



50

РЕЦЕПТОВ
ТАЙСКОЙ
КУХНИ



Составитель Е.С. Рзаева

Подписано в печать 24.06.03 г. Формат 84x 108 1/32.
Усл. печ. л. 1,68. Тираж 8000 экз. Заказ № 1388.

50 рецептов тайской кухни / Сост. Е.С. Рзаева. — СПб.:
П99 ООО «Издательство «Полигон», 2003. — 30, [2] с.

ISBN 5-89173-132-0

Тропический Таиланд станет ближе и понятнее российскому читателю с помощью рецептов рыбных, овощных, мясных блюд, соусов и десертов. В брошюре приводятся только доступные в нашей стране продукты и специи.

УДК 641
ББК 36.997

Научно-популярное издание

50 рецептов тайской кухни

Редактор И. В. Петрова
Компьютерная верстка: Е.М. Петрова
Технический редактор И.В. Буздаева
Корректор Н.Б. Абалакова

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953004 — научная и производственная литература

ООО «Издательство «Полигон».
194044, С.-Петербург, Б. Сампсониевский пр., 38/40
Тел.: 320-74-24; тел./факс: 320-74-23. E-mail: polygon@spb.cityline.ru

Издание осуществлено при техническом содействии
ООО «Издательство АСТ»

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии
ФГУП «Издательство «Самарский Дом печати»
443080, г. Самара, лр. К. Маркса, 201.

Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов.
ISBN 5-89173-132-0

© ООО «Издательство «Полигон», 2002
© Сергеев А. В., дизайн обложки, 2002

Предисловие.....5

СУПЫ

1. Рыбный суп с чесноком и пряностями (кхао том).....7
2. Суп с фаршированными кальмарами (том ям).....7
3. Рыбный суп (нам я па).....8
4. Рисовый суп.....8
5. Прозрачный суп с фаршированными грибами (кенг тьит) 9
6. Кисло-сладкий суп (кенг том сом).....9
7. Суп из тыквы и кокосового ореха (кенг лиенг фак тонг) 10

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И ОВОЩЕЙ

8. Рыбные котлеты (тот ман пла край).....11
9. Жареная вяленая рыба.....11
10. Жареная рыба с молоками (ям пла дук).....11
11. Пирожки из рыбы.....12
12. Шарик из соленой рыбы.....12
13. Рыбно-овощной фарш (миенг пла ту).....12
14. Карри из рыбы и овощей (кенг чау ныа).....12
15. Цветы из креветок.....13
16. Маринованные овощи.....13
17. Салат из зеленой фасоли.....14
18. Фаршированная рыба.....14
19. Жареные овощи.....15
20. Фаршированный перец.....15
21. Фаршированный лук шалот.....16
22. Жидкая панировка для приготовления фаршированного перца, фаршированного лука шалот.....16
23. Жареная соленая редька.....17

БЛЮДА ИЗ МЯСА

24. Жареная соленая говядина.....18
25. Карри Масаман.....18

26. Свиные шкварки.....	19
27. Сладкая свинина (му ван).....	19
28. Курица с томатами.....	20
29. Карри из курицы и шампиньонов.....	21
30. Тефтели.....	21
31. Фаршированные куриные крылышки.....	21
32. Том кхем.....	22

БЛЮДА ИЗ РИСА И ЯИЦ

33. «Ледяной рис» (кхао че).....	23
34. Жареный рис с соленым сыром.....	23
35. Жареный рис с приправой карри.....	24
36. «Золотые нити» (фой тонг).....	25
37. Цветы из яиц куропатки.....	26

СОУСЫ, ПРИПРАВЫ

38. Красный порошок карри.....	27
39. Зеленый порошок карри.....	27
40. Порошок карри Масаман.....	27
41. Нам прик к сырым овощам.....	28
42. Нам прик к отварным овощам.....	28

ДЕСЕРТ

43. Плавающие шарики.....	29
44. Заварной кокосовый крем (санкая).....	29
45. Санкая с картофелем.....	29
46. Семена базилика в кокосовом молоке.....	30
47. Жареные бананы (кхао мау тот).....	30
48. «Золотые колечки».....	30
49. Кокосовый пудинг в чашках (кханом туэй).....	31
50. Орехи кешью.....	31

Королевство Таиланд — страна, где переплетаются современность и старина. Бангкок является одним из крупнейших международных аэропортов, а по его улицам ездят моторикши. Сияют вывески многочисленных офисов, гостиниц, магазинов — и перед теми же учреждениями стоят «домики духа» с жертвоприношениями (едой, цветами, ароматными палочками). Огромное количество храмов даже в необитаемых уголках, плавающие рынки, бескрайние джунгли, запрет на прикосновение к чужой голове и на повышенный тон — все это и есть Таиланд. Раньше существовали другие названия — Муанг Тай (Страна свободных), Сиам («темнокожий» или «прекрасный»). Эта страна расположена в юго-западной части полуострова Индокитай и северной части полуострова Малакка.

Тайцы очень гостеприимны и любознательны (кстати, это отразилось и на России: в Сиаме побывал наш последний император, а в начале XX века тайский принц женился на русской).

«Санук» — дух жизнерадостности тайцев — виден и в местной кулинарии. Основа национальной кухни — рис. Еда для простого тайца означает «кхао» (рис), а все остальное — это «кап кхао», т. е. то, что едят с рисом. Еще семь веков назад тайцы так описывали свои богатства: «В воде рыба, в поле рис». В Сиамском заливе добывается много рыбы, креветок, кальмаров, крабов. Но больше тайцы любят пресноводную рыбу, которая в изобилии водится в реках, озерах и даже в рисовых полях в сезон дождей. Из мяса в основном едят здесь свинину и курятину.

Тайская кухня не знает привычных для нас молочных продуктов. Для тушения и варки используется кокосовое молоко и кокосовые сливки. Кокосовое молоко получают, натерев на терке мякоть кокосового ореха, смешав ее с водой и отжав через марлю.

Любят в этой тропической стране соевые бобы, фрукты, яйца, всевозможные соусы. Тайские блюда можно охарактеризовать так: «Они острые, как перец». Очень популярно сочетание кислого и сладкого, использование горького стручкового перца.

В отличие от Японии и Китая, палочками для еды тайцы не пользуются. Не нужен и нож: все заранее мелко нарезано и размолото. По правилам, сначала кладется рис, а к нему добавляется все остальное. Традиционный тайский стол немислим без риса, прозрачного супа, отварного и жареного блюд, салата, острого соуса, жидкого и сухого десертов, фруктов. Запивать блюда положено только безалкогольными напитками.

Для нас в Таиланде немало экзотики. Это и местные деликатесы (жареный кальмар с чесноком и перцем, говядина в устричном соусе); и национальные праздники (день рождения короля, фестиваль ракет, шоу слонов); и привычные для тайцев крокодиловые фермы, лодки с прозрачным дном и т. д. Но почему бы не приблизить к себе эту далекую страну на русской кухне? Тем более что для приготовления тайских блюд не обязательно строго придерживаться рецепта (хозяйка может заменять ингредиенты, соблюдая лишь основной порядок приготовления). И потом — в Таиланде все улыбаются. Может, улыбка и поможет вам достичь колорита тайской кухни.

1. Рыбный суп с чесноком и пряностями (кхао том)

1 кг морепродуктов (рыбы, креветок, кальмаров в любом сочетании по вкусу), 1 стакан риса, 6—8 стаканов воды с растертой головкой чеснока, стеблем и листьями кинзы, сельдереем, по 1 ст. ложке соли, уксуса и зерен черного перца, 1/4 стакана мелко нарезанного чеснока, масло для жарения, мелко нарезанная зелень: сельдерей, кинза, листья базилика. Соль, сок лимона и стручковый перец по вкусу, чесночное масло (измельченный чеснок обжарить до золотистого цвета в большом количестве масла).

Вымыть и подготовить все морепродукты.

Бульон довести до кипения и бланшировать в нем очищенных и нарезанных кальмаров. Затем вынуть их и отложить.

Бульон снова довести до кипения и бланшировать в нем креветок. Затем вынуть их, очистить и отложить.

Еще раз довести бульон до кипения и положить в него рыбу. Сварить ее в бульоне до готовности и освободить от костей. Головы и кости рыбы положить обратно в бульон и немного прокипятить, чтобы он стал еще более насыщенным. Процедить бульон и приправить по вкусу.

В сковородке поджарить мелко нарезанный чеснок и рис в масле до появления запаха, затем добавить соль и все вместе вылить в бульон. Довести до кипения и варить 20—30 мин. Попробовать и затем приправить, если это необходимо.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить морепродукты, залить их кипящим рисовым супом. В качестве приправы можно предложить чесночное масло, соль, лимонный сок, стручковый перец, мелко нарезанные сельдерей, кинзу или базилик (по вкусу).

2. Суп с фаршированными кальмарами (томям)

1/2 кг мелких кальмаров, 1 стакан молотой свинины, 1 ч. ложка растолченных вместе соли, перца, чеснока и

корня кориандра, 6 стаканов рыбного бульона или воды, 2—3 листа лимона, 2 ст. ложки острого соуса из перца, сок лимона, соль, толченый стручковый перец и кинза для приправы, 1 ч. ложка лимонной цедры.

Очистить кальмары, удалив чернильный мешок, и нафаршировать молотой свиной, смешанной с солью, перцем, чесноком и корнем кориандра.

Воду или рыбный бульон довести до кипения, добавить толченую лимонную цедру и нарезанные листья лимона. Прокипятить в течение нескольких минут, а затем положить в бульон фаршированные кальмары. Добавить соль, хорошо перемешать и попробовать, если необходимо, добавить соль.

Перед подачей на стол в каждую чашку отжать немного лимонного сока и приправить кинзой и толченым стручковым перцем.

Рыбный суп должен получиться кисло-соленым на вкус и острым, как перец.

3. Рыбный суп (нам я па)

1 обжаренная сельдь, 1 кг куриного мяса, 5 стаканов молока, 1 стакан сливок, 1/2 стакана лука шалот, нарезанного вдоль, 1/2 стакана лимонной цедры, нарезанной как можно тоньше, 1 ст. ложка чеснока, нарезанного вдоль, 1 стакан мелко нашинкованного имбиря, 2 ст. ложки креветочной пасты (или анчоусов), 1 ст. ложка соли, 1/2 стакана стручкового перца, нарезанного кольцами, 2 яйца, сваренных вкрутую, зелень базилика.

Довести молоко до кипения, затем добавить чеснок, лук, лимонную цедру, имбирь, креветочную пасту, соль и жареную сельдь. Прокипятить молоко несколько минут, с тем чтобы кусочки рыбы совсем распались, а овощи стали мягкими. Добавить мясо курицы. Довести до кипения, по вкусу посолить. Когда мясо будет готово, влить сливки и прибавить перец, накрыть крышкой и выключить огонь.

Нам я па подают с листьями базилика и крутыми яйцами, разрезанными на четыре части.

4. Рисовый суп

1 стакан риса, замоченного в 1 стакане воды, 2 стакана молотого куриного мяса, 4—6 стаканов хорошего куриного бульона, сваренные вкрутую яйца, жареный рис (в качестве гарнира).

Рис и молотое куриное мясо перемешать с 1 стаканом воды. Получившуюся смесь вылить в кастрюлю и довести до кипения, помешивая и добавляя по мере необходимости бульон.

Количество добавляемой жидкости зависит от готовности риса, поэтому следует добавлять ее понемногу, пока рис не будет готов и не приобретет консистенцию густого супа.

Приправить его солью или соевым соусом.

Подать на стол с яйцами.

Яйца предварительно можно сварить вкрутую, затем разрезать пополам и положить в суп желтками вверх.

Подать на стол с жареным рисом.

5. Прозрачный суп с фаршированными грибами (кенг тьит)

6 стаканов мясного бульона, 18 маленьких сушеных белых грибов, 1 небольшой кабачок.

Для начинки: 1 стакан молотой свиной, по 2 ч. ложки толченых соли, перца, чеснока и корня кориандра, 2 ч. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной кинзы, 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука.

Бульон для супа кенг тьит можно приготовить из костей обычным способом, но кастрюлю накрывать крышкой, иначе бульон не будет прозрачным.

Сушеные грибы вымочить, пока они не станут мягкими, а затем удалить ножки. Кабачок очистить, нарезать кубиками и варить до готовности в бульоне.

Все, что предназначено для начинки, перемешать и получившимся фаршем наполнить каждый из грибов. Варить на пару до готовности.

Перед подачей на стол в каждую тарелку положить фаршированные грибы и кусочки кабачка и залить их супом, приправить кинзой.

6. Кисло-сладкий суп (кенг том сом)

1 кг курицы, или свиной, или свиных ребрышек, или рыбы, нарезанных на небольшие кусочки, 1/2 стакана мелко нарезанного лука шалот, по 1 ст. ложке соли, перца, чеснока и корня кориандра, 1 ст. ложка креветочной пасты, 6 стаканов воды, масло для жарения, 2 стакана тонко нарезанного имбиря, апельсиновый сок, коричневый сахарный пе-

сок по вкусу, 1/2 стакана крупно нарезанного зеленого лука, 1 стакан кабачка или редьки, нарезанных кубиками.

Лук шалот, креветочную пасту, соль, перец, чеснок и корень кориандра — все вместе растолочь в ступке. Получившуюся смесь обжарить в масле до появления запаха, после чего добавить воду. Довести до кипения, а затем добавить мясо и нашинкованный имбирь. Приправить суп апельсиновым соком и добавить немного сахара. Вкус супа должен быть скорее кислым, чем сладким. Добавить овощи и подать на стол.

В этот суп овощи кладут по вкусу. Указанные в рецепте овощи можно заменить другими, например капустой, стручковой фасолью или экзотическими плодами, такими, например, как зеленая папайя.

7. Суп из тыквы и кокосового ореха (кенг лиенг фак тонг)

1/2 кг тыквы, 1—2 кг тертого кокосового ореха для получения 3—4 стаканов молока, горсть листьев базилика, соль по вкусу.

Для порошка кенг лиенг: 1/2 стакана сушеных креветок, сушеной рыбы или жареной рыбы, 2 ч. ложки креветочной пасты, 2 ст. ложки нарезанного лука шалот, 1 ч. ложка молотого перца, 5 стручков красного и зеленого перца.

Тыкву очистить, оставляя на ней немного кожуры для того, чтобы она не развалилась в супе, нарезать на куски любой величины. Если позволяет время, вымочить куски тыквы в лимонной воде, тогда при варке они не слишком быстро размячатся.

Все, что предназначено для порошка кенг лиенг, мелко истолочь или растереть. 1 стакан кокосового молока отставить в сторону, а остальное молоко довести до кипения. Порошок развести в молоке и хорошо размешать. Когда молоко снова закипит, положить в него куски тыквы. Снова довести до кипения и приправить солью.

Перед подачей на стол влить оставшееся кокосовое молоко, размешать и лишь потом положить в суп листья базилика, чтобы они были зелеными и свежими.

Примечание. Этот суп считается очень питательным блюдом для детей и кормящих матерей. Для его приготовления можно использовать сушеную рыбу, сушеные креветки или жареную рыбу, а также любые овощи. Всегда используются листья базилика, так как они придают этому блюду специфический аромат. Кенг лиенг выглядит так же, как и прозрачный суп кенг тьит, но в данный рецепт входит кокосовое молоко — оно делает суп гуще и придает ему особый аромат, так же как молоко или сливки делают более густым овощной суп.

8. Рыбные котлеты (тот ман пла край)

1/2 кг пресноводной рыбы, очищенной от костей, 1/4 кг мелко нарезанной стручковой фасоли, 1 яйцо, по 1/4 стакана нарезанного лука шалот, чеснока и лимонной цедры, по 1/2 ст. ложки мелко нарезанного корня кориандра и имбиря, 1/2 ч. ложки черного перца, 1 ст. ложка креветочной пасты, 5—10 стручков сушеного перца, 1/2 ст. ложки соли, растительное масло.

Лук шалот, чеснок, лимонную цедру, корень кориандра, имбирь, перец, креветочную пасту, стручки и соль — все вместе мелко растолочь. Хорошо перемешать получившийся порошок с рыбой и бобами, затем немного обжарить на сковороде и попробовать. Приправить по вкусу, затем сформовать из смеси небольшие плоские шарики и обжарить их до золотистого цвета.

Шарики можно также отварить на пару и хранить в холодильнике до дальнейшего использования.

9. Жареная вяленая рыба

100 г очень мелкой вяленой рыбы, растительное масло.

Вяленую рыбу обжарить в большом количестве масла так, чтобы она стала хрустящей, и подать на стол.

10. Жареная рыба с молоками (ям пладук)

1 крупная пресноводная рыба с молоками, по 1/2 стакана нашинкованного имбиря и зеленого крыжовника (или кислой сливы), сок лимона, коричневый сахарный песок, соль, кинза, мелко нарезанный стручковый перец, растительное масло.

Рыбу обжарить, удалить молоки и отложить их в сторону. Рыбу развернуть и мякоть размягчить вилкой. После этого обжарить в горячем масле до образования хрустящей корочки и нарезать на небольшие куски. Молоки, лук шалот, имбирь и крыжовник перемешать, приправить лимонным соком, сахарным песком и солью. Затем добавить кинзу, стручковый перец и куски жареной рыбы.

Вместо лука шалот можно использовать чеснок, обжаренный в масле.

11. Пирожки из рыбы

1 стакан измельченной отварной рыбы, 1 стакан пюре из отваренного риса, 1 ст. ложка истолченной смеси соли, перца, чеснока и корня кориандра, растительное масло.

Все перемешать, из получившейся смеси сформовать пирожки в виде рыбок. Пирожки можно отварить на пару и хранить в холодильнике до использования или же обжарить до золотистого цвета и подавать на стол.

12. Шарики из соленой рыбы

По 1 стакану обжаренной сельди (берется только мякоть) и молотой свинины, по 1 ст. ложке мелко нарезанного зеленого лука и кинзы, 1 ч. ложка молотого перца, растительное масло.

Все перемешать, из получившейся смеси сформовать небольшие шарики и сварить их на пару до готовности. Когда шарики остынут, обжарить их во фритюре до золотистого цвета.

13. Рыбно-овощной фарш (миенг пла ту)

2 стакана измельченного жареного филе рыбы, по 1/2 стакана мелко нарезанных лука шалот, имбиря, кислой сливы, жареного арахиса, по вкусу лимонный сок и стручковый перец.

Все перемешать, добавив в фарш по вкусу немного лимонного сока и стручкового перца. Подавать с гарниром из салата и кинзы, а также с жареным рисом.

Примечание. Этот фарш можно использовать и для приготовления бутербродов.

14. Карри из рыбы и овощей (кенг чау ныа)

1 кг рыбы (пресноводной), 1 кг овощей (бобов, кукурузы, цветной капусты) или грибов, 1 стакан анчоусов.

Для карри: по 1 стакану мелко нарезанного и обжаренного лука шалот, чеснока и стручков красного, зелено-

го и желтого перца, 1 стакан рыбы, 1/4 стакана обжаренной креветочной пасты.

Рыбу обжарить, удалить кости и разделить мякоть на небольшие кусочки. Должно получиться 4—5 стаканов таких кусочков, из них 1 стакан нужно будет использовать для приготовления карри.

Овощи вымыть и мелко нарезать.

Лук шалот, креветочную пасту, чеснок и 1 стакан рыбы — все вместе растолочь в ступе. Получившуюся массу развести водой и довести до кипения. Удалить пену. Положить овощи (сначала те, которые дольше варятся) и снова довести до кипения, после чего оставить кипеть на сильном огне. Добавить анчоусы, приправить по вкусу и положить оставшуюся рыбу.

15. Цветы из креветок

1 буханка хлеба, 1 кг креветок, 2 ст. ложки истолченной смеси соли, перца, чеснока и корня кориандра, 1/4 стакана свиного сала, нарезанного маленькими кубиками, 1 ч. ложка муки, 1 яйцо, семена кунжута.

Используя формочку для пирожных, нарезать хлеб в виде цветов.

Креветки очистить и хорошо перемешать с другими ингредиентами. Получившуюся массу выложить на хлеб, а сверху посыпать семенами кунжута.

Отварить на пару до готовности креветочной массы. После этого креветки можно хранить в холодильнике. Непосредственно перед подачей на стол их надо обжарить до золотистого цвета.

Примечание. Если не отварить «Цветы из креветок» на пару, то при жарении не получится ровный золотистый оттенок.

16. Маринованные овощи

По 1 стакану нарезанных цветной капусты, огурцов, капусты, 1 стакан кукурузы, срезанной с початка, 2 стакана уксуса, приправленного по вкусу солью и сахаром, 1 стакан масла, по 1 ст. ложке нарезанных чеснока, лука шалот и красного стручкового перца.

Цветную капусту, огурцы и капусту нарезать на куски примерно одного размера. Каждый из видов овощей бланшировать в кипящем уксусе.

Чеснок, лук шалот и красный стручковый перец — все вместе растолочь, а получившуюся пасту обжарить в масле. Когда появится запах, добавить все бланшированные овощи и хорошо перемешать. Несколько минут подержать овощи на сильном огне, постоянно помешивая. После этого приправить по вкусу и подать на стол.

Примечание. Можно также остудить овощи и хранить их в банке с плотно притертой крышкой, используя по мере необходимости.

17. Салат из зеленой фасоли

1 стакан мелко нарезанной зеленой фасоли, 1 стакан вареных креветок и вареной свинины, нарезанных такими же по размеру кусочками, что и бобы, по 1/4 стакана нарезанного чеснока, лука шалот и обжаренного сушеного стручкового перца, 1–2 ст. ложки острого соуса, лимонный сок, кокосовые сливки (или коровьи), по 1/4 стакана толченого жареного арахиса и жареного тертого кокосового ореха, коричневый сахар и соль по вкусу.

Бланшировать фасоль, затем подержать в очень холодной воде, чтобы она оставалась зеленой и хрустящей. После этого смешать ее с креветками и кусочками свинины.

Приготовить соус, для чего развести острый соус лимонным соком и, по желанию, заправить сахаром. Добавить кокосовые сливки и попробовать, если надо, добавить по вкусу соль, сахар и лимонный сок. Бобы, свинину и креветки залить приготовленным соусом. Хорошо перемешать, добавить чеснок, лук шалот, сушеный стручковый перец, толченый жареный арахис и жареный тертый кокосовый орех; при этом оставить понемногу каждой из этих приправ, чтобы потом посыпать ими готовый салат.

18. Фаршированная рыба

6 скумбрий, выпотрошенных и отваренных на пару, 1 стакан молотой свинины, по 1 ст. ложке мелко нарезанного чеснока, соли, перца и корня кориандра, листья сельдерея, жидкая панировка, масло для жарения.

Для жидкой панировки: по 1 стакану муки и воды, 1 ч. ложка пищевой соды, 2 ст. ложки масла.

Отрезав у рыбы голову, разделить ее на две половины, удалив хребтовую кость.

Соль, перец, чеснок и корень кориандра — все вместе растолочь в ступе и смешать с молотой свининой. Получившуюся смесь уложить на половинки рыбы. Сверху положить веточку сельдерея.

Приготовить жидкую панировку, для чего перемешать все предназначенные для нее ингредиенты. Обмакнуть рыбу в жидкую панировку и обжарить в горячем масле до золотистого цвета.

Примечание. Это блюдо можно подавать как горячую закуску.

19. Жареные овощи

По 1/2 стакана сушеных белых грибов, гороха, огурцов; 1 ст. ложка кукурузной муки, рассол от маринованных бобов, соевый соус, 1 ст. ложка мелко нарезанного чеснока, растительное масло.

Грибы размочить в воде, нарезать толстыми кусками. Огурцы разрезать пополам и, удалив семена, нарезать кусочками. Все овощи отдельно отварить на пару.

Приготовить соус. Для этого смешать кукурузную муку с водой так, чтобы получилась жидкая смесь. Добавить по вкусу соевый соус и рассол от маринованных соевых бобов.

Чеснок обжарить в масле до золотистого цвета, затем добавить все овощи, хорошо перемешивая, чтобы они как следует подогрелись. Добавить соус и хорошо перемешать, чтобы смесь загустела. Попробовать, добавить приправы и подавать на стол.

Примечание. В это блюдо можно добавить нашинкованный стручковый перец, если вы его любите. Овощи можно подать на тостах или же украсить их сверху яйцом и подать на второй завтрак или на ужин.

20. Фаршированный перец

12 сладких болгарских перцев (небольших, одного размера), растительное масло.

Для начинки: по 1/2 стакана молотой свинины и мелко нарезанных креветок, 1 ст. ложка толченого арахиса, перца, чеснока и корня кориандра, 1 яйцо, соль и сахар по вкусу.

Вымыть перец и отрезать розетку, оставив на ней черенок. Отложить розетки, чтобы потом использовать в качестве крышек. Удалить семена.

Приготовить начинку. Для этого смешать молотую свинину и креветки. Смесь соли, перца, чеснока и коря кориандра обжарить в небольшом количестве масла до появления запаха. Добавить смесь свинины и креветок, соль и сахар и готовить на огне, помешивая. Когда смесь будет готова, снять ее с огня, добавить сырое яйцо и арахис, еще раз хорошо перемешать и начинить перец этим фаршем. Затем перец обмакнуть в жидкую панировку и обжарить до готовности.

Примечание. К фаршированному перцу делается «Золотая шелковая сеть» (см. «Жареный рис с соленым сыром»).

21. Фаршированный лук шалот

24 луковицы шалот (выбрать одиночные, а не сросшиеся луковицы), растительное масло.

Для начинки: 1 стакан вяленого окуня, обжаренного и истолченного в ступе, 2 стручка сушеного красного перца, по 1 ст. ложке мелко нарезанных лука шалот, чеснока, лимонной цедры, 1 ч. ложка креветочной пасты, по 1/2 ч. ложки молотого перца и мелко нарезанного корня кориандра, 1 стакан густых кокосовых сливок (или коровьих).

Срезать у луковиц нижнюю часть и ножом удалить сердцевину.

Для приготовления начинки растолочь в ступке вместе стручковый перец, лук шалот, чеснок, лимонную цедру, креветочную пасту, перец и корень кориандра. Обжарить на масле 2 ст. ложки получившейся пасты до появления запаха, после чего добавить рыбу. Обжарить их еще немного, а затем добавить кокосовые сливки.

Начинить луковицы приготовленным фаршем, обмакнуть в жидкую панировку и обжарить до золотистого цвета.

22. Жидкая панировка для приготовления фаршированного перца, фаршированного лука шалот

1 стакан муки, от $\frac{3}{4}$ до 1 стакана воды, по 1 ч. ложке сахарного песка и соли, 0,5 ст. ложки пищевой соды, 2 ст. ложки масла.

Быстро все перемешать. Панировка получится лучше, если не оставить в ней комков.

23. Жареная соленая редька

2—3 соленые редьки размером около 15 см, 1 стакан нарезанного свиного сала, 2 яйца, 2—3 мелко нарезанных зубчика чеснока (всего около 1 ст. ложки), сахар по вкусу.

Редьку промыть, высушить и нашинковать.

Кусочки свиного сала обжарить до образования корочки. Большую часть жира слить. Положить на сковороду чеснок и обжарить до золотистого цвета. Затем добавить яйца и сахарный песок и хорошо перемешать. Добавить редьку и кусочки обжаренного свиного сала. Все вместе подержать еще немного на огне, затем подавать на стол.

Примечание. Это блюдо хорошо подать с рыбным супом.

www.natahaus.ru

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.natahaus.ru

24. Жареная соленая говядина

1/2 кг соленой говядины, 1 стакан масла, 1/2 стакана нарезанных и обжаренных чеснока и лука шалот, сахар и соль по вкусу.

Двумя вилками разделить мясо вдоль волокон. Обжарить его в не очень горячем масле. Когда мясо станет почти совсем сухим, уменьшить огонь. Добавить сахар и соль по вкусу. Продолжать жарить до образования корочки.

Охладить мясо и попробовать, образовалась ли хрустящая корочка; если нет — продолжить жарение. Когда мясо будет готово, снять его со сковороды и высушить бумажными салфетками.

Остывшее мясо выложить на блюдо. Подавать с жареным чесноком и луком шалот.

25. Карри Масаман

1 порция порошка карри Масаман, 1 кг мякоти говядины, нарезанной кубиками, по 1/2 кг репчатого лука (целые луковицы) и картофеля (клубни примерно такого же размера, как и луковицы), 4—5 стаканов кокосового молока (или коровьего), 1/2 стакана концентрированного апельсинового сока, 2—3 ст. ложки коричневого сахарного песка, кардамон и лавровый лист для приправы, растительное масло.

Кусочки говядины обжарить в большом количестве масла до коричневого цвета, после чего убрать со сковороды и отложить в сторону.

Лук и картофель обжарить до золотистого цвета, чтобы они не распались в карри в дальнейшем, вынуть из сковороды и отложить с сторону.

Порошок карри обжарить до появления запаха, затем добавить кокосовое молоко и хорошо перемешать. Добавить сахарный песок и апельсиновый сок. Довести до кипения, затем добавить говядину и овощи. Снова довести до кипения, попробовать и приправить по вкусу. Вкус карри должен быть сладким и в то же время кислым, пропорция зависит от вашего вкуса. В каче-

стве приправы добавить кардамон и лавровый лист, после чего подавать на стол.

Примечание. Вместо говядины можно использовать курицу; в этом случае куски куриного мяса следует сначала промариновать в смеси толченых соли, перца, чеснока и имбиря, а затем жарить или варить на пару, после чего добавлять в карри.

Вместо репчатого лука и картофеля можно использовать и другие ингредиенты — например, куски ананаса, арахис, нарезанную кубиками редьку или же целые луковицы шалот.

26. Свиные шкварки

1 кг свиной грудинки с тонкой шкуркой, по 1 ст. ложке соли и перца горошком, 1 толченая головка чеснока, 2 целых стебля кинзы с листьями и корнями, растительное масло.

Все положить в кастрюлю с холодной водой. Довести до кипения, удаляя пену. Варить до тех пор, пока свиная шкурка не станет мягкой, после чего вынуть свинину из кастрюли и подравнять куски, чтобы придать им форму ровных квадратов или прямоугольников.

Для приготовления шкварок надрезать шкурку острым ножом по всей длине куска примерно через каждые 2,5 см, затем сделать и поперечные надрезы. Дать мясу остыть. Шкурку смазать уксусом и высушить. Повторить эту процедуру 2—3 раза. Затем, чтобы окончательно высушить шкурку, поставить свинину на 40—60 мин в духовку, нагретую до 200 °С, или же высушить мясо на солнце. Теперь можно или оставить мясо до следующего дня, не убирая его в холодильник, или сразу приступить к следующей операции.

Свинину разрезать на полоски по продольным надрезам. Обжарить ее в горячем (но не дымящемся!) масле. Когда мясо станет золотистым, а шкурка хрустящей, снять с огня.

Перед подачей на стол полоски свинины разрезать поперек по надрезам так, чтобы получились куски размером около 2 см.

27. Сладкая свинина (му ван)

1/2 кг свиной грудинки, нарезанной небольшими кусочками, 1 ст. ложка мелко нарезанного чеснока, коричневый сахарный песок, соевый соус и соль по вкусу, растительное масло.

Свинину и чеснок обжарить в масле до тех пор, пока свинина не станет мягкой (для этого по мере необходимости надо добавлять понемногу воду).

Затем добавить сахарный песок, соевый соус и соль. Хорошо перемешать. Попробовать и приправить по вкусу. Получившееся блюдо на вкус должно быть в равной степени сладким и соленым.

28. Курица с томатами

2 стакана мяса с куриных ножек, нарезанного небольшими кусочками, 2 стакана шампиньонов, вымытых и нарезанных пополам, по 1/2 стакана мелко нарезанных лука шалот и чеснока, 1/2 кг спелых томатов, бланшированных, очищенных и нарезанных крупными кусками, или 1/2 стакана томатного соуса, или 2 ст. ложки томата-пасты, 2 ст. ложки хереса или другого вина, горсть листьев базилика, растительное масло.

Для порошка из красного стручкового перца: 10 (или больше) обжаренных стручков свежего красного перца, 2 ст. ложки обжаренной креветочной пасты, 2 ч. ложки соли.

Куриное мясо замариновать в хересе. Лук шалот и чеснок обжарить отдельно и отложить в сторону.

Приготовить порошок из красного стручкового перца. Для этого истолочь вместе стручковый перец, креветочную пасту и соль. Получившийся порошок обжарить в небольшом количестве масла, затем добавить в него курицу и хорошо перемешать. После этого добавить грибы и томаты (томатный соус, томат-пасту) и снова хорошо перемешать.

Попробовать и приправить блюдо, добавляя немного сахара или соли, если томаты покажутся слишком кислыми. После этого добавить большую часть отложенного лука шалот и чеснока и снова хорошо перемешать.

В конце положить листья базилика и подавать на стол, выложив курицу поверх слоя отварного риса или лапши, перемешанных с чесночным маслом. Перед подачей на стол блюдо посыпать оставшимся чесноком и луком шалот. Для придания блюду особого аромата можно посыпать его также листьями базилика, быстро обжаренными в горячем масле.

29. Карри из курицы и шампиньонов

1 порция красного порошка карри, 1 кг куриной грудки без костей, нарезанной на куски и отваренной на пару, 1 кг шампиньонов, вымытых, нарезанных пополам и отваренных на пару, 4—5 стаканов кокосового молока (или коровьего), толченый красный и зеленый стручковый перец, листья базилика и лимона для приправы, растительное масло.

Порошок карри обжарить в большом количестве масла. Когда появится запах, положить на сковороду курицу, грибы и нарезанные листья лимона. Кусочки курицы хорошо перемешать с порошком карри, добавить кокосовое молоко. Довести до кипения, после чего добавить стручковый перец и листья базилика. Закрыть крышкой и выключить огонь.

30. Тефтели

1/2 кг молотой свинины, по 1 ст. ложке измельченной смеси соли, перца, чеснока и корня кориандра, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1 стакан мелко нарезанных грибов, лука или смеси различных овощей.

Обычный соус: 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка молотого стручкового перца, 3 (или больше) стручка свежего красного перца, истолченных, и 2 ч. ложки уксуса.

Все перемешать. Из получившейся смеси сформовать шарики и либо отварить их на пару и оставить для последующего использования, либо отварить в бульоне — тогда получится прозрачный суп кенг тьит. Если подать тефтели в качестве закуски к коктейлям, то их необходимо обвалить в панировочных сухарях и обжарить до золотистого цвета.

Фарш можно использовать также для фарширования грибов к прозрачному супу кенг тьит, рыбы для супа том ям или подать с жареным рисом или карри Масаман. Отдельно подают разные соусы.

31. Фаршированные куриные крылышки

Куриные крылышки, фарш для тефтелей, растительное масло.

Куриные крылышки хорошо подать в качестве закуски с карри Масаман или в качестве самостоятельного блюда с овощами или соленьями. Их можно отварить на пару и хранить замороженными.

Взять небольшой очень острый нож. Удалить кости, вставляя острие ножа между мясом и костью и осторожно отделяя мясо от костей.

Не очень плотно нафаршировать крылышки фаршем, используемым для приготовления тефтелей по-тайский. Отварить крылышки на пару или обжарить до золотистого цвета.

32. Том кхем

1 курица, нарезанная на куски, 1 кг беконной свинины (со шкуркой), сваренной и нарезанной толстыми кусками, 10 сваренных вкрутую яиц, 1 кочан китайской квашеной капусты, 6 сушеных белых грибов, 1/2 кг домашнего сыра, по 1 ч. ложке соли, перца, толченого чеснока и корня кориандра, соевый соус, коричневый сахарный песок, вода, растительное масло, стручковый перец.

Растолочь вместе соль, перец, чеснок и корень кориандра; получившуюся смесь обжарить в масле до появления запаха. Добавить 1 стакан воды, соевый соус и немного сахарного песка. Затем положить куски курицы и свинины, долить воды столько, чтобы она только покрывала их. Довести до кипения, а затем добавить яйца. Снять образовавшуюся пену. Яйца и мясо должны приобрести красивый коричневый цвет.

Добавить сыр, нарезанный кубиками, а затем квашеную капусту, грибы и стручковый перец. Варить на медленном огне до тех пор, пока курица и свинина не станут мягкими. Добавить еще соевого соуса, если цвет блюда недостаточно темный, и сахарного песка, если оно недостаточно сладкое.

Том кхем можно подавать как жаркое: положить на блюдо куски курицы и свинины, отдельно выложить яйца, домашний сыр и овощи. Сверху блюдо полить густой коричневой подливой. Яйца, прежде чем выкладывать на блюдо, разрезать пополам или на четыре части.

БЛЮДА ИЗ РИСА И ЯИЦ

33. «Ледяной рис» (кхаоче)

Рис, квасцы (или соль), цветы жасмина.

Для приготовления кхао че используется старый рис. Вымочить его в воде с квасцами, по меньшей мере 2—3 ч (если нет квасцов, можно использовать соль), после этого рис хорошо промыть, чтобы удалить как можно больше крахмала, тогда рисинки будут блестеть.

Слегка отварить рис в кипящей воде в течение 5 мин, откинуть на сито и промыть холодной водой. Прodelать это несколько раз. Завернуть рис в марлю и варить на пару до готовности (это займет лишь несколько минут). Когда рис станет совсем холодным, подать его в чашках, обложив кусочками льда и полив холодной водой, ароматизированной жасмином.

Примечание. «Ледяной рис» подают с различными блюдами, такими, как фаршированный зеленый перец, фаршированный лук шалот, жареная сладкая говядина и шарики из соленой рыбы.

34. Жареный рис с соленым сыром

6 стаканов холодного вареного риса, 1 стакан рубленого мяса (курицы, свинины) или креветок, по 1/2 стакана соленого домашнего сыра, крошеного имбиря, нашинкованного красного и зеленого стручкового перца, нарезанного лука шалот, масла, 2 ст. ложки мелко нарезанного чеснока.

Для соуса: 1/2 стакана соленого домашнего сыра, по 2 ст. ложки нарезанных имбиря, лука шалот и стручкового перца, сок лимона по вкусу, любое имеющееся под рукой жареное или вареное молотое мясо (по желанию).

Обжарить чеснок в масле до появления золотистого оттенка. Добавить рубленое мясо и соленый домашний сыр, хорошо перемешать. Затем добавить рис и еще раз хорошо перемешать. После этого добавить имбирь, лук шалот и стручковый перец.

Снова хорошо перемешать. Подавать с соусом, приготовленным из указанных для него продуктов (перемешать их).

Рис следует подать на большом блюде с гарниром из свежих овощей и зелени (например, огурцов, кинзы, зеленого лука), в «золотой шелковой сети».

Для приготовления «сети» к жареному рису вам понадобится сковорода диаметром около 20 см, желательно тефлоновая. Нагреть сковороду так, чтобы она стала теплой, но не горячей, иначе подгорит яичная смесь. Разбить два яйца и, размешав их, пропустить через сито в соусник для кетчупа, вынув предварительно доньшко.

Какую бы посуду вы ни использовали, яичная смесь должна литься на сковороду ровной тонкой струйкой. Сосуд нужно перемещать вперед, назад и крест-накрест, чтобы образовалась «золотая сеть». Снять «сеть» лопаткой и отложить в сторону, как блин. Из двух яиц получается 4 или 5 «сетей».

На середину «сети» положить рис, затем аккуратно свернуть ее и украсить нарезанным стручковым перцем и веточками кинзы.

Овощи для украшения. С жареным рисом всегда подают свежие овощи, такие, как салат латук, зеленый лук и огурцы.

Мелкие огурцы нарезать толстыми кружочками и удалить сердцевину так, чтобы получились колечки. Внутри этих колечек можно расположить в виде букета другие овощи.

Очистить большой огурец, оставив немного кожуры, и нарезать его вдоль — получатся длинные «листья».

Желтый и красный стручковый перец надрезать так, чтобы получились лепестки, и, удалив семена, замочить в воде, чтобы они раскрылись.

Законченный вид вашему букету придадут веточки кинзы и зеленый лук, который нужно нарезать вдоль и замочить в ледяной воде, чтобы его концы завернулись.

35. Жареный рис с приправой карри

1 стакан нарезанного на куски отварного мяса (курицы, свинины), или креветок, или же всего вместе, 6 стаканов отваренного риса, 1 стакан бланшированных крупно нарезанных стручков фасоли, соль по вкусу, капуста листья.

Для порошка карри: по 1/4 стакана мелко нарезанных лука шалот и чеснока, 1/4 стакана лимонной цедры, 4 тонких ломтика имбиря, 1/2 ч. ложки молотого перца, 1/2 ст. ложки соли, 1/2 ст. ложки мелко нарезанного корня кориандра 1/2 ч. ложки лимонной цедры, 5—10 сушеных стручков красного перца без семян, 1/2 стакана масла.

Все, что предназначено для порошка карри, по возможности мелко истолочь в ступке. Получившуюся смесь обжарить в масле до появления запаха. Добавить отварное мясо и хорошо перемешать. После этого добавить рис, постоянно помешивая и добавляя масло, если это необходимо.

Приправить по вкусу солью. Если нравится сладкий привкус, положить немного сахарного песка.

В самом конце приготовления положить бланшированную стручковую фасоль, которая должна быть ярко-зеленой и хрустящей. Хорошо перемешать, если нужно, приправить, выложить на блюдо и подать на стол.

Разделить рис на отдельные порции, каждую из них завернуть в капустный лист и в течение нескольких минут отварить на пару до тех пор, пока листья не станут мягкими.

36. «Золотые нити» (фойтонг)

По 10 утиных и куриных яиц, 1 кг сахарного песка, 3 стакана воды.

Отделить белки от желтков. Белки положить в одну кастрюлю, желтки — в другую, а остатки белков, которые всегда остаются в скорлупе, — в третью (их будет не менее 2 ст. ложек). Желтки и остатки белков процедить через тонкое сито, отделяя оболочки желтков. Отделенные белки придется использовать для приготовления каких-нибудь других блюд.

Вскипятить в кастрюле воду с сахарным песком. Чтобы сироп был прозрачным, можно добавить 2 взбитых яичных белка. Довести сироп до кипения и процедить. После этого поставить его опять на средний огонь.

Налить примерно 1/4 стакана процеженных желтков в соусник. Тонкой струйкой вылить желтки в кипящий сироп, совершая при этом быстрые вращательные движения рукой с сосудом — должны получиться тонкие непрерываемые нити из желтка. Они готовятся очень быстро, поэтому их почти сразу нужно вынимать с помощью шумовки. Прежде чем повторить этот процесс, добавить в сироп немного кипящей воды, так как

при нагревании вода испаряется и сироп густеет, а в густом сиропе фой тонг получается неправильной формы. После того как нити выложены на блюдо, расправить готовые фой тонг вилкой.

Их хорошо оставить на ночь в посуде с цветами жасмина. Рано утром цветки следует убрать — в противном случае запах будет резким.

В старину фой тонг придавали форму небольших мотков шелковых нитей. Однако сделать это трудно, поэтому вы можете подать их отдельными порциями или вместе на большом блюде.

Если готовить фой тонг без утиных яиц, желтковые нити не будут прочными и ровными. Фой тонг следует готовить за день до подачи на стол.

37. Цветы из яиц куропатки

6 небольших огурцов, маринад, приготовленный из уксуса, соли и сахарного песка, взятых в желаемой пропорции, 12 яиц куропатки, сваренных вкрутую в соленой воде и очищенных.

Для соуса: 1 ч. ложка истолченной смеси соли, перца, чеснока и корня кориандра, 4 ст. ложки темного соевого соуса, 1 ст. ложка сахара, немного масла для жарения.

С обоих концов каждого огурца отрезать примерно по 2 см и срезанные концы отложить. Острым ножом удалить сердцевину, после чего вырезать «чашелистики» и вымочить их в маринаде не более 10 мин (иначе они пожелтеют).

Истолченную смесь соли, перца, чеснока и корня кориандра обжарить в масле на сковороде вок или просто на очень маленькой сковороде до появления запаха, затем добавить соевый соус и сахарный песок. Когда смесь закипит, положить яйца и встряхнуть сковороду так, чтобы все они были полностью покрыты соусом и приобрели красивый коричневый цвет.

Чтобы сделать цветы, в каждый из кусочков огурца («чашелистики») вставить по яйцу и скрепить их деревянной шпилькой.

Примечание. Воду, в которой варят яйца куропатки, подсаливают для того, чтобы потом было легче их чистить.

38. Красный порошок карри

По 1/2 стакана нарезанного лука шалот, чеснока и лимонной цедры, по 1 ст. ложке мелко нарезанного имбиря и корня кориандра, по 1 ч. ложке лимонной цедры, молотого перца и обжаренного кумина, 1 ст. ложка обжаренного кориандра, 1/2 ч. ложки толченого мускатного ореха, 10—20 стручков сушеного красного перца, 2 ст. ложки креветочной пасты, 1 ст. ложка соли.

Все ингредиенты очень мелко истолочь в ступке или провернуть через мясорубку несколько раз. Чем больше красного перца используется для приготовления порошка, тем более красным и насыщенным получится карри. Если промыть перец и удалить семена, то он не будет очень острым. Ведь перец используют не только для придания остроты, но также и для цвета.

39. Зеленый порошок карри

Взять те же ингредиенты, что и для красного порошка карри, с той только разницей, что вместо сушеного красного — свежий зеленый стручковый перец. Чтобы сделать карри еще более зеленым, положить в карри помимо корней кориандра еще и его листья (кинзу), шпинат или листья стручкового перца.

40. Порошок карри Масаман

По 1/2 стакана мелко нарезанного и обжаренного лука, чеснока и лимонной цедры, по 1 ст. ложке мелко нарезанных обжаренных имбиря и корня кориандра, 1 ч. ложка лимонной цедры, 1 ч. ложка молотого перца, 10—20 стручков высушенного красного перца без семян, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка обжаренного кориандра, 1 ч. ложка обжаренных семян кумина, по 1/2 ч. ложки молотого мускатного ореха, порошка корицы и гвоздики, 2 ст. ложки креветочной пасты, 2—3 обжаренных молотых зерна кардамона.

Все ингредиенты мелко растереть или растолочь в ступке, тщательно перемешать.

41. Нам прик к сырым овощам

1 ст. ложка обжаренной креветочной пасты, 2 ст. ложки мелко нарезанного чеснока, 4 ст. ложки истолченных в ступе сушеных креветок, 4 ст. ложки только что сваренных морских креветок, 5—6 стручков желтого и красного перца, 1 стебель кинзы (используются нарезанные стебли и листья), перец стручковый, соль, коричневый сахарный песок и лимонный сок по вкусу.

Обжаренную креветочную пасту, чеснок и соль хорошо растолочь в ступе. Добавить истолченные сушеные креветки и половину сваренных креветок и истолочь, чтобы нам прик был хорошо перемешанным. Для цвета добавить красный и желтый стручковый перец и истолочь, но не очень мелко. Затем добавить нарезанные листья и стебли кинзы и немного потолочь их. Если вы хотите, чтобы нам прик получился очень острым, добавить по вкусу перец стручковый. Приправить солью, коричневым сахарным песком и лимонным соком по вкусу. В конце приготовления положить оставшиеся сваренные креветки (можно их нарезать) и хорошо перемешать.

Примечание. Приготовленный таким образом нам прик хорошо сочетается с рисом; можно подать его также с овощами. Для этого подходят следующие свежие овощи и зелень: мята, базилик, кинза, огурцы, белая кукуруза, баклажаны, стручковая фасоль.

42. Нам прик к отварным овощам

1 ст. ложка обжаренной креветочной пасты, 2 ст. ложки мелко нарезанного чеснока, 1 ч. ложка соли, 5—20 стручков перца, 3—4 нарезанных баклажана, 3—4 нарезанные кислые сливы (или яблоки, неспелый виноград, крыжовник), соль, коричневый сахарный песок и лимонный сок по вкусу.

Креветочную пасту, соль и чеснок тщательно истолочь. Добавить баклажаны, сливы и снова истолочь. Затем добавить стручковый перец, но не толочь мелко. Приправить солью, сахарным песком и лимонным соком, чтобы при этом нам прик оставался жидким.

Подавать с овощами, отваренными в воде или на пару, полив их сверху густыми кокосовыми сливками, или же овощами, обжаренными в жидкой панировке.

Примечание. Соус нам прик подают к рису, рыбе, овощам, омлету. Готовят его перед самой подачей.

43. Плавающие шарики

1 стакан картофельного или кукурузного крахмала, 1 стакан пюре из сваренного на пару картофеля, 1 стакан коричневого сахарного песка, 1 кг тертого кокосового ореха (или 3 стакана молока, 1/2 стакана густых сливок), соль.

Приготовить кокосовое молоко. Развести тертый кокосовый орех с 2 стаканами горячей воды, отжать через марлю — получится 4—5 стаканов кокосового молока. Охладить его, после чего на поверхности молока образуются густые сливки. Снять их ложкой. Кокосовое молоко можно заменить коровьим.

Смешать муку и пюре. Из этой смеси приготовить небольшие шарики и опустить их в кипящую воду. Когда они всплывут, вынуть из воды и положить в кастрюлю с кокосовым молоком и сахарным песком. Довести шарики до кипения и подавать на стол с густыми кокосовыми сливками, приправленными щепоткой соли.

44. Заварной кокосовый крем (санкая)

1 стакан густых кокосовых сливок, 2 яйца, 1/2 стакана коричневого сахарного песка.

Все соединить, поставить на слабый огонь и медленно помешивать, пока масса не загустеет, затем разлить в чашки и варить на пару на слабом огне.

Важно, чтобы яйца не взбивались и огонь не был слишком большим, так как крем должен оставаться однородным, не должен подниматься или образовывать пузырьки.

45. Санкая с картофелем

2 стакана густых кокосовых сливок, 3 яйца, 1 стакан коричневого сахарного песка, 2 стакана пюре из картофеля, отваренного на пару.

Растереть в глубокой чашке смесь сливок, яиц и сахарного песка. Туда же положить пюре и хорошо перемешать.

Разложить смесь по отдельным чашкам и сварить на пару на медленном огне.

46. Семена базилика в кокосовом молоке

1 ст. ложка семян сладкого базилика, 1 стакан холодной воды, 2 зеленых кокосовых ореха, 2 стакана кокосовых сливок, $\frac{3}{4}$ стакана коричневого сахарного песка.

Семена базилика положить в воду, перемешать и дать постоять 10 мин. Воду слить, а семена разложить по чашкам. Кокосовые орехи расколоть тесаком, жидкость слить (ее можно будет использовать для приготовления прохладительного напитка). Мякоть кокосовых орехов вынуть ложкой и смешать с семенами базилика. В кокосовых сливках растворить сахарный песок по вкусу и ложкой разлить сливки в чашки. Подавать охлажденным.

47. Жареные бананы (кхао маутот)

1 кг тертого кокосового ореха, 1,5 кг коричневого сахарного песка, 4 стакана обжаренного клейкого темного риса, истолченного в ступке, 4—6 гроздей бананов, растительное масло.

Для жидкой панировки: по 1 стакану муки и воды, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка пищевой соды.

Приготовить жидкую панировку: соединить все компоненты, не взбивая. Тщательно смешать тертый кокосовый орех и сахарный песок. Подогреть их в кастрюле, помешивая, пока смесь не станет клейкой. Затем взять 1 стакан этой смеси и тщательно перемешать с 1 стаканом обжаренного риса. Получившейся густой пастой обмазать бананы. При этом следить, чтобы слой был ровным и не очень толстым.

Примечание. Если вы собираетесь есть бананы сразу же, обмакните каждый из них в жидкую панировку и обжарьте в горячем масле. Если же вы готовите бананы за день или за два до употребления в пищу, то можно хранить их в холодильнике, а перед приготовлением, прежде чем обмакнуть в жидкую панировку, придется проделать с ними еще две операции: сначала обмакнуть во взбитое яйцо, затем обвалить в истолченном рисе и только после этого обмакивать в жидкую панировку и обжаривать.

48. «Золотые колечки»

По 1 стакану пшеничной муки и воды, $\frac{1}{4}$ стакана сливочного масла (или 3 ст. ложки растительного), 3 яйца, щепотка соли.

Воду с солью и сливочным или растительным маслом довести до кипения, быстро всыпать просеянную муку. Интенсивно по-

мешивать в течение 1 мин или до тех пор, пока смесь не начнет отставать от краев кастрюли. После этого охладить смесь.

В остывшую смесь разбить по одному яйца, все время размешивая. Смесь выложить в кондитерский шприц для выдавливания глазури и выдавить колечки на листы смазанной жиром фольги (размером 6х6 см). Перед подачей на стол обжарить колечки в горячем масле (они должны соскальзывать с фольги в масло). Когда они станут золотисто-коричневыми, вынуть шумовкой и сразу же подавать на стол с медом или сиропом, приготовленным из сахарного песка.

49. Кокосовый пудинг в чашках (кханом туэй)

Для пудинга: 1 стакан рисовой муки, 3 ст. ложки картофельного или кукурузного крахмала, 2,5 стакана кокосовых (или коровьих) сливок, по $\frac{3}{4}$ стакана коричневого сахарного песка и воды.

Для крема: 2,5 стакана густых кокосовых (или коровьих) сливок, 3 ст. ложки рисовой муки, соль.

Смешать вручную муку и картофельный крахмал с $\frac{3}{4}$ стакана кокосовых сливок. Хорошо перемешав, добавить остальные сливки.

Карамелизировать в кастрюле сахар, помешивая деревянной ложкой. Довести его до кипения, но так, чтобы не пригорел, и добавить воду. Охладить сироп, после чего процедить и вылить в ранее приготовленную смесь муки с кокосовыми сливками. Хорошо перемешать. Получившуюся смесь разложить в небольшие чашки, наполнив их до половины, и варить на пару до тех пор, пока масса не станет прозрачной (это означает, что пудинг готов).

Для приготовления крема смешать все предназначенные для него ингредиенты и наполнить им чашки доверху, после чего варить на пару до готовности.

50. Орехи кешью

Орехи, сливочное масло, чеснок, соль, черный перец, молотый красный перец, растительное масло.

Орехи кешью обжарить в большом количестве масла (горячего, но не дымящегося). Когда они станут золотистыми, снять со сковороды шумовкой и выложить на блюдо. Добавить немного сливочного масла, чеснок, соль, перец и толченый красный перец, после чего хорошо перемешать.