тертым сыром (на этом этапе пирог можно охладить, чтобы довести до готовности в духовке позже).

Запекайте в духовке 20-25 минут, пока сыр не расплавится, а фарш не начнет пузыриться по краям.

Ростбиф целым куском на барбекю на треноге (Schwenkgrill)

Ингредиенты

2,7 кг говядины,
подходящий для
приготовления
ростбифа 2 ст.л.
морской соли
4-5 веточек розмарина

Соус ремулад

250 мл
подсолнечного
масла
2 яйца
1 ч.л. горчицы средней
остроты
1 доза лимонного сока из
бутылки с дозатором
1 ст.л. уксуса
1 ст.л. сахара

2-3 шт. пикулей
1 луковица
1 зубок чеснока
1 ст.л. каперсов
1 ст.л. анчоусов
1 ст.л. крем-фреша
1 ст.л. йогурта
1 небольшой пучок петрушки
1 небольшой пучок укропа
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного молотого перца



Способ приготовления

Ростбиф

Перед тем как жарить мясо на барбекю, дайте ему нагреться до комнатной температуры в течение 3 часов.

Обильно посолите со всех сторон (**фото 2**) и положите на решетку барбекю.

Слегка протолкните веточки розмарина под мясо.

Жарьте мясо до тех пор, пока внутренняя температура, измеренная с помощью термометра для мяса, не достигнет 58°C (136°F)*. Переворачивайте мясо каждые 20-30 минут и обжаривайте со всех четырех сторон.

После достижения требуемой температуры снимите мясо

с решетки, оберните фольгой, чтобы оно оставалось горячим, и дайте отдохнуть 15

минут.

Затем нарежьте его небольшими кусочками и подавайте с домашним соусом ремулад, картофельным gratin и зеленым салатом (**фото 3**).

*58°C (136°F) — температура, которая требуется для получения ростбифа от средней до полной прожарки, — не все люди любят есть мясо с кровью.

*56°C (133°F) — температура для получения говядины средней прожарки, какой она и должна быть, по крайней мере, на мой вкус!

Примечание. Внешняя температура при поднятии и поворачивании решетки с лежащим на ней мясом ни в коем случае не должна превышать 190°C.

Соус ремулад

Нарежьте пикули, лук, чеснок, каперсы и анчоусы небольшими кусочками.

Мелко нарежьте зелень. Положите яйца в высокую узкую емкость, добавьте уксус, лимонный сок, горчицу и соль и взбейте ручным блендером.

Продолжая мешать, постепенно вливайте подсолнечное масло небольшими порциями.

Яичная смесь примет беловатый оттенок и загустеет. Добавьте в яичную смесь зелень, пикули, лук, чеснок, каперсы, анчоусы, йогурт и крем-фреш.

Посолите и поперчите по вкусу.



Клецки шпецле с сыром



Ингредиенты

1 щепотка мускатного
ореха
500 г полбяной муки
1 ч.л. соли
250 мл воды
3 ст.л. растительного
масла
5 яиц
Вода
Сливочное
масло
А также лук, тертый
горный сыр и пучок
шнитт-лука

Способ приготовления

Смешайте полбяную муку, соль и мускатный орех.

Добавьте воду, яйца и растительное масло и хорошо вымешивайте тесто, пока оно не станет гладким. Дайте тесту отдохнуть 1/2 часа.

В большой кастрюле вскипятите воду, сформируйте шпецле с помощью специального приспособления для *шпецле* (или терки, пресса или досточки), и опускайте их в воду.

Не варите много *шпецле* за один раз, чтобы они не слиплись.

Когда *шпецле* всплывут, выловите их шумовкой и сполосните в миске с холодной водой.

Откиньте на сито и дайте воде стечь. Положите слой *шпецле* в большую миску, сверху насыпьте тонкий слой горного сыра, повторите это 2 или 3 раза. Поставьте миску на 15 минут в духовку, разогретую до температуры 100°C (212° F).

Обжарьте 3-4 тонко нарезанных луковицы на сковороде до готовности.

Для подачи положите порцию *шпецле* с сыром на тарелку, сверху уложите жареный лук и посыпьте шнитт-луком по вкусу..



Паста тальятелле с желтым рагу болоньезе

Ингредиенты (на 6 персон)

Тальятелле

4 яйца

1 яичный желток

400 г муки типа 00

Желтое рагу болоньезе 300 г говяжьего фарша

200 г свиного фарша

100 г моркови — мелко нарезанной или натертой на терке

100 г лука — мелко нарезанного или пропущенного через мясорубку

500 г пюре из желтых томатов даттерино (сицилийских сорт сливообразных сладких томатов)

1/2 стакана белого вина Оливковое масло

Соль



Способ приготовления

Тальятелле

Высыпьте муку прямо на деревянную доску для работы с тестом, сделайте в центре углубление, влейте целые яйца, сразу перемешивая их с мукой вилкой.

Одновременно начинайте замешивать муку.

Как только яйца полностью впитаются в муку, приступайте к вымешиванию теста вручную.

Переложите тесто на другую доску или деревянную поверхность и энергично месите 10 минут, растягивая тесто ладонью во всех направлениях. Заверните тесто в пленку и дайте отдохнуть при комнатной температуре не менее 30 минут.

После этого можно продолжать работу с пастой. Отрежьте кусок теста с помощью специального ножа.

Пропустите его через валики тестораскатки, получив толстый первый лист. Продолжайте пропускать лист пасты через машинку, уменьшая толщину.

Получив прямоугольный лист желаемой толщины, положите его на слегка посыпанную мукой доску и нарежьте обычным или специальным ножом для резки теста.

Ваша свежая яичная паста готова.

Желтое рагу болоньезе

Обжарьте овощи в 5 столовых ложках оливкового масла, пока лук слегка не подрумянится.

Добавьте говядину и свинину и жарьте до светло-коричневого цвета.

Добавьте 1/2 стакана белого вина и дайте ему испариться.

Добавьте пюре из желтых томатов даттерино и хорошо перемешайте.

Приправьте солью, накройте крышкой и готовьте на минимальном огне 3 часа, помешивая каждые 30 минут.

Если кажется, что рагу пересыхает, добавьте еще немного белого вина.

ВАШЕ РАГУ ГОТОВО!

Теперь вскипятите воду в большой кастрюле, добавьте 2 чайные ложки соли с горкой.

Опустите тальятелле в воду и варите 4 минуты.

Когда паста будет готова, выньте ее из кастрюли и переложите на тарелку.

Добавьте рагу и аккуратно перемешайте.

Надеюсь, вам понравится!



Джузеппе Монтагути

Испанская паэлья с морепродуктами

Ингредиенты

1 спелый помидор, очищенный от кожицы	(разных видов рыбы)
1 мелко нарезанная луковица	3 или 4 рака
4 зубка чеснока	1 литр рыбного бульона
Шафран	500 г риса для паэльи (короткозернистого или испанского риса)
250 г кальмаров, нарезанных кольцами	бомба)
250 г мидий	Пищевой краситель, растительное масло и соль
6 или 7 лангустинов или креветок, обваленное в муке	филе рыбы



Прежде всего, позвольте мне объяснить, почему итальянец выбрал испанское блюдо. Дело в том, что его едят на вечеринках Infia, и это одно из блюд, которые, по моему мнению, лучше всего представляют культурное разнообразие.

Мы приготовим паэлью с морепродуктами на 5 порций (моя паэлья на фото гораздо больше и рассчитана на 10 человек).

Способ приготовления

Начнем с того, что откроем бутылку пива и закусим оливками, арахисом или чипсами (лучше это делать с друзьями).

А теперь продолжим. Налейте оливковое масло в сковороду для паэльи диаметром 34 см. Количество риса, которое мы будем использовать, рассчитано на приготовление щедрых четырех-пяти порций паэльи. Отмерьте нужное количество растительного масла: одна столовая ложка на сто грамм риса, плюс еще одна.

Сейчас как раз время открыть вторую бутылку пива, потому что теперь очень важно сконцентрироваться и делать все правильно!

Начинайте добавлять морепродукты: кольца кальмара, мидии, лангустинов, раков и обваленную в муке рыбу и жарьте их до готовности. Когда они будут готовы, выньте их из сковороды для паэльи. Затем добавьте мелко нарезанный лук и, когда он приготовится, выложите очищенные спелые помидоры с небольшим количеством соли и жарьте, пока помидоры не начнут подсыхать и станут поджаренными на вид.

Добавьте рис, слегка обжарьте его, затем сразу влейте горячий бульон. Как только бульон закипит, бросьте рыбу,

посыпанную мукой, и хорошо проварите (попробуйте, не нужно ли еще соли).

В течение первых 5 минут приготовления риса все время помешивайте его ложкой, потому что так лучше раскрываются ароматы (но только первые 5 минут). Добавьте краситель и перемешайте.

Готовьте рис 17-20 минут, не более, до тех пор, пока он не впитает весь бульон.

Пока рис варится, самое время поговорить о футболе или о повышении цен на продукты.

Но не забывайте поглядывать, что там делается с рисом, это очень важно. Через 10 минут добавьте мидии, которые вы также использовали для приготовления домашнего рыбного бульона, неочищенные лангустины или креветки и, наконец, раков и остальные морепродукты.

Желаю вам весело и вкусно провести время!

(Хочу выразить особую благодарность моим наставникам по приготовлению паэльи: Амадео Исачу и Хосе Луису Гихарро).



Фаршированный киббех (İçli Köfte Tarifi)

Ингредиенты (на 6 персон)

Начинка

2 ст.л. растительного масла
300 г мясного фарша
3 луковицы среднего размера
1/2 ч.л. томатной пасты
½ пучка петрушки
1 маленькая чайная чашка измельченных грецких орехов
Соль, перец чили хлопьями, черный перец

Оболочка

2 стакана мелкого булгура
1 стакан манной крупы
1 яйцо
1 ч.л. молотого красного перца
1 ч.л. перечной пасты
Чуть меньше одного стакана муки
1 ч.л. соли
2 стакана холодной воды



Способ приготовления

Приготовление начинки

Приготовьте начинку: положите фарш на сковороду вместе с мелко нарезанным луком. Жарьте, пока не испарится вся влага. Затем добавьте в томатную пасту соль и хлопья перца чили. Выключите огонь и добавьте грецкие орехи и петрушку. Оставьте остывать. Поставьте в холодильник на 1-2 часа.

Чтобы приготовить оболочку: всыпьте мелкий булгур и манную крупу в миску. Залейте примерно двумя стаканами воды так, чтобы она покрыла крупу, и оставьте крупу набухать на 15 минут. По прошествии 15 минут добавьте яйцо, томатную пасту, красный перец и соль. Месите 30 минут. Смесь может получиться немного липкой, но это нормально. Дайте тесту отдохнуть 10 минут при температуре +4 градуса.

Как фаршировать киббех: Возьмите в руки кусочек теста для оболочки размером с грецкий орех. Положите его на ладонь и сделайте пальцами другой руки вмятину посередине. Если тесто прилипает к рукам, их можно смочить водой. Возьмите столовую ложку начинки и положите ее в образовавшееся углубление, затем соедините верхние края. Готовое изделие выложите на тарелку, придав форму лимона размером с яйцо.

Приготовление: жарьте фаршированные котлеты киббех в растительном масле на среднем огне 5-10 минут. Или же, если хотите, вы можете их отварить в небольшом количестве лимонной воды. Фаршированный киббех, который вы пока не собираетесь готовить, можно заморозить.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Венский шницель

Ингредиенты

4 телячьи отбивные
¼ стакана муки
2 яйца
½ стакан панировочных сухарей
Смалец или сливочное масло
(можно использовать и растительное масло)
Соль
Лимон для гарнира



Это одно из национальных и самых традиционных блюд моей родной страны, Австрии. По этому принципу мясо жарят и во многих других странах. Оригинальный рецепт венского шницеля требует использования телятины.

Говорят, что секрет знаменитой «золотой» оболочки венского шницеля заключается в следующем: королевские дворы различных королевств всегда старались перещеголять друг друга по впечатлению, производимому на гостей короля или королевы, новыми блюдами, создаваемыми их поварами. Настоящий золотой порошок и золотые пластинки использовались для придания блюдам по-королевски шикарного вида и, конечно, для того, чтобы подчеркнуть богатство королевства.

Легенда гласит, что для некоторых королевских дворов такой способ украшения стола был не по карману, поэтому один креативный повар придумал знаменитый «золотой эффект», достигаемый с помощью панировочных сухарей, который с тех пор покорила весь мир.

Способ приготовления

Возьмите 3 большие миски: в одну насыпьте муку, в другой взбейте яйца, а в третью добавьте панировочные сухари.

Каждую телячью отбивную слегка посыпьте солью. Затем обмакните каждую отбивную сначала в муку, затем во взбитое яйцо и, в последнюю очередь, в панировочные сухари. Убедитесь, что на каждом этапе мясо полностью покрывается каждым из этих ингредиентов.

Следующий этап состоит в том, чтобы подготовить большую сковороду: положить на нее смалец или сливочное масло и дать ей

сильно разогреться. Затем положите на нее венские шницели и медленно обжаривайте их, пока сухари не станут золотистыми. Время от времени переворачивайте венские шницели, чтобы они хорошо обжарились с обеих сторон.

Традиционный гарнир к шницелям — отварной картофель со свежей петрушкой и зеленый листовой салат или салат из огурцов.

GUTEN APPETIT! :-)

Аррос дель сеньорет

Ингредиенты (на 4 порции)

300 г риса (примерно 70 г на порцию)
250 г рыбы (небольшие кусочки, предварительно вымытые и очищенные от кожи и костей)
250 г креветок (без голов и панциря)
500 г/мл рыбного бульона (приготовленного из рыбных костей и голов и панцирей креветок)
2 небольших помидора
1 или 2 зубка чеснока
Оливковое масло
Шафран



«Аррос дель сеньорет» переводится как «барский рис». Это пазлья, которую можно просто есть, все готово к употреблению (в ней нет рыбных костей или панцирей). BON PROFIT!!!

Способ приготовления

Для начала добавьте небольшое количество оливкового масла в сковороду для пазлья так, чтобы оно покрывало почти все дно сковороды и разогрейте его.

Когда масло разогреется, добавьте измельченный зубчик (зубчики) чеснока и 2 мелко нарезанных помидора.

Перемешайте все это с маслом и жарьте не менее 5 минут. Добавьте мелкие кусочки рыбы.

Готовьте рыбу пару минут.

Добавьте креветки и продолжайте готовить еще две минуты. Постоянно помешивайте, чтобы ничего не пригорело.

Добавьте рис и снимите все с огня и отставьте в сторону

на пару минут.

Цель состоит в том, чтобы получить хорошее сочетание вкусов всех кусочков рыбы, креветок и риса.

Добавьте рыбный бульон и шафран и тщательно все перемешайте, чтобы равномерно распределить все продукты.

Продолжайте готовить по крайней мере еще 15-20 минут, чтобы получить идеальную «сокаррату» (карамелизованную корочку риса на сковороде): не подгоревшую, а поджаристую.



Вестфальское рагу

Ингредиенты

400 г белой фасоли

250 г копченой колбасы меттвurst (*geräucherte Mettwurst*)

300 г моркови

300 г картофеля

300 г капусты

1 большое кулинарное
яблоко

1 большая твердая
груша

Соль

Свежемолотый черный перец

Для украшения: 4 ст.л. мелко нарезанной петрушки



Способ

приготовления

Замочите фасоль в 1,5 л воды и оставьте на ночь. Вы можете пропустить этот шаг, если используете свежую фасоль.

На следующий день доведите фасоль до кипения в той воде, в которой она была замочена. Варите на среднем огне 30 минут, затем добавьте копченую колбасу и готовьте еще 30 минут.

Помойте, очистите от кожицы и тонко

нарежьте морковь. Очистите, помойте и нарежьте картофель кубиками. Нарежьте капусту кубиками. Очистите от кожуры и сердцевины яблоко и грушу.

Добавьте овощи и фрукты к фасоли с колбасой, приправьте солью и перцем. Готовьте еще 30 минут.

Подавайте, посыпав нарезанной петрушкой.
Guten Appetit!



Португальские бутерброды бифанас от Хорхе

Ингредиенты

1,8 кг свиного окорока (вокруг или внутри него должно быть немного жира, чтобы мясо не получилось слишком сухим)

Заморозьте сырой кусок мяса, нарежьте его в замороженном виде как можно тоньше (попросите местного мясника сделать это для вас — безопасность превыше всего!)

Смесь соли, перца, паприки и молотого перца чили



Папос секос (булочки)

200 мл воды, 200 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 1 ч.л. соли, 20 г сливочного масла, 2 ст.л. растворимого картофельного пюре, 600 г муки

Это типичный португальский фаст-фуд. Такие бутерброды бесподобно вкусны, но, к сожалению, такую еду нельзя есть каждый день 😊.



Способ приготовления

Нарежьте несколько зубков чеснока и свежие перцы чили (пири-пири). Постарайтесь найти зеленое португальское вино (например, Casal Garcia) и купите лавровый лист.

Для начала выложите первый слой мяса в форму для гратена, затем добавьте специи, продолжайте выкладывать слои, пока не дойдете до половины формы, затем добавьте вино и уложите остальные слои.

В итоге у вас получится мясо, пропитанное вином со специями. Накройте мясо крышкой и поставьте в холодильник как минимум на 24 часа.

Приготовление

Что касается выбора сковороды, то лучше всего использовать что-то похожее на китайский вок.

Добавьте не менее 1 литра растительного масла и часть маринада и готовьте, пока жир не всплывет, затем снимите его ложкой.

Добавьте мясо и готовьте на малом огне около 15-20 минут.

Раскройте булочку (*pão seco*) и наполните ее мясом. Я люблю приправлять такие бутерброды горчицей и

дополнительной порцией соуса пири-пири.

Папос секос (булочки)

Смешайте жидкие ингредиенты с дрожжами, растопите сливочное масло.

Влейте жидкие ингредиенты в смесь муки, соли и картофельного пюре быстрого приготовления, а затем добавьте сливочное масло. Замесите тесто и поставьте его в теплое место, чтобы оно поднялось и увеличилось как минимум в два раза.

Скатайте тесто в маленькие круглые шарики весом 80-85 г и дайте им расстояться 20 минут, затем расплющите шарики и придавите каждую булочку в ее центре боковой стороной ладони, сложите вдвое и подождите, пока они снова поднимутся.

Разогрейте духовку до 210°C и поставьте в нее стакан/миску с водой, разверните булочки и положите на противень придавленной стороной вверх, выпекайте около 20 минут.

Приятного аппетита!





Хорхе Монте

Каре ягненка с теплым капустным салатом от Хорхе

Ингредиенты

Мясо

180-250 г каре ягненка, разрезанного на две части, приправленного солью и перцем по вкусу и натертого оливковым маслом

Салат

Тонко нарезанные репчатый лук, капуста и груша
Соль и перец



Способ приготовления

Мясо

Добавьте оливковое масло в сковороду и хорошо обжарьте мясо до румяной корочки со всех сторон. После обжаривания поставьте в предварительно разогретую до 110-150°C духовку.

Готовьте около 10-20 минут (температура и время зависят от того, какую степень прожарки вы предпочитаете, я, например, люблю мясо слабой прожарки).

Теплый салат

Налейте оливковое масло на горячую сковороду, соедините в ней и доведите до мягкости все ингредиенты

салата. Добавьте соль и перец по вкусу.

К готовому салату добавьте ложку или две белого уксуса, чтобы придать ему пикантную кислинку.

Украсьте свое блюдо

Обжарьте во фритюрнице несколько листьев шалфея и добавьте хороший кусочек соленого анчоуса.

Не забывайте, что мы едим не только ртом, но и глазами, поэтому старайтесь, чтобы ваши кушанья выглядели красиво, ведь вам это будет очень приятно.

Хорхе Монте

Свинные ребрышки — с корочкой снаружи и сочные внутри

Ингредиенты

400-500 г свиных ребер, натертых смесью соли, паприки, молотого перца чили и молотого черного перца,
выдержанных при комнатной температуре не менее 3-4 часов



Способ приготовления

Подготовьте мангал и подождите, пока угли будут только тлеть (покройте углем только половину площади мангала).

Обжарьте ребра со всех сторон до хрустящей корочки (на прямом огне), затем переложите в ту часть мангала, где углей нет, и продолжайте готовить на непрямом огне. (Время приготовления зависит от толщины кусков мяса. Мне понадобилось 45 минут на непрямом огне).

Разрежьте картофель на дольки, не снимая кожуры, и обжарьте их во фритюрнице в течение половины требуемого для

приготовления времени, выньте и дайте постоять, затем снова обжарьте во фритюрнице. Так картофель получается более хрустящим.

Смешайте вместе половину майонеза и натурального йогурта и добавьте смесь специй «мадрасское карри» (чтобы получить соус дип).

Engute!

Рагу из альпийских грибов с рёшти

Ингредиенты

Сушеные белые грибы и сморчки,
консервированные лисички и маленькие
шампиньоны

Оливковое масло

200 г сметаны

250 мл сливок

Картофель



Способ приготовления

Грибы

Берите то, что есть в наличии, у меня были сушеные белые грибы и сморчки, консервированные лисички и маленькие шампиньоны.

Разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный лук, затем грибы, хорошо перемешайте, затем добавьте немного воды, в которой замачивали сушеные грибы, и говяжий бульон. Тушите 10 минут.

Приправьте солью и черным перцем по вкусу и тушите еще 5 минут.

Добавьте мелко нарезанную петрушку и шнитт-лук, сметану и сливки и тушите еще 10 минут. Когда блюдо будет готово, загустите его кукурузной мукой или картофельным крахмалом и подавайте на рёшти.

Картофель

Не менее чем за 24 часа до приготовления отварите твердый картофель в воде с солью и перцем

(я всегда добавляю также лавровый лист и чеснок) и поставьте в холодильник.

Натрите картофель на терке и обжарьте в большом количестве масла, добавьте соль по необходимости, переверните пару раз до образования красивой корочки.

Подайте рагу с рёшти, чтобы получить великолепное слияние вкусов.





Хосе Антонио Гарсия

Свинина с бобами по-астурийски

Ингредиенты (на 4 порции)

1 кг фасоли
2 колбаски чоризо
2 кровяные колбаски
1 кусок свиной лопатки



Способ приготовления

Замочите бобы на ночь.

Положите бобы в кастрюлю с холодной водой вместе с чоризо, кровяной колбасой и свиной лопаткой и варите до

готовности на медленном огне до готовности фасоли.

Затем добавьте немного оливкового масла и паприки.

Картофельная запеканка Dippekuche по-вествудски

Ингредиенты (на 6 персон)

2 кг картофеля
2 луковицы среднего размера
6 яиц
300 г полосатого бекона
1 пучок петрушки
2,5 ч.л. соли
1 щепотка молотого мускатного ореха
1 щепотка свежемолотого черного перца
Растительное масло



Способ приготовления

Нарежьте кубиками примерно 1/3 часть бекона, остальную часть нарежьте ломтиками.

Очистите, помойте и натрите на терке картофель. Очистите, натрите на терке и добавьте лук. Взбейте яйца и также добавьте их к картофелю. Затем помойте и нарежьте петрушку и добавьте к картофелю вместе с солью, перцем и мускатным орехом. Добавьте нарезанный кубиками бекон. Затем энергично взбейте полученную смесь.

Полностью покройте дно чугунного горшка растительным маслом и разогрейте его. Переложите смесь в горшок, доведите до кипения на плите и варите 20 минут. Смесь обязательно нужно периодически хорошо перемешивать, чтобы она не приставала ко дну кастрюли. Смесь испарится и станет немного плотнее.

Всю отваренную смесь без остатка следует выложить из горшка обратно в миску для смешивания. Теперь добавьте еще растительного масла в горшок для запекания, чтобы все дно было покрыто, и снова его разогрейте (смажьте растительным маслом

внутреннюю поверхность горшка, чтобы к ней ничего не приставало позднее). Как только масло достаточно разогреется, переложите смесь обратно в горшок и немного разровняйте. Теперь накройте *Dippekuche* ломтиками бекона.

Выпекайте в предварительно разогретой до 180°C духовке около 1,5 часов, пока запеканка не приобретет аппетитный цвет.

Я рекомендую запекать *Dippekuche* под крышкой в течение первых 30 минут.





Конканок Каевчан

Южно-тайский кисло-острый желтый карри с сибасом

Ингредиенты

Сибас среднего размера
50 г южно-тайской кислой желтой пасты карри
10 г креветочной пасты
5 стаканов воды
Редис по желанию

Приправы

3 ч.л. сахара
2 ч.л. рыбного соуса
Концентрированный сок тамаринда по вкусу
Сок лайма по вкусу
1/2 ч.л. морской соли



Способ приготовления

Растворите креветочную пасту и южно-тайскую кислую желтую пасту карри и доведите до кипения.

Приправьте рыбным соусом, морской солью и сахаром и снова доведите до кипения.

Добавьте тонко нарезанный редис и приправьте концентрированным соком тамаринда. Попробуйте на вкус.

Добавьте рыбу, и когда рыба будет готова, выключите огонь и добавьте побольше сока лайма.

Ваше блюдо готово к подаче.

Курица в соусе карри по-индийски

Ингредиенты (на 4 порции)

1 целая курица с кожей	кардамона
10 зубков чеснока	1 ч.л. молотого красного перца чили
20 г имбиря	1 стакан воды (300 мл)
1 ст.л. молотого красного перца чили	Для основного этапа приготовления
1 ст.л. молотого черного перца	2 луковицы среднего размера
Соль по вкусу	5 зубков чеснока
2 ст.л. свежего творожного сыра	10 г имбиря
Томатный соус	2 ст.л. томатной пасты
8 помидоров среднего размера	1 ст.л. меда
1 палочка корицы	100 г сливочного масла
2 зеленых перца чили	50 г свежих сливок
1 ст.л. измельченного имбиря	4 ст.л. кулинарного масла
4-5 шт. гвоздики	½ ч.л. листьев пажитника
2 коробочки черного кардамона	
2 коробочки зеленого	



Этот рецепт карри был создан в 1950-х годах Кунданом Лалом Джагги, основателем ресторана Moti Mahal в столице Индии Дели. В печатном виде словосочетание «масляная курица» на английском языке в первый раз появилось как название фирменного блюда в меню индийского ресторана Gaylord в Манхэттене в 1975 году. В Торонто это начинка для роти, а в Австралии и Новой Зеландии с такой курицей пекут пироги. Этот рецепт карри часто используется как в Индии, так и во многих других странах.

Способ приготовления

Этап 1: замаринуйте курицу и подержите ее в холодильнике от 30 минут до 1 часа.

Приготовьте пасту из свежего имбиря и

чеснока, добавьте все остальные ингредиенты маринада к курице и хорошо перемешайте.



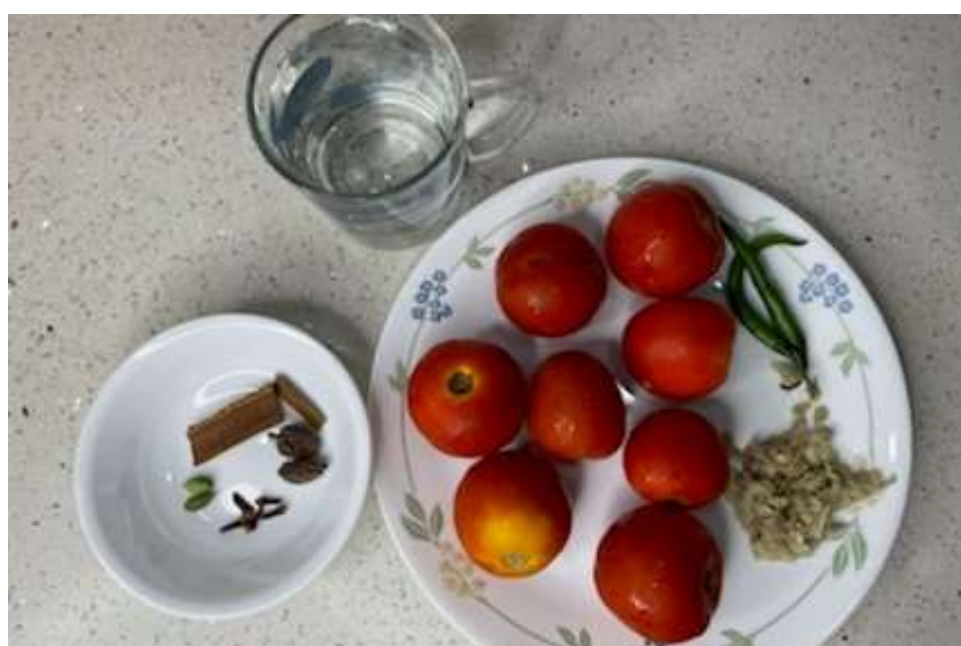
Курица в соусе карри по-индийски

Этап 2: приготовление томатного соуса

Приготовьте томатную пасту в миксере и добавьте все остальные ингредиенты вместе с водой, доведите до кипения и варите не менее

20-25 минут.

Процедите соус и отставьте в сторону.



Этап 3: основной этап

Разогрейте растительное масло в большой сковороде на средне-сильном огне. Когда масло раскалится, добавьте маринованные кусочки курицы по две-три штуки за раз, не перегружая сковороду. Обжарьте до румяной корочки с каждой стороны, но не более, чем по 3 минуты. Отставьте в сторону и накройте, чтобы сохранить тепло (вы доведете курицу до готовности в соусе).

Возьмите ту же сковороду и разогрейте в ней растительное масло вместе со сливочным. Добавьте лук, имбирь и чесночную пасту и обжарьте, помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Добавьте томатную пасту и листья пажитника. Продолжайте готовить на медленном огне 10-15 минут, периодически

помешивая, пока смесь не загустеет и не приобретет насыщенный красно-коричневый цвет.

Добавьте томатный соус, приготовленный на этапе 2. Готовьте, помешивая, еще 5-10 минут, затем добавьте 1 стакан воды и снова все хорошо перемешайте. Приправьте соус медом. Добавьте отложенные ранее подрумяненные кусочки курицы вместе с выделившимся из них соком в сковороду и тушите еще 8-10 минут, пока курица не дойдет до готовности, а соус не загустеет и не начнет сильно кипеть.

Добавьте свежие сливки и мешайте в течение 1-2 минут.

Посыпьте рубленым кориандром и подавайте со свежим хлебом.



Лакса

Ингредиенты (на 6 персон)

600 г креветок

2 больших жареных котлеты из рыбы (или замените другими морепродуктами, например, каракатицами, мидиями и т.д.)

6 кусочков обжаренного во фритюре коричневого тофу

500 г рисовой лапши, вермишели или толстой желтой лапши

18 перепелиных яиц, сваренных вкрутую (или замените 4 куриными яйцами)

250 г пророщенных бобов

1,5 л кокосового молока

Паста для лаксы

15 маленьких сушеных перцев чили (можно уменьшить до 5 для меньшей остроты), нарезанных кольцами

3 больших красных перца чили, тонко нарезанных

25 головок лука-шалота, измельченных

8 см калган-травы, измельченной (можно заменить имбирем или куркумой)

4 см имбиря, мелко нарезанного

8 зубков чеснока, мелко нарезанных

4 стебля лемонграсса, тонко нарезанных

4 см куркумы, мелко нарезанной, или 1 ч.л. сухой молотой куркумы

4 ореха кукуи, дробленых (можно заменить 15-20 орехами кешью)

3 ч.л. пасты из сушеных креветок

50 г сушеных креветок, слегка поджаренных в сухом воке и измельченных в порошок

Другие ингредиенты

¼ стакана растительного масла 2 ч.л. соли

2 ч.л. сахара

4 листика лайма

Пучок свежего кориандра, мелко нарезанного

6 ст. л. листьев гречихи (можно не использовать, если невозможно достать)

Всем привет! Я представляю знаменитое блюдо под названием «лакса», оно родом из солнечного тропического Сингапура, рая для гурманов, где местные жители готовы отправиться в любую даль в поисках самой вкусной еды. Сингапур — это плавильный котел для разных культур, в котором рождаются самые разные кушания, зачастую очень насыщенные и ароматные. Возможно, вы уже слышали о приготовленных по-сингапурски крабах с перцем чили, курице с рисом, сатэ и других блюдах. Лаксу очень любят в Сингапуре. Это густой суп с лапшой и большим количеством кокосового молока, он всегда очень ароматный и суперсытный, как бы его ни готовили: с креветками или без, острым или не очень. В Сингапуре мы называем его «шиок».



Лакса

Способ приготовления

Для приготовления пасты *лакса* измельчите блендером чили, лук-шалот, калган-траву, имбирь, чеснок, лемонграсс, куркуму, орехи кукуи и пасту из сушеных креветок до образования гладкой кашицы.

Разогрейте растительное масло в большом воке, добавьте кашицу и обжаривайте, помешивая, на умеренном огне до появления аромата, около 10 минут.

Добавьте сушеные креветки и жарьте, помешивая, еще 1 минуту. Добавьте в кашицу воду, чтобы получилось 1,5 литра жидкости для соуса *лакса*.

Добавьте соль и сахар. Доведите до кипения. Убавьте огонь и продолжайте готовить на медленном огне 10 минут.

Затем добавьте кокосовое молоко, тофу и листья лайма.

Добавьте листья гречихи (или пропустите этот этап). Доведите до

кипения, затем варите на медленном огне 5 минут.

Добавьте остальные ингредиенты и варите 10 минут, затем снимите с огня. Отбланшируйте лапшу отдельно в соответствии с инструкциями на упаковке. Слейте воду.

Добавьте рыбные котлеты или морепродукты, пророщенные бобы, бланшированную лапшу, сырые креветки и листья кинзы.

Ваше блюдо готово к подаче на стол.

В каждую порционную миску налейте соус, положите лапшу и добавьте креветки с морепродуктами.

Украсьте нарезанными ломтиками яйцами и измельченными листьями кориандра или перцами чили.





Линда Кеннеди

Хаггис, нипс энд таттис

Ингредиенты

- 1 хаггис (в моем случае, присланный специально для этого случая из Шотландии — спасибо маме!)
- 4–6 картофелин среднего размера
- Сливочное масло
- Сливки
- 1 репа или 2 небольшие брюквы Виски (и лед по желанию)



Tatties (tatties) — это картофельное пюре, а нипс (neeps) — пюре из репы, которые подаются с шотландским хаггисом, иногда — с насыщенным соусом на основе виски (виски можно просто выпить!).

Мы обычно едим это блюдо 25 января, когда празднуем день рождения нашего знаменитого поэта Роберта Бернса, в Ночь Бернса. Мы читаем его стихи, поем его песни и исполняем знаменитую «Оду шотландскому пудингу «Хаггис».

Говорят, что хаггис — это редкий вид животных, обитающих в высокогорных районах Шотландии. Также утверждается, что хаггис — млекопитающее со множеством необычных особенностей: его правые и левые лапы имеют разную длину, что позволяет ему быстро взбираться и спускаться по крутым скалам. Это пушистый зверек, с длинной шерстью и гривой, помогающими ему переносить суровые зимы в месте обитания.

Способ приготовления

- Очистите и нарежьте картофель.
- Отварите в кипящей воде около 25 минут.
- Очистите и нарежьте брюкву.
- Отварите в кипящей воде около 30 минут.
- Варите хаггис примерно 18-20 минут в зависимости от размера.
- Разомните картофель в пюре, добавив кусочек сливочного масла и сливки по вкусу.

- Разомните брюкву в пюре.
- Выньте хаггис из кипящей воды, затем проколите оболочку.
- Перед подачей на стол дайте ему немного остыть (одну или две минуты), так как хаггис будет очень горячим.
- Подавайте с шотландским солодовым виски.



Гратен из цикорного салата

Ингредиенты (на 4-6 порций)

4-6 кочана цикорного салата (эндивия)
30 г сливочного масла
Соль и перец
200 г тертого сыра
4-6 ломтиков ветчины
Щепотка сахара
500 мл соуса бешамель (вы можете использовать свой собственный рецепт или воспользоваться моим)

Для приготовления соуса бешамель вам потребуется:

100 г сливочного масла
50 г муки
1 л молока
Соль
Мускатный орех



Гратен с ветчиной очень популярен в Бельгии и на севере Франции. Его основной ингредиент — цикорный салат (или бельгийский эндивий), называемый «витлуф» на фламандском/голландском языках.

Способ приготовления

Начните с обрезки корневых частей кочанов эндивия. Обычно мы разрезаем кочаны на две части, удаляем сердцевину, кладем сверху немного сливочного масла, посыпаем сахаром и тушим на медленном огне в сотейнике с небольшим количеством воды.

Готовьте эндивий до мягкости. Вы можете поддержать его в сотейнике немного дольше, чтобы он карамелизовался и меньше горчил, а затем слить лишнюю воду, положив кочаны корневой частью вверх в большую миску.

Пока тушится эндивий, приготовьте соус бешамель:

Растопите сливочное масло в кастрюльке с толстым дном. Добавьте в масло муку и постоянно мешайте до золотистого цвета, подождите пока смесь начнет слегка пузыриться, но не давайте ей подрумяниться — около 2 минут. Добавьте горячее молоко, продолжая помешивать, пока соус не загустеет. Доведите до кипения. Добавьте соль, черный перец и мускатный орех по вкусу, убавьте огонь и варите, помешивая, еще 2-3

минуты. Снимите с огня. Чтобы охладить этот соус для дальнейшего использования, накройте его вощеной бумагой или залейте тонким слоем молока, чтобы предотвратить образование корочки.

Добавьте 2/3 тертого сыра в полученный соус до того, как оставите его остывать.

Когда с тушеного эндивия стечет вся лишняя вода, заверните кочаны в ветчину и положите в форму для запекания. Полейте их соусом и положите сверху оставшийся тертый сыр, как это с энтузиазмом сделала моя дочь.

Поставьте в разогретую до 200°C (400°F) духовку на 30 минут, затем подавайте на стол. Будьте осторожны, так как это блюдо будет очень горячим. Перед тем как есть, ему нужно дать немного остыть.

В качестве гарнира можно использовать картофель. Этот гратен также отлично сочетается с бельгийским траппистским пивом, таким как Orval.

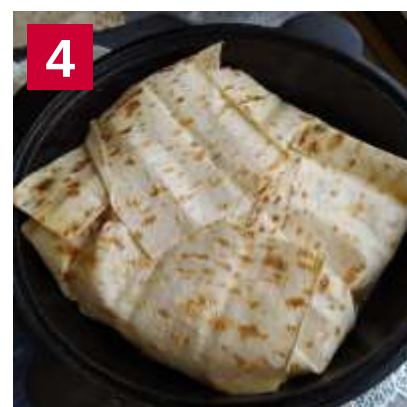
Шах-плов

Ингредиенты

1 кг риса
0,5-0,8 кг баранины
300 г сливочного масла
Тонкий лаваш или другие тонкие пшеничные хлеба
1 шт. моркови
100 г сушеных абрикосов
100 г изюма
Специи: Зира, черный перец, шафран



Существует огромное множество разных видов плова, среди них есть и особенные, как, например, этот праздничный шах-плов, который готовят в Азербайджане



Способ приготовления

Растопите сливочное масло на горячей сковороде.

Тщательно промойте рис, затем отварите его в подсоленной воде до полуготовности, около 10 минут.

Всыпьте щепотку шафрана в стакан кипятка.

Обжарьте морковь на сливочном масле и отложите в сторону.

Обжарьте баранину до образования корочки, посолите, посыпьте молотой зирой и черным перцем. Затем добавьте к мясу обжаренную морковь, изюм и сушеные абрикосы.

Обжаривайте все вместе 2 минуты, затем отставьте в сторону.

Теперь все готово для сборки плова.

Возьмите чугунок или большой керамический горшок (объемом около 5-6 литров) и смажьте его растопленным сливочным маслом.

Нарежьте тонкий лаваш полосками шириной около 20 см и тоже смажьте их растопленным маслом, с обеих сторон. Выложите полоски лаваша на дно чугунка так, чтобы их края свисали по сторонам.

Осторожно выложите половину отваренного риса, стараясь сделать лунку в середине для жареного мяса с изюмом и сушеными абрикосами.

Затем выложите оставшийся рис, полейте шафрановой водой и горячим растопленным сливочным маслом (3-4 столовые ложки).

Аккуратно оберните рис концами лаваша так, чтобы полностью его накрыть, и добавьте еще растопленного сливочного масла.

Накройте чугунок крышкой и поставьте в предварительно разогретую до 170°C духовку на 1½ часа.

Выньте чугунок из духовки, возьмите большое блюдо или поднос, положите его на чугунок, затем переверните чугунок вместе с блюдом, чтобы чугунок с пловом оказался на блюде вверх дном.

Плов будет очень горячим. Вам нужно подождать 10 минут, пока находящееся внутри масло стечет вниз и пропитает рис. После этого можно разрезать корочку на дольки и раздвинуть их, чтобы они напоминали лепестки цветка.



Скандинавская картофельная запеканка

Ингредиенты

250 г крем-фреша
250 г сметаны
400 мл очень крепкого мясного бульона
1 кг мелкого картофеля
50 г растопленного сливочного масла
100 г нарезанной кубиками ветчины
5-6 ломтиков поджаренного хлеба, нарезанных кубиками
1 ст. л. свежего розмарина, мелко нарезанного



Способ приготовления

На хорошо помытом картофеле сделать несколько глубоких надрезов (кожуру можно оставить,), не разрезая до конца, он должен быть соединен снизу. Расстояние между надрезами должно быть таким же, как у яйцерезки.

Смешайте сметану и крем-фреш с бульоном и вылейте эту смесь в большую форму для запекания.

Плотно уложите клубни картофеля в форму надрезами вверх в один слой, не друг на друга, и так, чтобы они были примерно наполовину погружены в соус. Запекайте при 200°C в течение примерно 45-60 минут, до готовности и размягчения картофеля.

Тем временем растопите сливочное масло, добавьте ветчину и розмарин и перемешайте с поджаренными кубиками хлеба. Выложите эту смесь на картофель и продолжайте запекать, пока хлебные кубики не

подрумянятся.

При желании можно добавить сыр, но помните, что его нельзя слишком долго держать в духовке.

Это блюдо считается гарниром, поэтому, если хотите, вы можете подавать его с лососем или мясом, а также к барбекю — ваш выбор. Лично я люблю готовить такую запеканку как основное блюдо, так как его можно «собрать» всего за 30 минут, а потом уйти и гулять на свежем воздухе целый час.

Не забудьте пригласить меня для проведения контроля качества :-)





Марсио Гонкалвес

Котлеты из соленой трески

Ингредиенты

400 г измельченной соленой трески
1 мелко нарезанная луковица
2 ст.л. нарезанной петрушки
3 ст.л. муки
4 яйца
2 ч.л. чесночного порошка
2 ч.л. смеси четырех перцев
500 мл растительного масла



Котлеты из соленой трески — португальская классика, они идеальны и как закуска, и как основное блюдо. В качестве гарнира я бы порекомендовал салат из вигны или португальское томатное ризотто.

Время приготовления — 60 минут, рецепт рассчитан на 4 порции (20 котлет)

Способ приготовления

Вымачивайте соленую треску примерно 6 часов, меняя воду каждые 2 часа.

Мелко порежьте ее.

Выложите в миску подготовленную треску, мелко нарезанный лук и петрушку и хорошо перемешайте.

Добавьте яйца и муку и перемешайте до получения равномерной смеси без комочков.

Затем приправьте чесноком и перцем и еще раз хорошо перемешайте.

В сковороде доведите растительное масло до кипения, затем убавьте огонь до среднего.

Аккуратно набирайте смесь столовой ложкой и выкладывайте в масло. Жарьте 8-10 минут до золотистого цвета.

Чтобы проверить, готовы ли рыбные котлеты, и не пересушить их, используйте шпажку.

Мерве Йылмазер

Баранина, нарезанная кубиками и обжаренная на сковороде «сач» (сач кавурма)

Ингредиенты (на 4-5 порций)

3 ст.л. сливочного масла
1 кг нарезанного кубиками мяса (баранины или телятины средней жирности)
4 луковицы (нарезанные кубиками), лучше использовать лук-шалот
5 мелко нарезанных перцев чили
4 помидора, очищенных от кожицы и нарезанных кубиками
4 зубка чеснока
1 ч.л. соли
1 ч.л. черного перца
1 ч.л. перца чили крупного помола
1 ч.л. тимьяна



Способ приготовления

Растопите сливочное масло на сковороде.
Выложите лук и обжарьте до золотистого цвета.
Добавьте мясо, накройте крышкой и готовьте на среднем огне, пока мясо не выпустит сок.

Добавьте перец, помидоры, чеснок и специи и готовьте на медленном огне до готовности помидоров.

Паэлья по-валенсийски

Ингредиенты (на 6 порций)

20 г оливкового масла, не слишком насыщенного вкуса

2 больших куриных окорочка, нарезанные кусочками

3 куриных крылышка и 3 небольших окорочка

Половина кролика

3 куриных печени

200 г плоской зеленой фасоли

200 г фасоли гаррофон (лима)

1,5 л воды

150 г белой фасоли

390 г консервированных резаных томатов

Шафран или пищевой краситель

Соль по вкусу

1 кг валенсийского риса *бомба* или короткозернистого риса

2 артишока

5 молодых веточек нежного розмарина

1 лимон

Способ приготовления

Разрежьте артишоки на дольки по центру и положите их в таз с водой. Добавьте лимон, разрезанный на 4 части, за 10 минут до начала приготовления.

Равномерно посолите сковороду для паэльи.

Налейте масло в центр сковороды. Равномерно распределите его по центру сковороды. Откорректируйте положение сковороды: масло должно быть на одном уровне по всем краям, сковорода должна стоять строго горизонтально, без наклона. Отрегулируйте при необходимости.

Разожгите огонь под сковородой так, чтобы он был главным образом посередине и горел достаточно интенсивно.

Добавьте кусочки курицы и кролика и обжарьте их. Они должны хорошо прожариться. Продолжайте помешивать, чтобы все мясо равномерно подрумянилось. Переворачивайте и поворачивайте кусочки мяса так, чтобы они обжарились со всех сторон.

Когда мясо хорошо подрумянится, отодвиньте его к краям сковороды, ближе к стенкам.

Теперь добавьте помидоры, разровняйте их и хорошо обжарьте в центре.

Добавьте 3 куриных печени и хорошо обжарьте.

Когда они хорошо прожарятся, добавьте 2 столовые ложки паприки маленькой ложкой.

Выньте печень, чтобы она не пригорела, и отложите в сторону.

Выложите в центр сковороды овощи для паэльи и артишоки. Подождите, пока они хорошо прогреются — около 10 минут.

Теперь все содержимое сковороды залейте водой. Вода должна доходить до заклепок ручек сковороды.

Теперь увеличьте огонь по краям или распределите дрова равномерно под дном сковороды. На этом этапе требуется обеспечить не столько интенсивность огня, сколько равномерное кипение.

Перемешайте бульон и все ингредиенты, равномерно распределяя их по сковороде.

Добавьте 5 веточек розмарина, укладывая их на равном расстоянии друг от друга.

Добавьте шафран или краситель, чтобы придать бульону красивый цвет (две столовые ложки без горки).

Уменьшите нагрев по краям сковороды.

Подождите 30 минут, чтобы бульон хорошо проварился и впитал в себя ароматы. Удалите веточки розмарина.

Попробуйте бульон на вкус с помощью столовой ложки. При необходимости добавьте больше соли.

Теперь всыпьте рис. С помощью половника равномерно распределите рис по сковороде. Рис положите из расчета по одному половнику на порцию. Равномерно распределить рис можно с помощью кухонной лопатки.

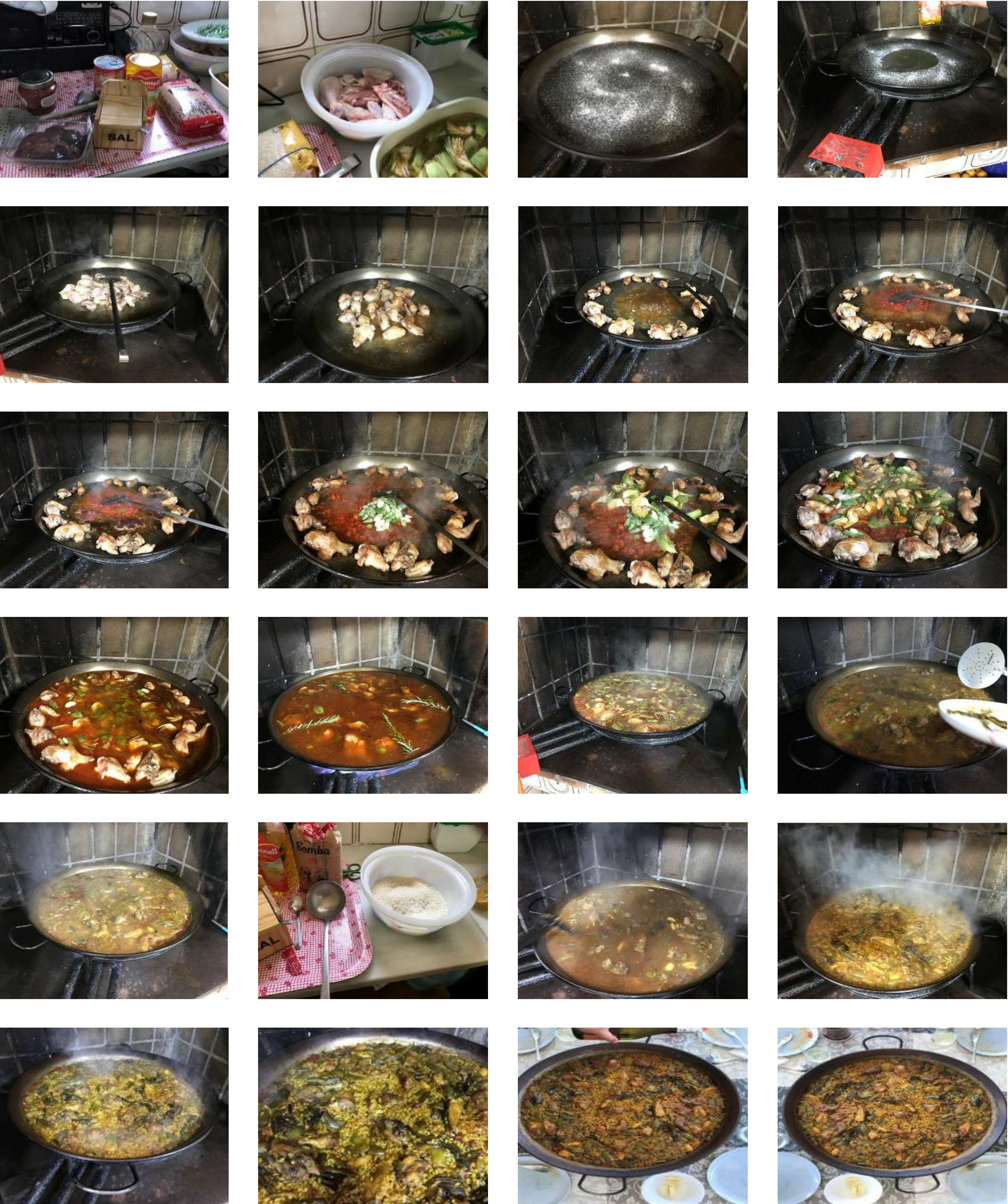
Во время варки риса не мешайте его и его и постепенно уменьшайте огонь.

Когда весь бульон выпарится, снимите блюдо с огня.

Подождите около 10 минут, и все — паэлья готова.



Паэлья по-валенсийски



Спанакопита

Ингредиенты

60 мл оливкового масла
1 мелко нарезанная луковица
1 пучок зеленого лука/лук-шалот, мелко нарезанный
2 раздавленных зубка чеснока
1,2 кг молодых листьев шпината
2 ст.л. рубленого укропа
250 г сыра фета

150 г необезжиренного сыра рикотта
3 ст.л. тертого пармезана или сыра кефалотири
4 слегка взбитых яйца
1/2 ч.л. молотого мускатного ореха
12 листов теста фило
120 г растопленного соленого сливочного масла

Это традиционный пирог со шпинатом, сыром (фетой) и травами в хрустящем тесте фило.



Способ приготовления

Разогрейте масло, добавьте лук и чеснок. Готовьте до мягкости, затем добавьте шпинат и половину укропа. Готовьте на медленном огне 1-2 минуты, помешивая, пока шпинат не обмякнет. Слейте жидкость и остудите, затем смешайте с сырами, яйцом, мускатным орехом и приправьте солью и перцем.

Разогрейте духовку до 180°C.

Смажьте сливочным маслом большую (2,5 л) форму для выпечки. Выложите тесто фило так, чтобы оно покрывало дно и стенки формы, и смажьте растопленным маслом. Повторите этот процесс с еще 5 листами теста. Распределите сырно-шпинатную смесь поверх теста.

Накройте оставшимся тестом, смазывая каждый лист растопленным маслом. Обрежьте излишки теста и заправьте все края по бокам пирога. Смажьте верх сливочным маслом и надрежьте ромбиками.

Выпекайте в духовке 45 минут или до золотисто-коричневого цвета,

как показано на фото. Разогрейте оставшееся масло и добавьте оставшийся укроп. Дайте готовому пирогу отдохнуть 10 минут, при подаче на стол смажьте укропной смесью.



Русская мачанка

Ингредиенты

500 г небольших колбасок
300 г ребер
2 л воды
1 ст.л. соли
300 г грудинки
2 луковицы Соль



Способ приготовления

Отварите колбаски и ребрышки до готовности.

Размешайте 6 столовых ложек муки в 300 мл холодной воды и медленно влейте в бульон. Доведите до кипения, чтобы бульон загустел, выключите огонь.

Обжарьте грудинку и лук на сковороде, посолите и поперчите. Положите обжаренные ингредиенты в бульон. Подавайте с любыми блинами!!!

Надеюсь, будет вкусно!



Поте Астуриано

Ингредиенты (на 4 порции)

Рагу

Обильное количество воды

2 пучка зеленой капусты
(берзы)

1 кг картофеля

125 г астурийских бобов фава PGI*

1 компанго астуриано: чоризо,
кровавая колбаса и бекон

Стир-фрай (жарка)

2 ст.л. растительного масла

1 ч.л. сладкой паприки



Поте Астуриано — одно из самых знаковых блюд астурийской гастрономии и, наряду с фабадой (рагу из бобов), относится к излюбленным блюдам в традиционной кухне этого региона.

Капуста и свинина являются основными ингредиентами в рецепте этого блюда, который также обычно включает астурийские бобы фава, иногда в небольшом (часто это остатки фабады, приготовленной несколькими днями ранее), а иногда в большом количестве.

Это блюдо, известное со времен средневековья, готовят на медленном огне из овощей, бобовых, астурийской колбасы чоризо и кровавой колбасы (или «компанго»). Это очень сытная еда, которая должна быть горячей, чтобы по достоинству оценить ее вкус, поэтому она идеально подходит для того, чтобы поднять настроение в дождливые и холодные дни. С начала осени и до прихода весны кухни по всей Астурии наполняются ароматом этого блюда, секрет приготовления которого мало кто знает за пределами Негрона (астурийской границы с Месетой).

Способ приготовления

В большой кастрюле приготовьте компанго вместе с астурийскими бобами фава GPI*, которые вы предварительно замочили не менее чем на 12 часов (накануне вечером).

Тем временем отбланшируйте капусту. По традиции, после бланшировки зеленую часть листьев капусты снимают рукой, держа капустный лист за стебель. Грубо порежьте капусту ножом.

Когда компанго сварится (примерно через час), выньте из кастрюли сначала кровавую колбасу, затем чоризо и, наконец, бекон.

Затем добавьте капусту и картофель, тоже нарезанный кусочками. Время добавления капусты и картофеля определяется в зависимости от того, как долго будут

готовиться бобы фава. В общей сложности приготовление астурийского рагу традиционным способом займет около двух с половиной часов.

В конце добавьте обжаренный при помешивании сладкий перец.

Рагу можно есть сразу после приготовления, но, по словам моей бабушки, на следующий день оно всегда будет вкуснее.

*PGI: Protected Geographical Indication (такая пометка указывает на аутентичность астурийских бобов фава)



Рави Калкунте

Фасоль карри с роти

Ингредиенты

225—250 г стручковой (зеленой) фасоли

1 ст.л. растительного масла

$\frac{3}{4}$ ч.л. семян горчицы (рай)

$\frac{3}{4}$ ч.л. *урад дала* (колотой черной чечевицы)

2 сушеных красных перца чили (*сухи лал мирч*) — целиком или молотых, очищенных от семян

$\frac{1}{4}$ ч.л. молотой куркумы (*халди*)

1 щепотка асафетиды (*хинг*)

1 веточка листьев карри (*кади патта*)

2—3 ст.л. кокосовой стружки

$\frac{1}{2}$ стакана воды Соль по вкусу

Ингредиенты для роти, на 8 шт.

3 стакана цельнозерновой пшеничной муки

2 ст.л. растительного масла

1 ч.л. крупнозернистой поваренной соли

$1\frac{1}{4}$ стакана воды, плюс еще 2 или

3 ст.л., если потребуется



Способ приготовления

Промойте стручковую фасоль несколько раз в воде. Дайте воде стечь.

Удалите волокна по бокам, затем нарежьте ее по диагонали или на кусочки длиной $\frac{1}{4}$ дюйма (6-7 мм).

Разогрейте в сковороде растительное масло. Всыпьте семена горчицы и черную чечевицу.

Обжарьте их на слабом огне. Обжаривайте, пока горчица не начнет потрескивать, а черная чечевица не приобретет коричневатый цвет. Следите за тем, чтобы чечевица не подгорела.

Добавьте сухие красные перцы чили, листья карри, молотую куркуму и асафетиду. Тщательно перемешайте.

Теперь добавьте нарезанную стручковую фасоль.

Пассеруйте в течение одной минуты, затем влейте $\frac{1}{2}$ стакана воды и посолите.

Накройте крышкой и тушите, пока стручковая фасоль не станет мягкой.

Роти

В большой миске смешайте 3 стакана муки, соль и 1 столовую ложку растительного масла. Небольшими порциями добавляйте воду, перемешивая массу руками до получения мягкого теста. В общей сложности добавьте около одного стакана воды с четвертью. Вам может понадобиться больше или меньше воды, это зависит от

сорта муки, поэтому вливайте воду понемногу.

Добавьте в тесто 1 столовую ложку растительного масла и снова вымесите, пока тесто не станет гладким. Дайте тесту постоять 10-20 минут, накрыв его полиэтиленовой пленкой или положив в герметичный контейнер.

Разделите тесто на 10-12 частей и ладонями скатайте каждую часть в круглый шар.

Возьмите один шар теста и обваляйте его в сухой муке. Скалкой раскатайте тесто в круг диаметром 4 дюйма (10 см). Обмакните одну сторону круга в муку. Немного сбрызните посыпанную мукой поверхность маслом, равномерно распределяя его пальцами. Продолжайте раскатывать, чтобы получился круг диаметром 6-8 дюймов (15-20 см).

Разогрейте сковороду на средне-сильном огне. Когда сковорода нагреется, аккуратно положите на нее раскатанную лепешку и жарьте около 1 минуты.

Плоской лопаточкой переверните лепешку и сверху положите $\frac{1}{4}$ чайной ложки топленого масла, равномерно распределяя его по поверхности обратной стороной ложки. Обжарьте лепешку с обратной стороны, пока она не станет светло-коричневой (около 2 минут).

Адобо из курицы

Ингредиенты

1 кг кусочков курицы
6 зубков чеснока, мелко нарезанных
1 луковица, мелко нарезанная
3 шт. лаврового листа
1 ч.л. черного перца горошком
¼ стакана темного соевого соуса
¼ стакан белого уксуса
¼ стакана воды 1 ст.л.
сахара
3 ст.л. кулинарного растительного масла

Если хотите, добавьте перец чили или используйте свинину вместо куриного мяса



Способ приготовления

Выложите кусочки курицы в большую миску, добавьте соевый соус и чеснок. Хорошо перемешайте. Маринуйте не менее 1 часа. Чем дольше вы будете мариновать, тем лучше.

Разогрейте сковороду. Налейте в сковороду растительное масло.

Когда масло достаточно разогреется, обжарьте маринованные кусочки курицы в течение 2 минут с каждой стороны.

Влейте оставшийся маринад, включая чеснок. Добавьте

воды. Доведите до кипения.

Добавьте сушеный лавровый лист и черный перец горошком. Тушите 30 минут или пока куриное мясо не станет нежным.

Добавьте уксус. Перемешайте и тушите еще 10 минут. Добавьте сахар и приправы по вкусу.

Когда куриное мясо станет совсем нежным, а количество соуса уменьшится, снимите с огня и подавайте с отварным рисом. Не забудьте пригласить друзей на вкусный обед!



Ризотто аль тастасале

Ингредиенты (на 4 порции)

320 г риса Vialone Nano
(среднезернистого, в
соответствии с
традиционным рецептом)

250 г мелко рубленой
салями или *тастасале*
(свиного фарша с
приправами)

1 л овощного бульона 1/2
стакана белого вина

Сливочное масло,
сколько потребуется
Тертый сыр грана,

сколько потребуется
(согласно
традиционному рецепту)

Веточка розмарина

1 зубок чеснока

Лук-шалот

1 ч.л. корицы или мускатного
ореха (по вкусу)

4 шт. гвоздики

Соль и перец



Ризотто аль тастасале — старинный веронский рецепт, в котором используется свежая мелко рубленая салями.

Способ приготовления

Как готовить *тастасале*

Добавьте корицу (или мускатный орех), молотую гвоздику и раздавленный зубчик чеснока к мелко рубленой салями и хорошо все перемешайте.

В сковороде разогрейте сливочное масло с розмарином и добавьте салями. Обжарьте мясо, разделяя его на маленькие кусочки. Затем влейте полстакана белого вина и тушите, пока вино не выпарится. После этого выключите огонь, выньте чеснок и розмарин и поставьте в теплое место.

Как готовить ризотто

Налейте в кастрюлю бульон и доведите до кипения.

Помойте и нарежьте лук-шалот и обжарьте его на сковороде с небольшим количеством сливочного масла (или оливкового масла Extra Virgin).

Когда он подрумянится, добавьте рис и оставьте на несколько минут, чтобы рис размягчился (следите за тем, чтобы лук-шалот не подгорел; возможно, вам придется вынуть его из сковороды после того, как он подрумянится, размягчить рис, а затем вернуть лук в сковороду).

Приступите к варке риса, добавив половник горячего бульона. Добавляйте бульон по одному половнику за раз по мере впитывания

ранее влитого бульона. Все время осторожно перемешивайте рис.

За несколько минут до готовности риса добавьте мясо, при необходимости приправьте солью. Когда рис будет готов (степень готовности «аль денте», общая продолжительность варки — 17-18 минут, в зависимости от сорта риса), выключите огонь, добавьте и вмешайте тертый сыр и оставьте накрытую крышкой сковороду на несколько минут перед подачей. Выложите блюдо на тарелки, посыпьте корицей по вкусу.

Как приготовить ризотто «алла пилота»

В большой кастрюле вскипятите 800 мл бульона.

Всыпьте рис и подождите, пока бульон снова закипит, осторожно помешивая рис, накройте крышкой и оставьте вариться на медленном огне, время от времени добавляя еще теплого бульона, если вы видите, что он полностью впитался.

Примерно через 13 минут после начала варки риса положите мясо, накройте крышкой, выключите огонь, накройте крышкой, обернутой кухонным полотенцем, чтобы пар не просачивался. Дайте постоять 4 минуты. Снимите крышку, добавьте тертый сыр и аккуратно перемешайте. Подавайте, посыпав корицей по вкусу.

Cordeiro à Moda de Monção (рецепт баранины по-монсански)

Ингредиенты (время приготовления 60 минут)

600 г баранины	Шафран
200 г риса	Красный винный уксус
200 г мясного бульона	Чеснок
1 лавровый лист	Петрушка
1 луковица	Розмарин
Оливковое масло	
Сладкая паприка	



Это очень интересное блюдо, и не только с кулинарной, но и с исторической точки зрения.

Cordeiro à moda de Monção — традиционное пасхальное блюдо: ягненка в глиняном горшке запекают в деревянных печах с древних времен, этот рецепт передается из поколения в поколение поварами Монсана.



Способ приготовления

За день до того, как вы собираетесь готовить блюдо, замаринуйте баранину в красном винном уксусе с чесноком, лавровым листом, петрушкой и розмарином. Переверните мясо в маринаде несколько раз в день.

Поджарьте лук на оливковом масле, добавьте мясной бульон, шафран и рис.

Положите баранину поверх риса и поставьте запекаться в духовке до готовности.

Я предлагаю подавать это блюдо с белым вином.





Скотт Трейси

Рецепт креветок с кукурузной кашей из ЮЖНЫХ ШТАТОВ — «шримп энд гритс»

Ингредиенты

Каша

2 стакана малосоленого куриного бульона
2 стакана обезжиренного молока
1/3 стакана сливочного масла кубиками
3/4 ч.л. соли
1/2 ч.л. черного перца
3/4 стакан кукурузной крупы грубого помола
1 стакан тертого сыра чеддер

Соус с креветками

8 толстых ломтиков бекона, нарезанных кусочками
1 фунт (ок. 0,45 кг) очищенных креветок среднего размера
3 зубка чеснока, мелко порубленного
1 ст.л. сливочного масла
4 ч.л. каджунской смеси специй
4 шт. мелко зеленого лука, мелко нарезанного

Наш дом в США находится в городе Шарлотт, это штат Северная Каролина. В Северной и Южной Каролине, которые американцы называют «Каролинами», есть множество традиционных местных блюд, и «шримп энд гритс» одно из них. Надеюсь, вам оно понравится, а если вы когда-нибудь будете в «Каролинах» (особенно в прибрежных районах Южной Каролины), вы найдете это блюдо в меню многих ресторанов.



Способ приготовления

В большой кастрюле доведите до кипения бульон с молоком, сливочным маслом, солью и перцем. Всыпьте кукурузу и медленно перемешайте. Убавьте огонь. Накройте крышкой и готовьте 12-14 минут или до загустения, периодически помешивая. Добавьте сыр и мешайте, пока сыр не расплавится. Снимите с огня и поставьте в теплое место.

В большой сковороде обжарьте бекон на среднем огне до хрустящей корочки. Выложите на бумажные полотенца с

помощью шумовки, дайте жиру стечь. В сковороде оставьте 4 чайные ложки сока и жира, добавьте к ним сливочное масло. Посыпьте сырые креветки каджунской смесью специй. Пассеруйте креветки с чесноком и специями в оставшемся соке и жире до тех пор, пока они не приобретут розовый цвет.

Подавайте с кукурузной кашей, посыпав нашинкованным репчатым луком.



Киванч Оздемир

Мясная запеканка в горшочке

Ингредиенты

0,5 кг баранины с косточками
3 помидора
2 зеленых перца
1 крупная луковица
1 крупная картофелина
1 баклажан
2 ст.л. сливочного масла

Соус

1 ч.л. красной перечной пасты
2 ст.л. растительного масла
По 1 ч.л. черного перца, тимьяна, перца чили хлопьями, зиры
3 зубка чеснока
1 стакан горячей воды
Соль



Способ приготовления

Обжарьте нарезанное кубиками мясо и лук в отдельной сковороде на плите в 2 столовых ложках растительного масла до выделения сока.

Нарежьте оставшиеся ингредиенты кубиками и смешайте их в миске.

Подготовьте ингредиенты и специи для соуса в горшке и соедините их с овощами.

Затем добавьте мясо к овощам и перемешайте.

Добавьте 2 столовые ложки сливочного масла, накройте горшок алюминиевой фольгой и запекайте в духовом шкафу при 180°C в течение 50 минут. Приятного аппетита :)

Креветки «Фра-Дьяволо»

Ингредиенты

1/3 стакана оливкового масла Extra Virgin

16 крупных очищенных креветок с удаленным пищеводом

6 очищенных и мелко порубленных зубков чеснока

3 головки лука-шалот, очищенные и мелко нарезанные

30 помидоров черри (около 180 г), разрезанных пополам

1 1/2 стакана измельченных консервированных томатов Сан Марцано

1 2/3 стакан сухого белого вина

Измельченные листья 1-2 веточек свежего орегано (душицы)

Соль и свежемолотый черный перец

1/2 фунта (ок. 225 г) пасты букатини или лингвини

Измельченные листья 2 веточек петрушки

3/4 ч.л. перца чили крупного помола



Так как я выросла в итало-американской семье в прибрежном штате Род-Айленд, мне не очень легко было выбрать традиционное национальное блюдо. Меня всегда окружали итальянские традиции, которые многочисленные итальянские иммигранты принесли в этот самый маленький штат США, но на нашу кухню очень сильно повлияло обилие морепродуктов. А поскольку моя семья родом с юга Италии, я просто должна была выбрать томатный соус! «Фра-Дьяволо» (брат-дьявол) в итало-американской кухне называют ракообразных (обычно это креветки или омары), приготовленных в остром томатном соусе и обычно подаваемых с пастой. Buon Appetito!

Способ приготовления

Разогрейте оливковое масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте креветки и готовьте примерно по 3 минуты с каждой стороны до готовности. Отложите в сторону на тарелке.

Добавьте чеснок и лук-шалот в сковороду и готовьте 3-5 минут до мягкости. Добавьте помидоры черри, консервированные томаты, вино и орегано. Приправьте по вкусу солью и перцем и готовьте на медленном огне, периодически помешивая (но не доводите до кипения), пока помидоры черри не станут мягкими, а соус не загустеет, около 20 минут.

Тем временем отварите пасту в соответствии с инструкциями на упаковке (до состояния «аль денте»!). Слейте воду, в которой варилась паста, сохранив 1/4 стакана этой воды.

Добавьте петрушку, хлопья перца чили, пасту, воду, в которой варилась паста, и креветки в сковороду и энергично встряхните, чтобы все хорошо перемешать. Разделите пасту и соус на 2-4 тарелки, в центре каждой тарелки выложите креветки.



Соня Ранквист

Американский омар на пару

Ингредиенты

3-4 живых американских омара, по 1,25-1,5 фунта каждый

(около 0,56-0,68 кг)

2 ст.л. поваренной соли
Вода

Растопленное сливочное масло



Омаров можно купить как в твердом, так и в мягком панцире. Хотя расколоть панцирь и извлечь мясо из омаров в мягком, еще не затвердевшем после линьки панцире легче, по качеству мяса они сильно уступают омарам в твердом панцире. Кроме того, в мягком панцире омаров обычно содержится много лишней воды, и из-за этого их невозможно аккуратно очистить и съесть.

Способ приготовления

В большую пароварку налейте подсоленную воду до отметки по высоте примерно 1,5 дюйма (38 мм) и доведите ее до кипения. Положите живых омаров в пароварку, следя за тем, чтобы они не касались воды, и плотно закройте пароварку крышкой. Готовьте на пару около 20 минут, пока омары не станут ярко-красными. Крупные омары готовятся дольше, чем мелкие, но 20 минут — это хороший ориентир для омаров вышеуказанного размера.

Когда омары приготовятся, выньте их из пароварки и подавайте на тарелках.

Извлекать мясо из панциря лучше, когда омар еще горячий. Для этого сделайте следующее:

Держа туловище омара в одной руке, другой рукой вращательным движением отделите хвост.

Маленькой ложкой нужно выскоблить из хвоста томалли, если есть. Субстанция зеленоватого цвета, которую называют томалли, — это печень омара. Есть люди, которые любят ее насыщенный вкус умами, но лично меня

даже от вида ее тошнит!

Ножницами разрежьте брюшко вдоль и раздвиньте панцирь по надрезу, чтобы достать мясо. Остатки томалли можно смыть с мяса водой.

Отделите с конца хвоста плавники. В этих плавниках содержится совсем небольшое количество мяса, но оно очень вкусное.

Отделите клешни в местах сочленений с телом, выньте мясо из «рук» омара и клешней омара. При необходимости воспользуйтесь щипцами и специальной вилочкой.

Отделите ножки от туловища омара. Мясо внутри ножек очень сладкое. Его можно высосать, как напиток через соломку.

Уберите туловище омара на тарелку для отходов.

Когда все мясо омара будет отделено от панциря, окунайте его в растопленное сливочное масло (если вам это по вкусу) и — приятного аппетита!



Ванеса Дурандо

Соленые креольские эмпанадас

Ингредиенты

1/2 кг говяжьего фарша

1/2 кг белого лука

100 г красного перца

2 сваренных вкрутую яйца

100 г оливок

½ ст.л. молотого перца чили

Соль и перец

4 ст.л. говяжьего жира

Заготовки из теста для печеных пирожков
эмпанадас (их также можно жарить на
сковороде)



Способ приготовления

Разогрейте жир и обжарьте лук вместе с красным перцем. Добавьте мясной фарш и готовьте еще несколько минут. Затем добавьте специи и продолжайте готовить около 15 минут. Когда выключите огонь, добавьте нарезанные оливки.

Когда начинка остынет, добавьте измельченное вареное яйцо, наполните эмпанадас начинкой и смажьте их взбитым яйцом (по желанию).

Готовьте в разогретой духовке до готовности и золотисто-коричневого цвета.

Нарханги — тушеная говядина с овощами

Ингредиенты

500 г говядины 4 шт.	масло для жарки
картофеля	
3 шт. болгарского перца	0,5 пучка зелени кориандра
2 луковицы	0,5 пучка укропа
2 шт. моркови	1 ч.л. семян кориандра
2 баклажана	1 ч.л. зиры
3 зубка чеснока	0,5 ч.л. паприки
3 помидора	
Растительное	



Способ приготовления

Нагреваем казан. На максимальном огне разогрейте растительное масло. Добавьте мясо отдельными порциями. Нельзя добавлять все мясо сразу, так как это снизит температуру казана.

После поджаривания мяса добавьте специи по вкусу.

Добавьте лук и перемешайте его с мясом. Поджарьте до золотистой корочки. Убавьте огонь до медленного.

Поочередно уложите слоями морковь, помидоры, баклажаны и картофель, каждый раз разравнивая поверхность.

Каждый слой необходимо посыпать специями по вкусу. Сверху посыпать свежим кориандром и чесноком.

Налейте в казан 300 мл воды. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне 1,5 часа.

Время от времени проверяйте, как идет процесс, чтобы поддерживать нужную температуру.

Через полтора часа блюдо будет готово. Вкус божественный, насыщенный.



Мелко нарезанная свинина с ароматом рыбы

Ингредиенты

Мелко нарезанная свинина	Бобовый соус
Ростки бамбука	Светлый соевый соус
Сушеные грибы муэр	Кукурузная мука
Зеленый перец	Яйца
Молотый черный перец	Сычуаньский перец
Кулинарное рисовое вино	Сушеные перцы чили
Чеснок	Вода
Тонко нарезанный имбирь	Соль
Зеленый лук	Белый сахар



Способ приготовления

Нарежьте свинину на мелкие кусочки и замаринуйте в кулинарном рисовом вине с солью, яичным белком и кукурузной мукой.

Тонко нарежьте ростки бамбука, зеленый перец и грибы. Возьмите имбирь и чеснок в соотношении 1:1.

Натрите их на терке. Крупно нарежьте зеленый, отложите в отдельную миску сушеный перец чили и сухой сычуаньский перец горошком.

Смешайте тертый имбирь и чеснок с рисовым уксусом, белым сахаром, светлым соевым соусом, кукурузной мукой и солью.

Обжаривайте подготовленный зеленый лук и смесь тертого имбиря и чеснока, сушеных чили и сычуаньского перца в горячем воке до тех пор, пока не раскроется их аромат. Затем убавьте огонь до слабого, добавьте бобовый соус и жарьте, постоянно помешивая, пока

образовавшаяся сочная красная масса не начнет кипеть.

Добавьте измельченную свинину и жарьте, помешивая, пока цвет измельченной свинины не изменится полностью.

Добавьте зеленый перец, ростки бамбука и грибы. Слегка обжарьте, постоянно помешивая, чтобы все хорошо смешать.

Добавьте соус с ароматом рыбы. Затем снова увеличьте огонь до максимума и быстро прожарьте, постоянно помешивая, чтобы равномерно покрыть соусом все ингредиенты.

После того как жидкость впитается и ее количество уменьшится, добавьте немного кунжутного масла и подавайте на стол.



Тушеная курица со свиными кишками

Ингредиенты

Курица (около 1,5 кг)

Свиные кишки (около 250 г)

Приправы: растительное масло, соль, соус, тонко нарезанный имбирь, сушеный перец чили, зеленый лук



Способ приготовления

Помойте кусочки курицы, отбланшируйте их в кипящей воде, выньте и дайте стечь жидкости. Помойте свиные кишки, отбланшируйте их в кипящей воде, выньте и дайте стечь жидкости.

Разогрейте вок, влейте достаточное количество растительного масла, выложите кусочки курицы и жарьте, помешивая, пока не вытопится куриный жир. Добавьте светлый соевый соус, темный соевый соус, сушеные перцы чили и немного соли (при необходимости соль

можно добавить позже) и залейте водой на 2 см выше поверхности кусочков курицы. Доведите до кипения на сильном огне, затем убавьте огонь до слабого и добавьте свиные кишки в куриную смесь. Тушите около 45 минут. В конце посыпьте горстью зеленого лука и подавайте к столу.



Тушеная курица с морскими ушками

Ингредиенты

Курица весом около 1,5 кг и 5-6 морских ушек

Приправы: каштаны, зеленый лук, тонко нарезанный имбирь, кулинарное вино, звездчатый анис (бадьян)



Способ приготовления

Курицу тщательно помойте и порубите на маленькие кусочки.

Помойте морские ушки и замочите их в соленой воде на 15 минут.

Отварите каштаны, выньте их и отложите в сторону.

Разогрейте вок с растительным маслом. Добавьте тонко нарезанный имбирь и кусочки курицы и жарьте, помешивая, 5 минут.

Добавьте немного соевого соуса, полбутылки пива и достаточное количество воды. Затем добавьте зеленый лук, звездчатый анис и кулинарное вино. Тушите, накрыв крышкой, до готовности курицы (она должна быть готова за 10 минут до подачи). Добавьте морские ушки, увеличьте огонь до максимума и тушите, пока соус не загустеет.

Блюдо можно подавать на стол.

Рыбья голова на пару с мелко нарезанным перцем чили

Ингредиенты

Голова пестрого толстолобика (около 1 кг)

Приправы: зеленый лук, тонко нарезанный имбирь, кулинарное вино, мелко нарезанный перец чили (около 100 г)



Способ приготовления

Натрите голову толстолобика солью и оставьте на 30 минут.

Посыпьте сверху зеленым луком, ломтиками имбиря и измельченным перцем чили, полейте кулинарным вином и готовьте в пароварке 25 минут.

Выньте приготовленную рыбью голову и положите на тарелку. Слейте излишки

жидкости, выньте зеленый лук и имбирь. Посыпьте небольшим количеством свежего мелко нарезанного зеленого лука и измельченного имбиря.

Затем полейте горячим растительным маслом и сразу же подавайте.





Вивиан Ге

Тушеная курица с картофелем

Ингредиенты

3 картофелины
Курица весом 1,5 кг
2 шт. моркови

Приправы: зеленый лук, тонко нарезанный
имбирь, чеснок, перец чили, лимон,
кориандр, светлый соевый соус,
растительное масло, белый лук и соль.



Способ приготовления

Помойте курицу, нарежьте на маленькие кусочки и замаринуйте в светлом соевом соусе и лимонном соке.

Очистите от кожуры и помойте картофель и морковь. Порежьте на кусочки и отложите в сторону.

Помойте зеленый лук и кориандр. Крупно порежьте и отложите в сторону.

Очистите чеснок и имбирь и нарежьте ломтиками. Помойте перец чили и белый лук и разрежьте на части.

Разогрейте вок с растительным маслом. Добавьте нарезанный чеснок, нарезанный имбирь, лук и перец чили. Жарьте, постоянно помешивая, пока не раскроются ароматы. Добавьте кусочки курицы и жарьте, непрерывно помешивая, пока куриное мясо не станет белым, а кожа не

сожмется.

Влейте соевый соус, жарьте 3-5 минут, продолжая помешивать и добавляя кипятка по мере необходимости.

Доведите до кипения на сильном огне, затем готовьте на слабом огне около 30 минут.

Добавьте картофель, морковь и соль. Перемешайте и доведите до кипения на сильном огне. Продолжайте готовить на слабом огне в 20 минут.

Добавьте крупно нарезанный зеленый лук. Увеличьте огонь и готовьте, пока соус не загустеет.

Перемешайте и подавайте на стол, посыпав кориандром.

Тушеная говяжья грудинка с томатами

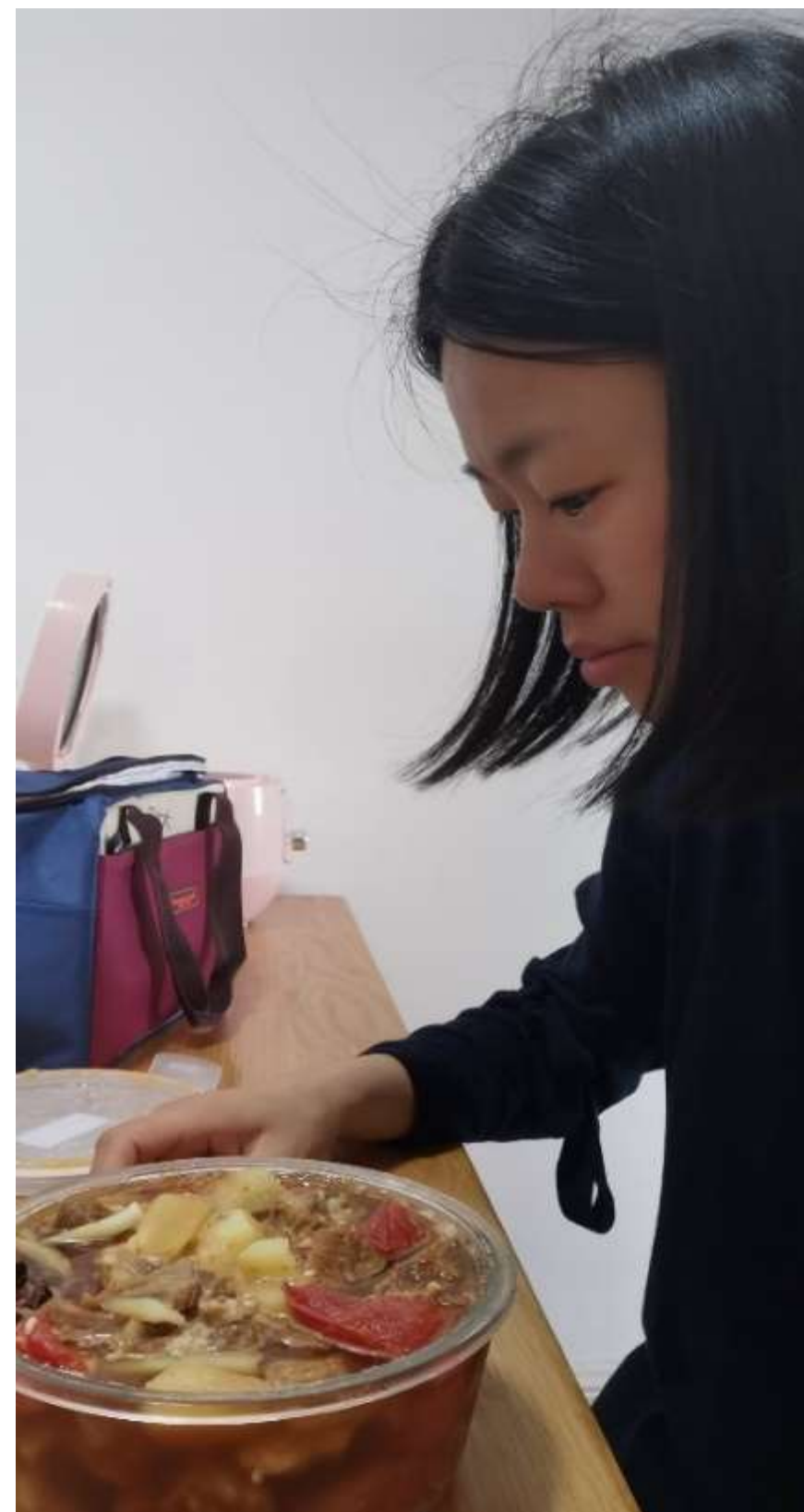
Ингредиенты

Говяжья грудинка

Тонко нарезанные томаты

Сычуаньский перец, зеленый лук, тонко нарезанный имбирь и чеснок

Сахар



Способ приготовления

Ошпарьте говяжью грудинку кипятком. Откиньте на дуршлаг и ополосните холодной водой.

Варите говяжью грудинку в воде с сычуаньским перцем, зеленым луком, ломтиками имбиря и чесноком, не добавляя на этом этапе соль.

Варите на медленном огне 1,5 часа (добавляя, при необходимости, воду).

Добавьте помытые и тонко нарезанные помидоры, и

продолжайте варить на медленном огне.

Добавьте воды и варите еще 30 минут, пока помидоры не станут мягкими.

Добавьте сахар, перемешайте, чтобы равномерно распределить сахар, и подавайте на стол.



Белинда Чжоу

Маласянго (горшочек с острым жареным мясом)

Ингредиенты

Курица весом 1,5 кг и 5-6 морских ушек

Приправы: каштаны, зеленый лук, тонко нарезанный имбирь, кулинарное вино, звездчатый анис (бадьян)



Способ приготовления

Тонко нарежьте овощи и грибы. Крупно порежьте тофу. Отбланшируйте, слейте воду и отложите в сторону.

Замаринуйте куриные крылышки, говядину и свиную грудинку в кулинарном вине и соевом соусе на 15 минут.

Разогрейте вок с растительным маслом. Добавьте зеленый лук и нарезанный имбирь. Жарьте, постоянно помешивая, пока не раскрыются ароматы.

Добавьте маринованные куриные крылышки, говядину и свиную грудинку и жарьте,

помешивая, несколько минут.

Добавьте креветки и соус с приправами и жарьте, непрерывно помешивая, до раскрытия ароматов.

Добавьте бланшированные овощи, грибы и тофу. Жарьте, продолжая помешивать, еще несколько минут. Выложите в горшочки и посыпьте кориандром.

Тушеная свиная грудинка с ферментированным тофу

Ингредиенты

Свиная грудинка (3,5 кг)

Приправы: ферментированный тофу (1,5 бутылки), 3-летнее шаосинское вино (2,5 кг), зеленый лук, имбирь, звездчатый анис, корица, лавровый лист.



Способ приготовления

Помойте свиную грудинку и тщательно промокните бумажным полотенцем, чтобы высушить. Добавьте зеленый лук, имбирь и шаосинское вино, а также половину бутылки ферментированного тофу и оставьте грудинку мариноваться на полчаса.

Разогрейте вок с растительным маслом. Добавьте столовую ложку воды и немного сахарного песка. Жарьте, постоянно помешивая, пока смесь из белой станет желтой, а затем темно-красной.

Влейте в вок немного шаосинского вина.

Добавьте маринованную грудинку и специи, а также оставшееся шаосинское вино и ферментированный тофу. Жидкость должна на

2-3 см покрывать содержимое. Варите на сильном огне 1,5 часа.

Выньте тушеную грудинку и отложите в сторону.

Добавьте к соусу в воке немного сахарного песка. Убавьте огонь до среднего и продолжайте готовить, пока соус не загустеет.

Добавьте тушеную грудинку и жарьте, помешивая, пока все ингредиенты не будут равномерно покрыты соусом. Выключите огонь, добавьте немного растительного масла и подавайте на стол.





Тонхуэй Хань

Глазированная свиная грудинка по-китайски

Ингредиенты

Свиная грудинка, семена кунжута
Зеленый лук, имбирь и сычуаньский перец
Белый сахар
Белый уксус

Способ приготовления

Подготовьте все необходимые ингредиенты и кухонную утварь.

Нарежьте грудинку на небольшие кусочки. Смойте белую пленку.

Используйте обжаренные семена кунжута (вы можете использовать только белые семена или смешать белые семена с черными, чтобы акцентировать слой).

Замаринуйте брюшину в воде с зеленым луком, тонко нарезанным имбирем и сычуаньским перцем.

Добавьте сахар и соль в соотношении примерно 15:1. Маринуйте около 10 минут. Добавьте кукурузную муку и перемешайте.

Обжарьте грудинку в кипящем масле (во фритюрнице) до готовности и золотисто-желтого цвета.

Поставьте вок на малый огонь, подождите, пока он не прогреется равномерно.

Добавьте в вок воду, сахарный песок (или гранулированный сахар) и несколько капель белого уксуса (соотношение воды и сахара — примерно 1:1).

Когда сахарная смесь немного пожелтеет, добавьте обжаренную во фритюрнице грудинку и быстро перемешайте. Добавьте семена кунжута и перемешайте, чтобы они равномерно распределились. Блюдо можно подавать на стол.

Текстура мяса будет зависеть от того, подается ли блюдо холодным или горячим.

Бананы с говядиной («Ндизи на няма» на суахили)

Ингредиенты

6 зеленых бананов (плантан)
500 г говядины, помытой и нарезанной на кусочки
3 крупно нарезанных помидора
2 луковицы среднего размера, очищенная и крупно нарезанная морковь
Свежий кориандр
1 ст.л. соли
4 ст.л. порошка карри
Кулинарное растительное масло



Способ приготовления

1. Смажьте руки маслом и очистите бананы. Благодаря маслу вы не измажете руки липкой жидкостью, выделяющейся из этих фруктов.
2. Положите говядину в кастрюлю с щепоткой соли и добавьте стакан воды, затем поставьте на огонь, накройте крышкой и варите 30 минут до мягкости.
3. Слейте жидкость в отдельную емкость и отставьте в сторону, она понадобится нам для приготовления супа.
4. Добавьте растительное масло к мясу и разогрейте, помешивая, затем добавьте лук. Жарьте лук с мясом 3 минуты, затем добавьте помидоры, морковь и половину порошка карри, перемешайте, накройте крышкой и тушите, пока помидоры не размякнут.
5. Добавьте бананы к говядине и перемешайте, затем влейте отставленный ранее бульон. Если его недостаточно, добавьте немного воды с солью, свежим кориандром и порошком карри.
6. Накройте крышкой и варите на медленном огне 15 минут или пока бананы не станут мягкими.
7. Это блюдо можно подавать с соусом чили или бобами с кокосом.

Тушеная свинина с яйцами

Ингредиенты

Свинная грудинка,
яйца

Приправы: звездчатый анис, корица, лавровый лист,
сушеный перец чили, сахарный песок (или
гранулированный сахар), темный соевый соус, светлый
соевый соус



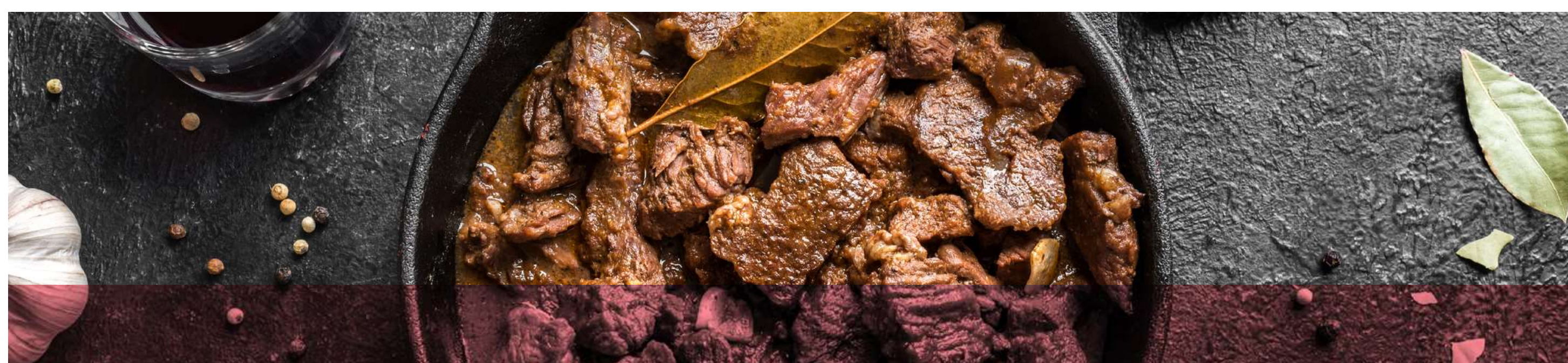
Способ приготовления

Помойте свиную грудинку. Ошпарьте кипятком. Выньте, ополосните под проточной водой и промокните бумажным полотенцем.

Положите мясо в вок, добавьте воду и приправы. Тушите 40 минут.

Всыпьте очищенные вареные яйца в раскаленное масло и обжарьте до золотистого цвета. Добавьте их к мясу в вок и тушите 30 минут.

Подавайте после того, как соус загустеет.





Десерты

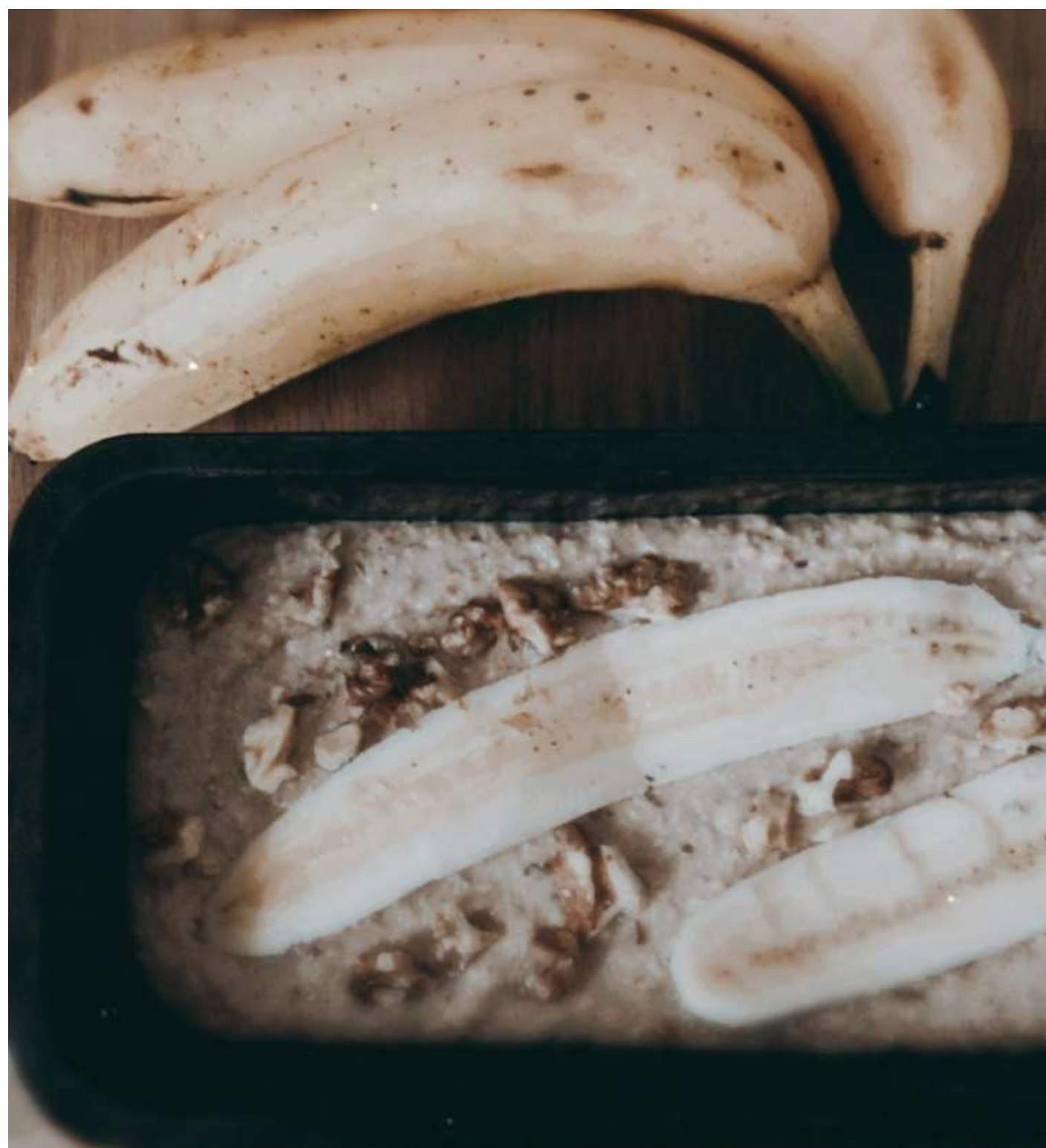
Банановый хлеб

Ингредиенты

3 спелых банана
1 ст.л. льняного семени + 3 ст.л. воды
250 г овсяных хлопьев/овсяной муки
150 г орехов кешью
3 ст.л. разрыхлителя теста
Щепотка соли
Щепотка корицы
150 мл растительного молока
75 мл кленового сиропа
1 ст.л. кокосового масла

Для украшения

Орехи, бананы



Способ приготовления

Разогрейте духовку до 180°C. Смешайте льняное семя с водой и отставьте в сторону. Эта смесь работает как связующее вещество, поэтому яйцо вам не понадобится :)

Измельчите овсяные хлопья и орехи кешью в блендере, чтобы получилась мука.

Смешайте все сухие ингредиенты.

Теперь положите бананы и все жидкие ингредиенты в

блендер и измельчите в пюре.

Затем смешайте обе смеси в гладкое тесто и добавьте льняное «яйцо».

Вылейте тесто в смазанную жиром форму для буханки, положите сверху несколько орехов и несколько ломтиков банана и выпекайте около 45 минут.



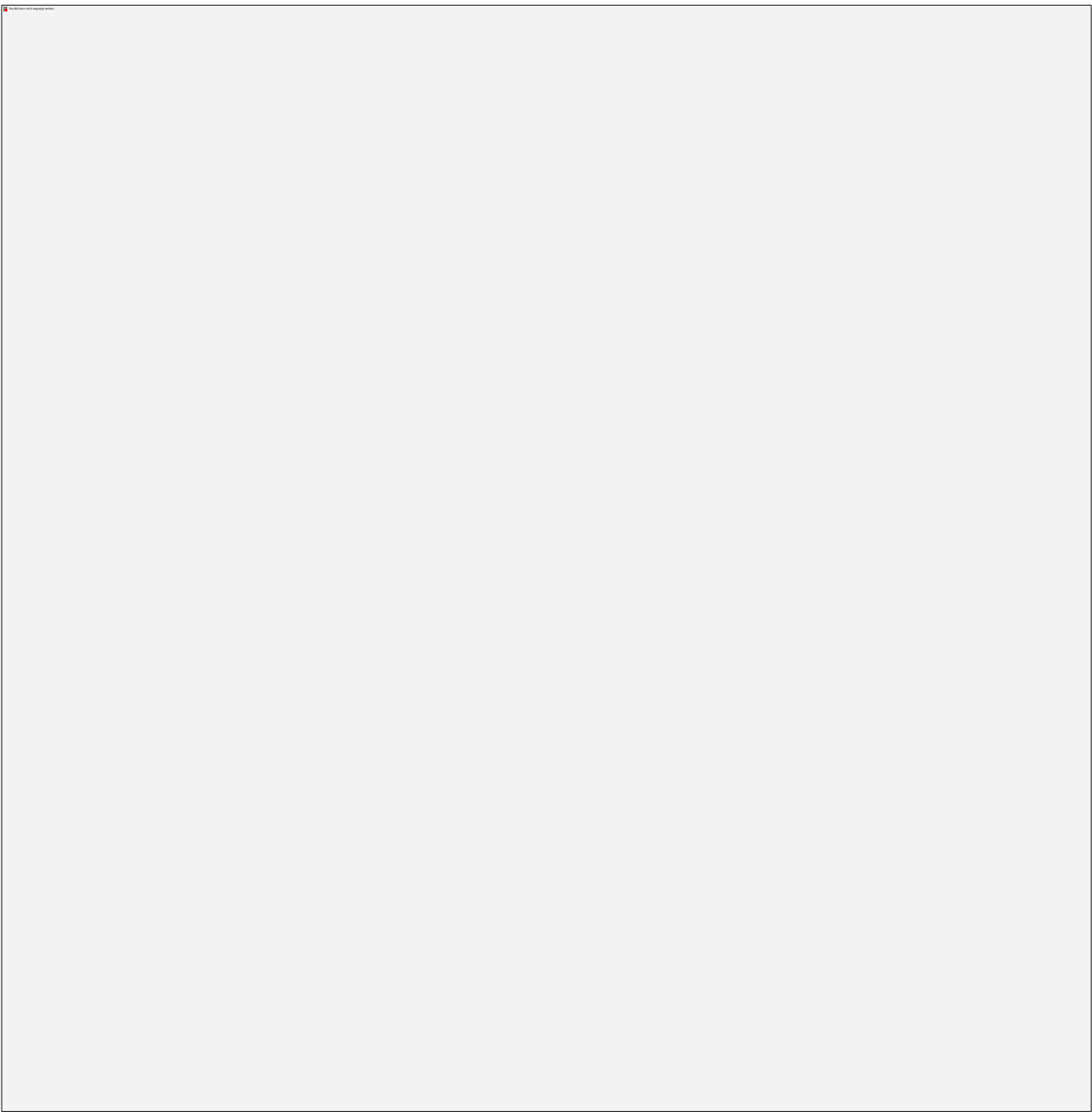
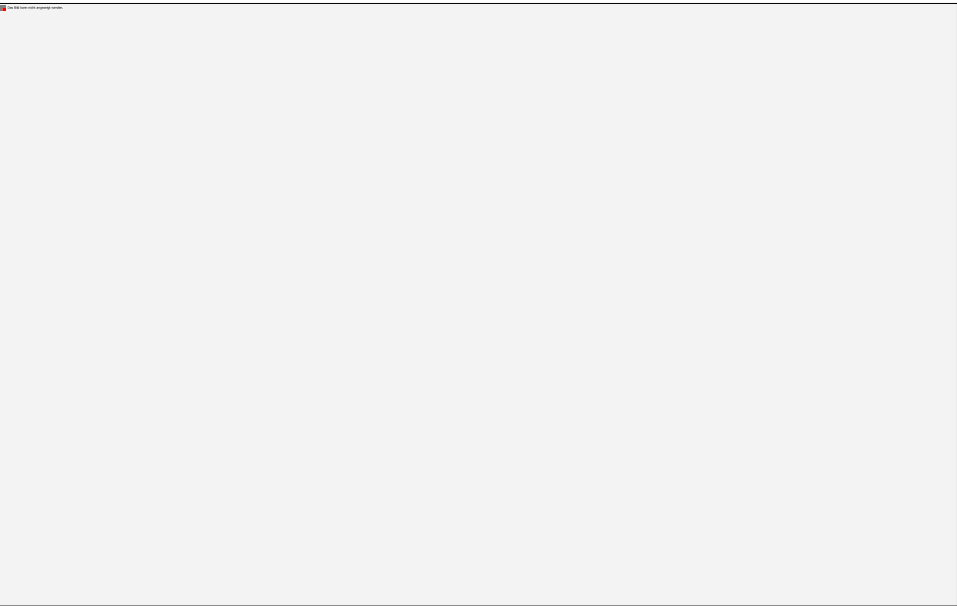


Дерья Намли

Торт «Зебра»

Ингредиенты

- 4 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан молока
- 1 стакан растительного масла
- 3 стакана муки
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 пакетик разрыхлителя теста
- 2 ст.л. какао-порошка



Способ приготовления

В миске взбейте яйца с сахаром до образования пышной пены. Продолжайте взбивать, небольшими порциями добавляя молоко и масло. Просейте ванильный сахар, разрыхлитель теста и муку в отдельную миску.

Добавьте просеянные сухие ингредиенты в жидкую смесь и тщательно перемешайте.

Разделите тесто на 2 равные части. В одну часть добавьте какао и снова перемешайте.

Смажьте круглую форму для выпечки, в которой вы будете выпекать торт «Зебра», сливочным маслом или маргарином. Наливайте ложкой в середину формы

поочередно тесто без какао и тесто с какао, пока не израсходуете обе части теста. Вылитое тесто будет растекаться по форме, образуя слои разного цвета, похожие на полосы у зебры.

После того, как вы выльете все тесто, проведите зубочисткой несколько линий от середины к краю, чтобы получить красивый рисунок.

Выпекайте торт «Зебра» в предварительно разогретой духовке при 170°C в течение 40-45 минут.



Гюнтер Шарфштеттер

Немецкий мраморный кекс с лимонной глазурью

Ингредиенты

250 г сливочного масла
250 г сахара
1 пакетик (8 г) ванильного сахара
5 яиц
250 г муки
2 ч.л. разрыхлителя теста без горки
2½ ст.л. ореховой пасты Nutella

Глазурь

150 г сахарной пудры
3 ст.л. лимонного сока
3 ст.л. воды



Способ приготовления

Нарежьте сливочное масло кубиками, положите в миску для смешивания и взбейте до мягкости.

Отмерьте требуемого количество сахара в мерной емкости, добавьте к маслу в 2 этапа и взбейте до образования кремообразной массы.

Добавьте яйца к маслу с сахаром и взбейте.

Отмерьте требуемое количество муки, добавьте в 2 этапа и взбивайте до получения жидкого теста однородной консистенции.

Вылейте половину готового теста в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для выпечки.

Добавьте пасту Nutella в другую половину теста и продолжайте взбивать, пока она не станет коричневой, затем тоже вылейте в форму для выпечки. Разогрейте духовку до 175°C, установив режим с нагревом сверху и снизу.

Круговыми движениями вмешайте вилкой темное тесто в светлое. Выпекайте кекс 55 минут.

Смешайте все ингредиенты для глазури и равномерно распределите ее на поверхности остывшего кекса.

Пудинг бедняка («Пудинг шомер»)

Ингредиенты (на 2 порции)

Сироп

1½ стакана коричневого сахара

1½ стакана кипятка

Смесь для пудинга

2 ст.л. растопленного сливочного масла

½ стакана сахара

1 взбитое яйцо

½ стакана молока

1 стакан муки без дрожжевых добавок

3 ч.л. разрыхлителя теста

½ ч.л. соли

Для украшения

Кокосовая стружка



Способ приготовления

Налейте в миску стакан кипятка и растворите в нем коричневый сахар.

Отставьте в сторону.

В другой миске тщательно перемешайте ингредиенты для пудинга.

Вылейте смесь в квадратную форму из жаропрочного стекла (Pyrex), покрывая всю поверхность дна формы.

Осторожно вылейте сироп из коричневого сахара и воды на смесь для пудинга.

Подождите 10 минут.

Посыпьте пудинг кокосовой стружкой по вкусу. Выпекайте при температуре 325°F (160°C) 30 минут.

Выньте из духовки и оставьте на 10 минут.



Баклава

Ингредиенты

Десерт из грецких орехов и лимонов
300 г измельченных грецких орехов
3 яйца
10 листов готового теста фило
1 пакетик разрыхлителя теста
1 пакетик ванильного сахара
1 стакан манной крупы (200 мл)
1 стакан сахара

1 стакан сметаны
1 стакан растительного масла

Сироп для пропитки

4 стакана воды (по 200 мл)
3 стакана сахара
1 лимон



Способ приготовления

Вскипятите воду с сахаром.
Добавьте в воду с сахаром дольки лимона и кипятите еще 5 минут.
Чтобы приготовить начинку, смешайте яйца с сахаром.
Добавьте растительное масло.
Добавьте ванильный сахар, перемешайте.
Добавьте сметану, опять перемешайте.
В другой миске смешайте манную крупу с разрыхлителем теста.
Добавьте их в смесь для начинки и все хорошо перемешайте. Слегка смажьте форму маслом.
Смажьте маслом один из пластов слоеного теста.

Положите на него следующий плат.
Выложите и разровняйте начинку.
Положите еще один пласт теста фило и слой начинки.
Посыпьте небольшим количеством грецких орехов.
Положите верхний пласт и смажьте его маслом.
Выпекайте в предварительно разогретой до 200°C духовке около 30 минут.
Полейте теплую баклаву теплым сиропом.
Нарежьте баклаву кусочками и полейте оставшимся сиропом.
Подавайте, когда баклава полностью остынет.

Мильхрамштрудель (австрийский сливочно-творожный штрудель)

Ингредиенты

Тесто

300 г муки

Щепотка соли

1 ложка растительного масла

1/8 л воды

Начинка

100 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

125 г творожного сыра

125 г сметаны

5 яичных желтков



Способ приготовления

Вырежьте белую мякоть из 10 булочек и нарежьте небольшими кубиками.

Замочите кубики в 500 мл молока.

Отдельно смешайте

1)

100 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

125 г творожного сыра

125 г сметаны

5 яичных желтков

2)

Взбейте 5 яичных белков до устойчивых пиков, затем, продолжая взбивать, постепенно добавьте 100 г сахара.

3)

Чтобы приготовить начинку, смешайте кубики из булочек со смесью, описанной в пунктах **1) + 2)**. Затем приготовьте тесто и раскатайте его в тонкий, как бумага, лист. Выложите начинку на тесто и сверните в рулет.

Поставьте в предварительно разогретую до 160°C духовку примерно на 45 минут.

В процессе выпекания регулярно смазывайте штрудель смесью яйца с молоком.

Подавайте с ванильным соусом и... приятного аппетита!

Полезный совет: попросите свою бабушку помочь вам ;-)



Яна Лена Фриз

Брауни со сладким картофелем

Ингредиенты

130 г фиников (без косточек)

450 г сладкого картофеля (очищенного)

1 спелый банан

80 г молотого миндаля

3 ст.л. какао-порошка

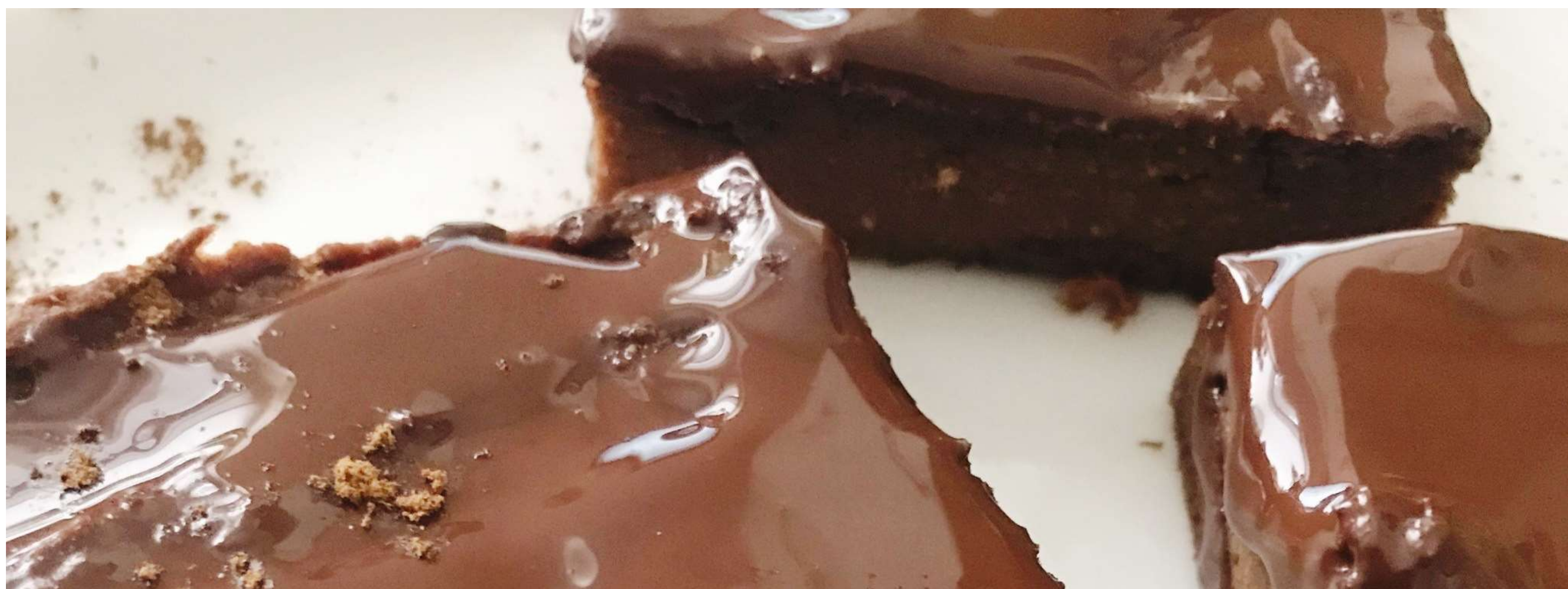
100 г муки

2 ч.л. разрыхлителя теста

2 ст.л. рапсового масла

1 щепотка соли Для украшения,
по желанию:

Глазурь из темного шоколада/кокосовая
стружка



Способ приготовления

Замочите финики в горячей воде на 15 минут.

Очистите сладкий картофель, нарежьте небольшими кубиками и на медленном огне варите в кастрюле около 15 минут, до мягкости.

Затем смешайте банан, финики и вареный сладкий картофель в кухонном комбайне или ручным блендером до однородной массы.

Постепенно добавляйте остальные ингредиенты до

получения жидкого теста однородной консистенции.

Разогрейте духовку, вылейте тесто в смазанную маслом жаропрочную форму. Выпекайте при температуре 180°C в режиме с нагревом сверху и снизу/ при температуре 160°C в конвекционном режиме около 30 минут.

При желании можно полить брауни глазурью из темного шоколада или посыпать кокосовой стружкой.

Соленые вафли

Вам потребуется

300 г пшеничной муки
1 ч.л. соли
1/2 ч.л. пищевой соды
100 г сливочного масла
1 яйцо
125 г сметаны
100 г сыра
Электровафельница



Способ приготовления

Растопите 100 г сливочного масла на слабом огне.

Взбейте 1 яйцо в небольшой кастрюле.

Натрите на терке 100 г сыра.

Добавьте к яйцу сливочное масло, сметану, соль и соду и перемешайте. Затем добавьте сыр и пшеничную муку.

Мешайте, пока тесто не станет однородным (фото 1).

Скатайте в небольшие шарики и положите их в электровафельницу (фото 2).

Готовьте около 3 минут (фото 3).

Приятного аппетита! (фото 4)



Паровые пампушки

Ингредиенты

500 г муки
0,25 л молока
1 пакетик ванильного сахара
30 г свежих дрожжей (или 1 пакетик сухих дрожжей)
40 г теплого сливочного масла
60 г сахара
1 яйцо
Щепотка соли
Лимонная цедра — на кончике ножа

Также для выпечки:

Немного сливочного масла
0,125 л сливок
1 ст.л. сахара



Способ приготовления

Просейте муку в миску для смешивания, сделайте лунку, раскрошите в нее дрожжи и влейте половину теплого молока. Оставьте на некоторое время, пока смесь дрожжей с молоком не начнет пениться.

Затем добавьте сахар, соль, яйцо, растаявшее теплое сливочное масло и лимонную цедру. Теперь месите тесто, пока оно не начнет слегка блестеть и пузыриться (около 15 минут).

После этого накройте тесто кухонным полотенцем и поставьте его в теплое место, чтобы оно подошло и увеличилось в объеме как минимум в два раза. Обомните тесто и сформируйте шарики одинакового размера (примерно по 100 г каждый).

Уложите шарики на посыпанную мукой деревянную доску, накройте и дайте постоять еще 15 минут.

Тем временем разогрейте большую сковороду, кастрюлю или жаровню с маслом. Добавьте сахар и сливки и быстро доведите до кипения.

Выложите шарики в сливки по кругу и убавьте огонь. Накройте кастрюлю плотно прилегающей крышкой и не снимайте ее в течение всего времени приготовления.

Готовьте пампушки на пару на среднем огне, пока вся жидкость не испарится, а снизу не образуется красивая корочка. Только после этого можно будет открыть крышку и подавать пампушки к столу.

Подавайте с ванильным или яблочным соусом.



Белен Севильяно Лопес

Анисовые пончики — роскильяс

Ингредиенты

- 1 яйцо (на порцию)
- 4 ст.л. сахара на 1 яйцо
- 1 пакетик сухих дрожжей на 2 яйца
- Растительного масла столько, сколько поместится в половине яичной скорлупы, в расчете на одно яйцо
- Анисового ликера столько, сколько поместится в половине яичной скорлупы, в расчете на одно яйцо
- Достаточное количество муки для приготовления теста

Способ приготовления

В миске взбейте все жидкие ингредиенты вместе. В процессе взбивания добавляйте муку.

Выньте тесто из миски, затем вымесите его и сформируйте пончики.

Обжарьте в обильном количестве масла в сковороде на среднем огне. Посыпьте сахарной пудрой.



Тарт-татен

Ингредиенты (на 8 порций)

1 блок слоеного теста на сливочном масле
6 яблок «Голден Делишес» («Грушевка»)
60 г слабосоленого сливочного масла
6 ст.л. мелкого сахарного песка
Ваниль (по вкусу)
Корица (по вкусу)



Способ приготовления

Время подготовки: 20 минут; время приготовления: 40 минут.

Очистите яблоки от кожицы, выньте сердцевину.

Нарежьте яблоки дольками (не слишком толстыми — толщиной около 3 мм).

Разогрейте духовку до 180°C (деление термостата 6, если у вас газовая духовка).

Готовьте яблоки отдельными порциями, так вам будет удобнее.

Растопите примерно 20 г сливочного масла на сковороде. Выложите ломтики яблок на сковороду (примерно по 2 яблока за раз).

Посыпьте 2 столовыми ложками сахара. Если хотите, посыпьте ванилью и корицей.

Подрумяньте с обеих сторон (до светло- или золотистого-коричневого цвета, яблоки дойдут до готовности в духовке).

Повторите процесс столько раз, сколько необходимо.

Разложите ломтики в круглой жаропрочной форме с антипригарным покрытием. Укладывайте яблоки по кругу так, чтобы один край дольки слегка находил на другой (как в традиционном яблочном тarte). Дно формы должно быть покрыто ломтиками яблок.

Накройте тестом и прижмите его так, чтобы оно плотно вошло между яблоками и краем формы. В нескольких местах наколите тесто вилкой.

Поместите форму в центр духовки. Выпекайте 40 минут (тесто должно стать золотисто-коричневым).

Оставьте остывать. Переверните форму и выложите тарт верхом вниз на тарелку. Да, и чуть не забыла!

Подавайте с шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками!

Вы также можете использовать и другие сорта яблок, например, «Элстар», «Пинк Леди» и им подобные.



Ревеневый крамбл

Ингредиенты

10 черешков ревеня	200 г муки без добавок
8 ст.л. мелкого сахарного песка	Время подготовки: менее 30 минут
1 ч.л. молотого имбиря	Время приготовления: от 30 минут до 1 часа; рецепт рассчитан на 4 порции
110 г размягченного сливочного масла	
110 г коричневого сахара	



Я живу в Уэйкфилде, это город в графстве Уэст-Йоркшир, на севере Англии, в границах так называемого «ревеневого треугольника». Ревеневый треугольник — это территория площадью 9 квадратных миль (23 км²) в Уэст-Йоркшире между Уэйкфилдом, Морли и Ротвеллом, известная тем, что здесь в промышленных масштабах занимаются выгонкой раннего ревеня.

Этот треугольник был изначально намного больше и охватывал земли между Лидсом, Брэдфордом и Уэйкфилдом. С 1900-х до 1930-х годов выращивание ревеня расширялось, и в одно время охватывало площадь около 30 квадратных миль (78 км²). Сам по себе ревень родом из Сибири, поэтому он прекрасно переносит влажные и холодные йоркширские зимы, которые у нас очень часто бывают! У меня есть для вас один интересный факт... На Западный Йоркшир когда-то приходилось 90% всего мирового объема выгоночного зимнего ревеня, который выращивали в специальных постройках, часто встречавшихся на здешних полях.

Ревеневый крамбл — наш семейный фаворит, это один из тех теплых пудингов (или десертов, если хотите), которые отлично поднимают настроение. Мы очень часто покупаем ревень, даже не в сезон, — мы покупаем замороженный ревень в супермаркете. Моя семья регулярно его готовит, как по стандартному рецепту, описанному ниже, так и с добавлением дополнительных ингредиентов, например, используя яблоки вместе с ревенем, корицу вместо имбиря или даже овсяные хлопья для крошки. Как бы вы его ни приготовили, этот пудинг точно согреет вам душу. А если к нему подать бокал ревеневого джина с тоником, будет еще лучше!

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 180°C/160°C (эл. духовка с конвекцией)/газовая духовка (деление 4).

Нарежьте ревень на палочки длиной 7½ см/3 дюйма и положите на противень. Сбрызните водой (около 4 столовых ложек) и посыпьте сахарным песком. Поставьте в духовку на 10 минут. Посыпьте имбирем и хорошо перемешайте.

Заполните ревенем жаропрочную форму до высоты около 4 см/1½ дюйма.

Разотрите сливочное масло с мукой, затем добавьте коричневый сахар, формируя крошку. Посыпьте крошкой ревень и выпекайте 35-45 минут или до тех пор, пока крошка не станет хрустящей и золотисто-коричневой, а начинка из ревеня не размякнет и не начнет пузыриться.

Дайте крамблу немного остыть и подавайте на стол с мороженым, жирными сливками или традиционным в Англии заварным кремом кастард!



Фредерик Юнг

Крепы

Ингредиенты

1 стакан (240 мл) воды
1 стакан (240 мл) молока
2 яйца
1,5 стакана (225 г) муки
2 ст.л. растительного масла
2 ст.л. (25 г) сахара
Щепотка соли



Крепы — один из кулинарных символов Франции. Это очень тонкие блинчики, которые, однако, не следует путать с голландскими паннекекенами. Существует два основных вида французских блинчиков — сладкие крепы и пряные галеты. Крепы подаются с разнообразными начинками — от простых с сахаром и до фламбированных крепов «Сюзетт», галеты тоже бывают гурманскими — с яйцами, сыром, ветчиной и т.д.

Как вы можете видеть на фото, мы подали к крепам клубничный джем и еще обнаружили, что кленовый сироп тоже отлично сочетается с ними.

Способ приготовления

Главное заключается в том, чтобы получить тесто без комочков, поэтому муку следует просеивать.

Оставьте приготовленное тесто на ночь в холодильнике.

Чтобы крепы было легче переворачивать, разрежьте картофелину пополам, насадите ее на вилку, окунайте в масло и протирайте ею сковороду, чтобы она не

прилипала.

Рекомендации по выбору напитков

Сухой яблочный сидр из Нормандии.

Прекрасно подойдет и охлажденное красное вино из долины Луары.

Липкий ямайский имбирный торт

Ингредиенты (на 6 порций)

Торт

200 г муки без дрожжевых добавок
3,5 ч.л. молотого имбиря
1 ч.л. молотой корицы
1 ч.л. молотой смеси специй
80 г консервированного в сиропе имбиря, мелко нарезанного
3/4 ч.л. пищевой соды
125 мл цельного молока
85 г тростниково-сахарной патоки
85 г золотистого сиропа
85 г коричневого сахара мусковадо
85 г соленого сливочного масла
Щепотка соли
Крупное слегка взбитое яйцо

Для украшения

1 1/2 стакана сахарной пудры
1/2 – 1 ч.л. молотой корицы
Молоко
1/3 стакана измельченных грецких орехов
Время подготовки: 15 минут
Время приготовления: 1 час
Общее время: 1 час 15 минут
Выход: 1 буханка весом 2 фунта (ок. 900 г)



Способ приготовления

Разогрейте духовку до 160°C.

Просейте муку и специи в миску. Добавьте консервированный имбирь и встряхните, чтобы полностью их покрыть мукой (тогда кусочки имбиря не опустятся на дно при запекании).

Смешайте соду с молоком в отдельной миске.

Разогрейте патоку, золотистый сироп, сахар, соль и сливочное масло на медленном огне, регулярно помешивая, пока масло не растопится.

Добавьте эту смесь к муке и энергично взбивайте до однородной консистенции. Вбейте яйцо, затем, помешивая венчиком, влейте молоко, продолжайте мешать до получения жидкого теста без комочков.

Вылейте тесто в смазанную маслом и выстланную бумагой форму для буханки, рассчитанную на хлеб весом 2 фунта (900 г), и выпекайте 1 час, на последние 30

минут накройте фольгой, чтобы поверхность не подгорела. Выньте из духовки.

Оставьте в форме на 24 часа, чтобы все ароматы полностью раскрылись (необязательно).

Для украшения

В небольшой миске смешайте сахар и корицу, затем, помешивая, добавляйте по одной столовой ложке молока, пока не получится густая глазурь.

Полейте буханку глазурью, затем посыпьте ее грецкими орехами.

Подождите пару часов, пока глазурь застынет, прежде чем нарезать, затем хорошо заверните для хранения.



Дженнифер Эллис

Шелковый шоколадный пирог

Ингредиенты

1/2 стакана
сливочного
масла

3/4 стакана
сахара

2 унции (ок. 60 г) несладкого шоколада (растопить в соответствии с указаниями на упаковке — на ней должно быть указано, сколько кубиков приходится на 1 унцию (30 г))

3 яйца

1 ч.л. ванили

Способ приготовления

Смешайте тесто и испеките корзиночку для пирога, дайте ей полностью остыть перед тем как заполнять начинкой. Данный рецепт рассчитан на 1 пирог.

Взбейте миксером сахар и сливочное масло до получения кремообразной массы.

Добавьте несладкий шоколад и ваниль. Затем по одному добавляйте яйца, взбивая на средней скорости в течение 5 минут перед добавлением следующего яйца.

Следите за тем, чтобы все ингредиенты хорошо перемешались. Выложите начинку в корзиночку и поставьте в холодильник. Пирог можно подавать на стол не ранее, чем через 3 часа.

Важное примечание. Чтобы этот пирог получился как можно лучше, нужно использовать настоящее сливочное масло, а не его заменители. Также важно взбивать каждое яйцо 5 полных минут, прежде чем добавлять следующее.

Десерт «Павлова»

Ингредиенты (на 6 порций)

3 яичных белка
1 ч.л. белого дистиллированного уксуса
3 ст.л. холодной воды
1 стакан мелкого сахарного песка
3 ст.л. кукурузной муки
1 ч.л. ванильного экстракта
1 баночка сливок для взбивания
Любые фрукты или ягоды, по
желанию, для украшения десерта.
Духовку следует заранее разогреть
до 300°F (180°C).



Способ приготовления

Взбейте яичные белки до упругости, добавьте холодную воду и снова взбейте. Медленно, небольшими порциями, добавляйте сахар, продолжая взбивать, до получения однородной массы.

Уменьшите скорость миксера до минимальной и добавьте уксус, ванилин и кукурузный крахмал.

Положите лист бумаги для выпечки на смазанный маслом или антипригарный противень.

Выложите белковую смесь (в центр противня для большого десерта или отдельными порциями для мини-десертов) и выпекайте 45 минут.

Самое главное — выключите духовку и оставьте остывать, не открывая дверцу. Я пеку этот десерт вечером и оставляю в духовке на ночь.

На следующий день, когда вы собираетесь подавать десерт, взбейте сливки до устойчивых пиков.

Выложите сливки на безе и украсьте фруктами или ягодами. Я обычно использую киви, клубнику и голубику, но для этого десерта не существует каких-либо четких правил.

Этот десерт лучше всего готовить в летнее время.

Лимонные квадратики

Ингредиенты

Песочный корж

6 ст.л. несоленого сливочного масла

¼ стакан гранулированного сахара

¼ ч.л. соли

1 стакан универсальной муки

Лимонная начинка

2 яйца

¾ стакан гранулированного сахара

2 ст.л. универсальной муки

¼ ч.л. мелко измельченной лимонной цедры

3 ст.л. свежесжатого лимонного сока

¼ ч.л. разрыхлителя теста

Сахарной пудры для украшения, по желанию



Способ приготовления

Разогрейте духовку до 350°F (ок. 210°C).

Взбивайте сливочное масло 30 секунд, затем добавьте ¼ стакана сахара и ¼ чайной ложки соли и снова взбивайте до пышности.

Вмешайте стакан муки — тесто получится комковатым.

Выложите тесто в смазанную маслом форму размером 8x8 дюймов (20X20 см) и равномерно вдавите его в форму.

Выпекайте 15 минут.

Пока выпекается корж, взбейте яйца, добавьте к ним ¾ стакана сахара, 2 столовые ложки муки, ¼ чайной ложки

лимонной цедры, 3 столовые ложки лимонного сока и ¼ чайной ложки разрыхлителя для теста.

Взбивайте все вместе до тех пор, пока смесь не загустеет (используйте электрический миксер, если он у вас есть).

Вылейте лимонную смесь на готовый корж.

Выпекайте 25-30 минут, пока края десерта не станут золотисто-коричневыми, а середина — плотной.

Дайте остыть, затем посыпьте сверху сахарной пудрой и нарежьте квадратиками.



Мария Хосе Альварес

Крепы по-астурийски

Ингредиенты (на 4-6 порций)

200 г муки
1 лимон
4 яйца
½ л молока
2 ст.л. сахара



Способ приготовления

Влейте в миску молоко, добавьте муку, взбитые яйца, сахар и лимонную цедру (только желтую ее часть).

Взбивайте миксером до тех пор, пока ингредиенты не смешаются и не останется комочков.

Смажьте небольшую сковороду с антипригарным покрытием небольшим количеством масла.

Налейте на сковороду 1 или 2 столовые ложки теста (не слишком много, крепы не должны быть слишком большими) и наклоняйте сковороду так, чтобы тесто быстро растеклось

по дну.

Переворачивайте каждый креп несколько раз, пока тесто не станет золотистым с обеих сторон. Жарьте и выкладывайте готовые крепы в стопку на тарелку, пока не у вас не закончится тесто. Ешьте их горячими.

С чем можно подавать крепы:

С яблоками, нарезанными дольками и протушенными с небольшим количеством воды; с сахаром и корицей. Просто посыпанными сахаром или с медом.

Пирожные «вупи-пай»

Ингредиенты

Коржики

- 2 стакана универсальной муки
- 1 ч.л. пищевой соды
- ¼ ч.л. соли
- 1/3 стакана какао-порошка
- 1 стакан белого сахара
- 1/3 стакана кондитерского жира (шортенинга) растительного происхождения
- 1 яйцо

¾ стакана цельного молока

1 ч.л. ванилина

Начинка

- ½ фунта (225 г) маргарина
- 2 стакан сахарной пудры
- 6 ст.л. (с горкой) зефирного крема (Fluff или Jet Puff)
- 2 ч.л. ванилина

Это классический рецепт для штата Мэн и любимое летнее лакомство для всех, кто живет в этом регионе. Насыщенный шоколадный вкус мини-бисквитов плюс восхитительный сливочный крем... Можете не сомневаться, что у вас обязательно потянется рука за вторым (или третьим) пирожным!



Способ приготовления

Смешайте шортенинг, сахар и яйцо электрическим миксером с насадкой-веслом. Добавьте какао-порошок и хорошо перемешайте. Добавьте ванилин и молоко и снова перемешайте. Смешайте сахар, разрыхлитель теста, соль и муку в отдельной миске. Медленно добавляйте сухие ингредиенты к влажным в миксере и перемешайте на средней скорости до полного смешивания (2-3 минуты). В процессе смешивания обязательно соберите смесь со стенок емкости хотя бы раз. Выкладывайте тесто по одной чайной ложке с верхом на смазанный жиром или накрытый бумагой для выпечки противень. Выпекайте партиями по 12-15 минут каждую при

температуре 350°F (175°C). Оставьте выпечку на противне на 5 минут, чтобы она остыла, затем переложите на решетку для охлаждения. **Соединение пирожных** Когда коржики полностью остынут, щедро смажьте их начинкой, затем сверху положите еще один коржик, и ваши пирожные вупи-пай готовы! Их можно хранить завернутыми в вощеную бумагу или пленку при комнатной температуре... если, конечно, они доживут до этого!





Моник Николаидес

Морковный торт

Ингредиенты

300 г мягкого светло-коричневого сахара
3 яйца
300 мл подсолнечного масла
300 г муки без дрожжевых добавок
1 ч.л. пищевой соды
1 ч.л. разрыхлителя теста
1 ч.л. молотой корицы
1/2 ч.л. молотого имбиря
1/2 ч.л. соли

экстракт
300 г тертой моркови
100 г очищенных и измельченных ядер грецких орехов плюс 75 г целых ядер для украшения торта

Глазурь из сливочного крема

300 г сахарной пудры
50 г несоленого сливочного масла
125 г сливочного сыра

1/4 ч.л. ванильный



Способ приготовления

Разогрейте духовку до 175°C (160°C в режиме с конвекцией) и смажьте жиром 3 формы для выпечки диаметром 20 см, выстелив их жиронепроницаемой бумагой.

Смешайте сахар, яйца и подсолнечное масло и взбивайте, пока все ингредиенты не соединятся. Постепенно добавляйте муку, соду, разрыхлитель, корицу, имбирь, соль и ванильный экстракт и продолжайте взбивать до полного смешивания. Руками вмешайте тертую морковь и грецкие орехи так, чтобы они равномерно распределились.

Вылейте смесь в подготовленные формы для выпечки и разровняйте ее лопаткой. Выпекайте в предварительно разогретой духовке 20-25 минут или пока бисквит не станет золотисто-коричневым и при надавливании не будет «пружинить». Дайте коржам остыть в формах примерно 10 минут, затем переложите их на решетку и дайте полностью остыть.

Приготовление глазури

Взбейте сахарную пудру со сливочным маслом в

стационарном электрическом миксере с насадкой-веслом (или используйте ручной электрический венчик) на средней-низкой скорости до однородной консистенции. Смесь будет иметь песочную текстуру. Добавьте сразу весь сливочный сыр и взбивайте до полного смешивания. Увеличьте скорость миксера до средней-высокой. Продолжайте взбивать, пока глазурь не станет светлой и пышной, не менее 5 минут. Постарайтесь не перебить глазурь, чтобы она не «потекла».

Когда коржи остынут, положите один из них на подставку для торта и лопаткой распределите по его поверхности примерно одну четвертую часть глазури. Положите сверху второй корж и смажьте четвертой частью глазури. Положите последний корж и распределите оставшуюся глазурь крем по верху и по бокам торта. Украсьте ядрами грецких орехов или по своему вкусу.

НАДЕЮСЬ, ВАМ ПОНРАВИТСЯ!!!

Ромина Бодукко

Домашний дульсе-де-лече (карамельный соус)

Ингредиенты

1 л молока
220 г сахара
20 г густых сливок
1 ст.л. ванилина
1 г пищевой соды



Способ приготовления

Смешайте молоко, сахар, сливки и соду в кастрюле, желательно, с толстым дном, и кипятите на медленном огне 90 минут. Смесь не нужно перемешивать в течение первых 60 минут.

В течение последних 30 минут помешивайте смесь деревянной ложкой, и, когда она станет коричневой, ваш соус будет готов! Разлейте соус по бутылкам, пока он горячий. Оставьте остывать.

Полезные советы

Поставьте тарелку в холодильник на некоторое время, затем положите на холодную тарелку немного дульсе-де-лече и разделите посередине. Если смесь не соединяется снова, ваш соус получился таким, какой он должен быть!

Поделитесь этим восхитительным соусом с вашей семьей и друзьями!

Молочный крем

Ингредиенты (на 5 порций)

1 л молока

5–10 ст.л. сахара (по вкусу)

5 ст.л. кукурузной муки

2 палочки корицы

3 яичных желтка

Лимонная кожура (3 кусочка)



Способ приготовления

Положите все ингредиенты в кастрюлю, поставьте на огонь и, постоянно помешивая в одном направлении, готовьте до загустения. Как только смесь начнет закипать, снимите с огня.

Вылейте на сервировочную тарелку, дайте остыть и посыпьте молотой корицей. Если хотите проявить фантазию, можете сделать молотой корицей какой-нибудь рисунок на поверхности крема.

Марокканский фруктово-ореховый салат

Ингредиенты (на 6-8 порций)

- 1 кочан салата ромэн (или кочанного салата)
- 1 кочан цикорного салата (эндивия)
- ½ стакана поджаренных грецких орехов и (или) ½ стакана поджаренных миндальных хлопьев
- 4 крупных апельсина (навель, кара-кара и (или) красных)
- ½ стакана свежевыжатого апельсинового сока
- 3 ст.л. свежевыжатого лимонного сока
- 2 ст.л. флердоранжевой (померанцевой) воды

- (я не использовала ее в первый раз, когда готовила салат, потому что не смогла найти и думала, что от нее мало что зависит, но она действительно играет большую роль)
- 3 ст.л. сахара
- 1/8 ч.л. соли
- ½ ч.л. молотой корицы
- 3 ст.л. масла грецкого ореха
- 1 стакан листиков свежей мяты
- ½ стакан измельченных фиников
- Лепестки роз для украшения (по желанию)

Этот рецепт я нашла около 12 лет назад в очень маленькой кулинарной книге, посвященной исключительно салатам. Сначала я не была уверена, стоит его готовить, или нет, уж слишком необычной казалась заправка, кроме того, я была мало знакома с марокканской кухней. Но я все же решила приготовить этот салат на день рождения моей мамы, просто потому, что он казался таким красивым и был на сто процентов веганским (без кусочков курицы, сыра или заправки на молочной основе). С тех пор этот салат стал семейной традицией, и мы много раз делились этим рецептом с другими в период самоизоляции (а одна из наших знакомых в порыве экзальтации назвала его «судьбоносным»).



Способ приготовления

- Промойте, высушите и охладите салат и эндивий.
- Поджарьте грецкие орехи и (или) миндаль, отложите в сторону.
- Очистите апельсины ножом от всего лишнего, то есть, удалите, кроме самой кожуры, всю белую оболочку под ней. Сохраните сок, который выделится при чистке апельсинов, чтобы использовать его для заправки.
- Смешайте апельсиновый и лимонный сок, флердоранжевую воду, сахар, корицу, масло

- грецкого ореха и соль (по вкусу). Хорошо перемешайте полученную заправку (лучше всего — встряхивая) и отставьте в сторону.
- Смешайте салат, эндивий и мяту. Выложите в сервировочную миску и перемешайте с заправкой. В сервировочной миске или на отдельных тарелках выложите дольки апельсина и посыпьте измельченными финиками и миндалем по вкусу. При желании украсьте лепестками роз.



Ковбойское печенье «Шесть сигм»

Ингредиенты (на 4 порции)

1 стакан (227 г) сливочного масла
1 стакан (113 г) овсяных хлопьев
1 стакан (220 г) белого сахара
1 стакан (100 г) кокосовой стружки
(лучше использовать
подслащенную)
1 стакан (200 г) темного коричневого сахара
1 пакет шоколадной крошки с 60%
содержанием какао (10 унций, 283 г) или плитка
шоколада с 70% содержания какао,
измельченная

1 ч.л. настоящего ванильного экстракта
½ стакана (73 г) измельченных ядер грецких
или других орехов по выбору
2 яйца комнатной температуры
(По желанию — ½ стакана (68 г) или
чуть больше изюма)
2 стакана (345 г) универсальной муки
1 ч.л. пищевой соды
½ ч.л. разрыхлителя теста
½ ч.л. соли



Способ приготовления

Нагревайте 2/3 сливочного масла на медленном огне в сотейнике, пока оно не приобретет коричневый цвет. Это придаст печенью более глубокий вкус. Охладите до комнатной температуры. Разотрите сливочное масло с сахаром до однородной массы. Вбейте ваниль, затем яйца, по одному.

Просейте вместе муку, пищевую соду, разрыхлитель и соль. Постепенно соедините сухую мучную смесь с сахарно-яичной.

Осторожно вмешайте овсяные хлопья, кокосовую стружку, шоколадную крошку и

грецкие орехи (и изюм).

Обмотайте тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник как минимум на 24 часа: вкус печенья раскрывается со временем.

Перед выпеканием дайте тесту нагреться до комнатной температуры.

Выпекайте при температуре 350°F (177 °C) 9-11 минут. Оставьте печенье на решетке на 10 минут, чтобы охладить, прежде чем снимать его с пергамента. Примите во внимание, что это печенье лучше недопечь, чем перепечь.



Пилар Диаз-Валдес

Альфахорес

Ингредиенты

- 125 г сливочного масла или маргарина

150 г сахарного песка

3 яичных желтка

1 ч.л. коньяка (по желанию)

2 стакана универсальной муки

1 стакан кукурузной муки

½ ч.л. пищевой соды

2 ч.л. разрыхлителя теста
- 1 ч.л. ванильного экстракта

Цедра одного лимона

½ чашки молока, если потребуется

Карамельный соус (дутьсе-де-лече)

Кокосовая стружка

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 350°F (180°C).

Масло/маргарин и яичные желтки разотрите с сахаром. Добавьте сухие ингредиенты (муку, разрыхлитель теста, пищевую соду, кукурузный крахмал), затем коньяк, ванильный экстракт и, если необходимо, молоко.

Вымешайте до получения однородного теста, раскатайте в пласт скалкой, затем вырежьте кружки желаемого размера.

Выстелите противень пергаментной бумагой, затем выложите на нее кружки теста.

Выпекайте в предварительно разогретой духовке 8-10 минут. Когда печенье будет готово, переложите его на металлическую решетку и дайте полностью остыть.

На половину кружков нанесите примерно по столовой ложке карамельного соуса. Затем на каждый кружок, поверх карамельного соуса, положите второе печенье и слегка надавите, чтобы получился «сэндвич». Бока «сэндвича» обваляйте в кокосовой стружке.

