

ЗАКУСКИ



*Запрет вина - закон, считающийся с тем,
Кем пьется и когда, и много ли, и с кем,
Когда соблюдены все эти оговорки
Пить - признак мудрости, а не порок совсем.*

Омар Хайям

Все мы любим пить и большинство умеет правильно это делать, а вот что чем лучше закусывать - нередко становится проблемой для веселой компании. Часто ассортимент закуленного спиртного отличается сильным разнообразием. Поэтому мы решили дать несколько советов, как быстро и без особых затрат сделать стол с закусками на любой вкус, но прежде всего, поговорим об основных спиртных напитках, их особенностях, способе употребления и правилах подачи к столу.

Хозяева, приветствуя гостей, предлагают перед началом торжественного приема аперитив (*фр. aperitif*) - первое угощение, вызывающее аппетит, побуждающее к беседе - бокалы шампанского, шипучего вина или легкого крюшона, сухого или полусухого белого вина, белого вермута, сухого или полусухого шерри, сухого или полусухого коктейля. К аперитиву подают жареный миндаль или орехи, фрукты, соленые печенья, канапе с различными солеными кремами, маленькие корзиночки из слоеного теста с различными овощными салатами.

Белые вина можно подавать к закускам, легкой еде из мяса и рыбы, сыру, ракам. Белые вина, так же как, и красные, бывают сухие (без сахара) и полусухие (с небольшим процентом сахара). К более жирным сортам рыбы подходит и сухой шерри. С крабами предпочтительнее подавать сухое белое вино.

К закускам предлагают вина: к рыбным и мясным салатам - сухое белое или розовое вино, к мясу - легкое красное вино.

Отварную телятину или куриное мясо сервируют с белым или розовым вином, остальные мясные блюда - с красным, так же, как и сыр и приготовленные из него блюда (с острыми сортами сыра - красный портвейн).

Полусухие красные вина подают к различной еде из баранины, телятины, дичи. Крепленые красные вина подают к бифштексу, свинине.

С супами алкогольные напитки, как правило, не подают (на столе может быть лишь минеральная вода), однако в некоторых странах считается уместным предлагать сухой шерри, к грибному супу - сухую мадеру, а к рыбному бульону - сухое белое вино (в Швеции).

К горячим закускам (пирожкам и пр.) подают те же напитки, что и к основному блюду.

Десертное вино - полусладкое, сладкое, ликер и шампанское - подают к десерту, фруктам. С десертом из ягод хорошо сочетается сладкое белое вино, портвейн, ягодный или фруктовый ликер или крепленое плодово-ягодное вино. К сливочным десертам подходит сладкая мадера или портвейн.

Во время торжественных приемов (обедов, ужинов и т.п.) за столом предлагается по 3-4 вида различных вин, к каждому блюду - свое.

Необходимо соблюдать следующие правила:

- вино должно подходить к блюду;
- сухое вино подают перед сладким;
- слабое вино - перед крепким;
- дешевое - перед дорогим (изысканным);
- бокалы не наливают доверху, а лишь наполовину или не доливая на 2 см до верхнего края;
- для слабого вина подают большие бокалы;
- вина никогда не предлагаются к апельсинам и другим цитрусовым, а также к соленому или копченому мясу или рыбе, чисто овощным блюдам, яйцам и шоколаду;

• вино должно быть нужной температуры перед подачей на стол (белое вино должно иметь температуру 8-12° С; его необходимо охлаждать в холодильнике не менее двух часов; шипучие вина и шампанское - 6-8°С, их необходимо охлаждать в холодильнике не менее двух часов; красное вино - 16-18°С, т.е. почти комнатную, оно должно постоять не менее двух часов при комнатной температуре без пробки, т. к. напиток должен «дышать». Это улучшает его вкус. Нагревание красного вина должно происходить постепенно, так, чтобы не пострадали его вкус и аромат.

Коньяк и ликер являются неизменной принадлежностью кофейного стола. Коньяк подается к кофе или чаю (к чаю лучше всего подавать ром, ликер). Его нельзя ставить в холодильник. Пьют коньяк медленно, маленькими глотками, держа рюмку подольше в руке, чтобы согреть ее и дать полнее раскрыться аромату коньяка. Иногда коньяк закусывают тонко нарезанным лимоном (можно посыпать сахаром); шоколадом, лучше черным горьким; тонко нарезанным сыром, лучше сладковатым с большими дырками или тонким ломтиком лимона между двумя ломтиками сыра. Часто употребляемая, но мало подходящая закуска - вода.

.Чем крепче вино, тем меньше рюмки, из которых его пьют.

Водка, виски подходят к соленым, пряным, жирным блюдам.

Крепкие алкогольные напитки никогда не подаются перед едой, так как они притупляют вкусовые ощущения.

Русский национальный алкогольный напиток - водка - самый чистый из всех известных в мире. Во времена Екатерины Великой, когда так называемая «дворянская водка» имела высочайшее качество, получить к своему столу несколько бутылок считали за счастье такие выдающиеся личности, как Папа римский Пий VI, австрийский император Иосиф, Фридрих

II и Густав III Шведский, Вольтер и Кант, Линней и Гете. В это время водка была самым дорогим в мире алкогольным напитком. Ее цена вдвое превосходила цены лучших коньяков Франции. Сегодня существует многочисленный ассортимент водок.

Перед употреблением водку необходимо охладить до температуры 8-10 градусов. Водка, в отличие от виски и джина, не разбавляется водой, так как является готовым продуктом. В рюмку водки нельзя класть кусочки льда. Ее надо дегустировать, отдавая должное вкусу, аромату и особенностями изготовления того или иного ее вида.

По этикету полагается еду запивать водкой, а не водку закусывать едой.

Максимальная медицинская доза, соответствующая рекомендациям физиологов, медиков, гастрономов, способствующая хорошему настроению и улучшающая ваше самочувствие, для мужчин - две рюмки по 50 г, для женщин максимальная доза - одна рюмка в 25 г.

Как сказал поэт Расул Гамзатова:

«Пить можно всем,
Необходимо только
Знать, где, когда и с кем,
За что и сколько».

Употребляют водку за хорошо сервированным столом.

В качестве закуски к водке не рекомендуется применять сыры, отварную рыбу, баранину. Не рекомендуется запивать водку «тониками», «фантами», «кока-колой», так как содержащийся в них углекислый газ и различные компоненты ускоряют процесс всасывания алкоголя в кровь. Нельзя пить водку из пластиковой посуды.

В качестве идеальной закуски к водке следует назвать отварной картофель с солеными (с хрустом) огурцами. Антон Чехов говорил, что ученые гастрономы 200 лет бились, изобретая лучшую закуску к водке, но ничего лучше соленого огурца так придумать и не смогли. К сожалению, очень мало кто помнит слова профессора Преображенского из «Собачьего сердца», о том, «... что водку надо закусывать горячим!», например, наваристым борщом или хорошей порцией мяса. Тогда вы не будете представлять собой малопривлекательное для окружающих зрелище, да и голова наутро болеть не будет. Часто используемая, но совершенно неподходящая закуска - пиво.

Как вы думаете, чем закусывают виски?

Некоторые считают, что виски не принято закусывать, поскольку этот напиток в чистом виде обычно не употребляется. Однако большинство полагает, что виски пьют именно в чистом виде, если сорт приличный и выдержка соответствующая. Разбавляют и добавляют лед только в дешевые сорта этого напитка. Виски не закусывают, чтобы не притупить вкус и запах, а также потому, что виски пьют небольшими порциями, смакуя. Если глоток - 2 мл, что же закусывать?

Вот пример идеального набора закусок, сочетающихся с водкой.

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ	РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ	ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ
Свиное сало соленое	Икра паюсная	Яблоки антоновские
Ветчина	осетровая, лососевая	моченые
Студень говяжий	Осетрина заливная	Помидоры соленые
Холодец пороссячий	Судак заливной	Баклажаны
Поросенок	Балык осетровый	фаршированные
холодный заливной	(холодного копчения)	Грибы соленые
Голова свиная	Осетровый бок	Винегрет русский
холодная	(холодного копчения)	Картофель отварной
Язык свиной	Севрюга горячего	Капуста квашеная
отварной	копчения	Огурцы соленые
Язык говяжий	Теша семужья	
отварной	Кета соленая	

А вот текилу закусывать надо, и не солью - как придумал непонятно кто, но не мексиканцы! Закусывают ее лимоном или лаймом (это зеленый лимон). В Техасе и Калифорнии текилу закусывают подсолненным «лаймом».

Важно знать, в какой посуде подаются спиртные напитки и как они пьются.

Ликер и коньяк подают в маленьких (25 мл) рюмочках, выпивают эти напитки не сразу, а по капле.

Коньяк в отдельных случаях подают в больших грушевидных бокалах с узким горлышком. Коньяк наливают в этом случае до 1/3 бокала, т.е. до самой его широкой части.

Водку подают в рюмочках емкостью 35-50 мл; они могут быть как с короткой, так и длинной ножкой или вовсе без нее.

Десертное вино подают в рюмках емкостью 75 см на довольно длинных тонких ножках.

Белые вина подают в рюмках (75-100 мл) на ножках.

Красные вина подают в рюмках емкостью 100-25 мл, они могут быть на коротких ножках.

Шипучие вина и шампанское подают в бокалах емкостью 125 мл цилиндрической формы на ножках.

Коктейли подают в бокалах (150-300 мл).

Минеральные воды и соки подают в больших стаканах емкостью 250-280 мл.

Все алкогольные напитки подают в оригинальной посуде, кроме домашних вин и настоек, которые подают в графине. Водку также можно подавать в стеклянном или хрустальном графине.

Пиво подают к соленой рыбе, сыру, а так же, как и водку, к различным мясным блюдам. За столом не стоит подавать пиво и вино вместе.

Пиво и минеральную воду можно предложить к холодным закускам, когда устраивается «шведский стол».

К черному кофе (без' молока и без сахара) подают ликер в отдельной рюмочке и пьют маленькими глотками, чередуя их с глотками кофе.

Перед тем, как мы перейдем к описанию приготовления закусок, заметим, что важным является то, чтобы хозяин понял принцип построения меню и не допускал грубых ошибок в соотношении спиртных напитков и закусок.

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ

Фасолевая закуска

100 г фасоли, 2 сладких перца, 2 помидора, 1 баклажан, 100 г сыра, специи, соль по вкусу.

Взять питу для пиццы, положить ее в специальную форму или противень. На питу положить фасоль, сладкий перец, томаты и баклажаны (предварительно мелко порубленные). Питу предварительно смазать растительным маслом, чуть-чуть томатным соусом. Затем посыпать питу мелко нарубленной зеленью, засыпать сыром, желательнo твердым и острым. Можно чуть-чуть поперчить красным перцем. Подавать с пивом.

Боб чорба

Фасоль (можно консервированную) 100-200 г, лук 1 шт., красный сладкий перец 1-2 ч. ложки, томат-паста 1 ст. ложка, жгучий перец - маленький кусочек.

Сухую фасоль замочить на ночь. Утром слить воду, промыть, залить чистой водой и поставить варить до мягкости (2-3 часа). Консервированная варится быстрее - 1,5-2 часа. Можно готовить на мясном бульоне или с поджаренной колбасой. Затем мелко нарезать лук, обжарить его в растительном масле, добавить в него красный перец, пожарить 1-2 мин., добавить немного томат-пасты или нарезанный помидор. Потушить все вместе еще 2-3 мин. и соединить с фасолью. Добавить немного жгучего перца и мяты.

Стручки фасоли по-английски

127 г фасоли, 15 г масла сливочного, перец, соль.

Очищенные стручки фасоли, нарезанные соломкой, варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на дуршлаг и, не охлаждая, перекла-

дывают в кастрюлю. Заправляют сливочным маслом, солью и черным перцем по вкусу.

Тройка

Фасоль 250 г, пшеница 125 г, томатный соус 200 г, 1-2 крупные луковицы, сладкий перец крупный 1 шт., мука 4 ст. ложки.

Фасоль почти разварить, пшеницу хорошенько прожарить на сковороде (или отварить, потом прожарить). Лук порезать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить мелко порезанный перец, дать подрумяниться. Залить томатом, потушить 10 мин., влить стакан кипятка, посолить и добавить все специи - чуть больше, чем по вкусу, заложить фасоль и пшеницу. Тушить, не накрывая, почти до полного выпаривания воды, посыпать мукой, перемешать тщательно и поставить в разогретую духовку на средний огонь на 20 мин. Подавать горячим к темному пиву.

Фасоль по-гречески в горшочке

300 г красной фасоли, 5 средних луковиц репчатого лука, 30 г растительного масла, перец молотый красный и черный, соль.

На ночь замочить фасоль в кастрюле с толстыми стенками (минимум на 12 ч.), отварить до мягкости. Откинуть на дуршлаг (отвар вылить в отдельную посуду). Обжарить лук, нарезанный кольцами, в масле, добавить соль и перец. Выложить в горшок или кастрюлю с толстыми стенками слоями фасоль и лук, причем верхний слой должен быть из фасоли. Залить отваром от фасоли, добавить остатки масла и запечь в духовке (20-30 мин.).

Цимес

/ стакан темной или рябой фасоли, 2 луковицы, 2 чайн. л. томат-пасты, лавровый лист, соль, сахар, черный перец, мука.

Фасоль перебрать, вымыть и залить холодной водой. Часа через три поставить варить, но без соли. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле с ложкой муки, развести отваром от фасоли и томатной пастой. Полученный соус приправить сахаром, солью, черным перцем и лавровым листом (пропорции по вкусу). Полученным соусом залить отваренную фасоль, при необходимости добавить отвар от фасоли. Фасоль с соусом тушить (лучше в казанчике) 30 минут. Перед окончанием приготовления (тушения) цимеса добавить мелко рубленые грецкие орехи.

Баклажаны со вкусом грибов

/ большой баклажан, 1 луковица, 2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец по вкусу, зелень петрушки, немного сметаны или проетокваши.

Очистить от кожицы баклажан, нарезать кубиками. Лук нашинковать, смешать с баклажаном, выложить на сковороду с растительным маслом, закрыть крышкой, тушить на среднем огне. Когда баклажан станет мягким, вылить взбитые яйца и жарить 3-5 мин. Добавить сметану или простоквашу и зелень петрушки. Блюдо можно есть как в горячем, так и в холодном виде.

Бигос (тушеная капуста)

Сосиски (сардельки) 8 шт. (4 шт.); 2 большие головки лука; 1 большой болгарский перец; 2 крупных помидора; 2 крупные моркови; около 15-20 штук маслин; немного рассола от маслин; масло растительное (без запаха); кочан капусты на 2-3 кг; соль, специи, кетчуп.

На большой сковороде обжариваем в сильно раскаленном масле сосиски, порезанные кружочками, перекладываем в казан. Затем каждый овощной ингредиент обжариваем на масле. Все обжаренные компоненты, слоями сложенные в казан, хорошо перемешиваем, посыпаем солью, специями, заливаем 2-3 ст. ложками рассола от маслин и ставим на огонь. Затем добавляем крупно порезанную капусту, заливаем большой чашкой сырой холодной воды, в которой размешали 2 ст. ложки кетчупа. Тушим до готовности, перемешивая, около 1-1,5 часов.

Блинчики из кабачков

300 г очищенных кабачков, 2 яйца, 1/2 стакана муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кефира, 1 чайная ложка сахара, 1/4 стакана разрыхлителя для теста.

Кабачки очистить, извлечь семена, измельчить в миксере или натереть на мелкой терке. Добавить все остальные продукты и взбивать в миксере еще 2-3 минуты, накрыть и оставить на 10 минут. Разогреть блинницу, в каждое углубление налить 2-3 столовые ложки теста и выпекать по 1-2 минуты с каждой стороны. Подать со сметаной.

Буррито

Армянский лаваш (купить), 3 свежих помидора, 2 шт. репчатого лука, петрушка, 2 свежих огурца, 150 г ветчины, 100 г шампиньонов, 100 г сыра, 100 г майонеза.

Мелко порезать помидоры, огурцы, шампиньоны, мясо, зелень, лук и перемешать с майонезом. Завернуть массу в лаваш, сверху посыпать тертым сыром с оставшимся майонезом и запекать в микроволновке до готовности.

Гювеч

1 кг баклажан, 0,5 кг перца болгарского, 300 г моркови, 300 г лука, 0,5 кг помидоров, по пучку петрушки и укропа, пара веточек сельдерея, полголовки чеснока, подсолнечное масло, соль, лавровый лист.

Баклажаны разрезать вдоль на 4 части и нарезать брусочками по 1 см толщиной. Уложить в миску слоями, пересыпая солью, и отставить. Когда из них вытечет жидкость, отжать их и обжарить в подсолнечном масле частями, чтоб все кусочки слегка обжарились. В глубоком казанчике обжарить нарезанный соломкой лук, затем туда же положить нарезанную полукольцами морковь, слегка припустить и добавить нарезанный полукольцами толщиной в 1 см болгарский перец. Все обжарить, перемешивая, в течение 5-7 мин. Затем туда же выложить обжаренные баклажаны, залить все натертыми на терке или нарезанными кусочками (но без шкурки) помидорами, посолить, положить 2 лавровых листа, можно укроп, дать закипеть и, уменьшив огонь, тушить 25 мин. Затем всыпать туда нарезанную зелень, порубленный чеснок и черный перец. Потушить ещё 5 мин.

Драники

Картофель 10 шт., мука 1 стакан, яйца 4 шт., черный перец 0,5 ч. л., соль 1 ст. л., чеснок 2 зубка, растительное масло для жарки.

Картофель натереть на крупной терке, добавить соль, перец, чеснок (по вкусу), яйца, муку (тесто не должно растекаться и не должно быть слишком густым). Нагреть сковороду, налить растительное масло и на среднем огне жарить до коричнево-золотистого цвета.

Закуска для гурманов

Баклажан, майонез, чеснок, сыр, устрицы, подсолнечное масло, водка.

Баклажан нарезать ломтиками вдоль, обжарить до золотистой корочки в подсолнечном масле, положить на него ломтик сыра, майонез, добавить чеснок, зелень, устрицы, все завернуть рулетом. Приготовить необходимое количество штук, сложить в тарелку и дать полежать 15 минут.

Вкуснятина

Мелкий молодой картофель, масло растительное, чеснок.

Молодой мелкий картофель отварить в кожуре. Сковороду разогреть с растительным маслом. Картофель в кожуре жарить на умеренном огне. Затем выложить в блюдо и сверху посыпать измельченным чесноком.

Кабачки, фаршированные рисом

6 кабачков, чуть больше 1/2 стакана риса, 1/2 стакана подсолнечного масла, 5-блуквиц, 2-3 ст. ложки томата-пюре, укроп, черный молотый перец, соль.

Очищенные кабачки выдолбить ложкой, полученную массу мелко порубить. Обжарить лук в масле, добавить в него рис и выдолбленную часть кабачков, соль и черный молотый перец. Когда рис будет доведен до готовности, добавить в массу томат-пюре и мелко нарезанный укроп. Ка-

бачки нафаршировать начинкой, уложить в кастрюлю, залить до половины водой и тушить в духовом шкафу.

Закуска из баклажанов

Баклажаны, майонез, чеснок, растительное масло.

Порезать кружочками баклажаны. Поджарить на растительном масле с одной стороны, перевернув на другую, полить майонезом и добавить чеснок. Дать подрумяниться майонезу.

Картофельная лепешка

Яйца, картофель.

, Взять 2 больших картофелины и перетереть их на тёрке. Разбить в ту же миску 2-3 яйца и вылить все это на разогретую сковороду с растительным маслом. Поставить не на большой, но и не на медленный огонь и жарить 15 минут. Затем перевернуть и подождать еще 15 минут. Употреблять в горячем виде.

Картофельные корзиночки

Картофель, 100 г вареной колбасы, 1 ст. ложка смальца, 1-2 дольки чеснока, 1 луковица, 1 ч. ложка томатной пасты, соль и специи по вкусу, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 100 г тертого сыра.

На лист насыпать немного крупной соли, положить вымытые, обсушенные неочищенные клубни картофеля и испечь в духовке до готовности. Из готового остывшего картофеля сделать корзиночки: аккуратно очистить клубни, вынуть часть мякоти и подрезать низ для устойчивости. Мелкой соломкой нарезать колбасу, посыпать красным перцем, посолить, если нужно, и слегка протушить в смальце. Добавить растертый с солью чеснок, нарезанный тонкими кольцами лук, томатную пасту или густой томат из свежих помидоров и еще протушить, чтобы масса стала густой. Можно добавить вынутую мякоть картофеля. Наполнить фаршем «корзиночки», посыпать сверху тертым сыром, поставить в духовку на смазанный маслом противень, запечь до расплавления сыра.

Картофельный форшмак с сыром

1 кг картофеля, 100 г острого сыра, луковица, 1 стакана сметаны, 4 яйца, 100 г растительного масла, соль по вкусу.

Вареный картофель хорошенько растолочь, влить растопленное растительное масло, перемешать. Прибавить тертый сыр, пассированный лук, сметану, смешанную с 3 желтками. Взбить белки, смешать с картофельной массой, выложить в глубокую сковороду, смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Смазать сверху взбитым яйцом, посыпать сыром и запечь в горячей духовке.

Картофельные оладушки

3-4 крупные картофелины, 2 яйца, 1 ст. ложка муки с горкой, 2 зубчика чеснока, соль, перец, сметана.

Картошку почистить и натереть на средней терке, добавить яйца, муку и чеснок (натертый), посолить, поперчить. Как следует перемешать. Одна столовая ложка массы - один оладушек. Жарить на любом растительном масле без запаха на большом огне до золотистого цвета.

Котлеты из тыквы

Тыква 1кг, молоко 1/2 стакана, манка 1/2 стакана, сахар 3 ст. ложки, соль 1/2 ч. ложки, яйца 2 шт., масло растительное, панировочные сухари или мука для жарки.

Очищенную тыкву натереть на терке, посолить, поставить тушиться на слабый огонь до готовности. Не снимая с огня, влить молоко и медленно всыпать манку, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда манка будет готова, снять с огня, остудить, вбить яйца, перемешать. Из полученного фарша сформировать котлеты, обвалить в сухарях или муке, обжарить. Подавать горячими со сметаной или вареньем к чаю, горячему молоку или кефиру.

Креветки в томатном соусе

Креветки 0,5 кг, луковица, 3-5 зубчиков чеснока, томат-паста 2 ст. ложки (или 5 помидор), лавровый лист, соль, перец, растительное рафинированное масло (предпочтительнее оливковое).

Креветки отварить в подсоленной воде (3 мин.). Нарезать лук кубиками и обжарить до золотистого цвета, добавить томат-пасту, смешать и тушить 3 мин. Добавить креветки (нечищенные) и тушить 15-20 мин. За 3 мин. до снятия добавить специи и чеснок.

Кружочки из кабачков

Кабачок 1 шт., сыр чеддер 300 г, зелень, мука 200 г, специи, соль.

Кабачок порезать на кружочки. Муку перемешать с солью и, по желанию, со специями. Обвалить в этом кабачковые кружочки. На большой сковороде разогреть масло (растительное). Мелко порубить зелень и натереть на терке сыр или просто порезать его тоненькими ломтиками, чтобы умещались на кружке кабачка. Кружочки обжарить с одной стороны, затем с другой, в процессе жарки на обжаренную сторону положить зелень, сверху сыр, несколько мгновений - он оплавляется, и продукт готов.

Луковые колечки

На 1 порцию: 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль по вкусу, перец по вкусу, растительное масло (для жарки).

Луковицу нарезать кольцами. В небольшой посуде перемешать хорошо все продукты. Обмакивать каждое кольцо в этой смеси и обжаривать с 2-х сторон в растительном масле на сильном огне.

Маленькая модель «паэльки»

Крупа рисовая 2 стакана, мидии очищенные 300 г, креветки (можно и без них) 150 г, морковь 1 шт., лук репчатый 1 шт., зеленый консервированный горошек 1 банка, красный сладкий перец 1 шт., кукуруза 1 банка, соевый соус по вкусу, соль, перец, кетчуп 2 ст. ложки, зелень.

Рис отварить почти до готовности (использовать тот рис, который не превращается в кашу). Мидии и креветки засыпать в кипящую воду и варить около 5 минут. Овощи жарить на сковороде с небольшим количеством воды и растительным или топленным маслом. Когда все обжарится и отварится - смешать на сковороде, добавить соевый соус, кетчуп, специи и тушить минут 10-15 под крышкой, периодически помешивая. Сверху посыпать зеленью.

Морковь по-корейски

1кг моркови, 2 головки чеснока, 5 чайных ложек сахара, соль и специи по вкусу, 1/2 стакана уксуса (лучше яблочного), 1/2 чайных ложки аджики (а лучше - индийской Уттиа 100 Сиггу Раа(е), 1,5 стакана подсолнечного или соевого масла.

Натереть морковь на терке и раздавить (в давилке) туда же весь чеснок. Добавить соль, все специи (можно положить китайские пряности) и залить уксусом, в котором предварительно развести весь сахар и аджику. Хорошо перемешать и разложить тонким слоем в миске или тарелке, возможно, большего диаметра. Нагреть масло в сковороде до тех пор, пока оно не начнет парить и вылить его по возможности равномерно на подготовленную морковь (все должно закипеть), которую немедленно закрыть крышкой. Через 3 минуты снять крышку, перемешать и немедленно сложить в банку с закручивающейся крышкой. Охладить, а затем спрятать в холодильник.

Мусака

Молодые баклажаны 2 шт., помидоры 4 шт., мясной фарш 250 г, маслины 100 г, оливки 100 г, сметана 1 стакан, сыр чеддер 200 г, соль, зелень.

Нарезать ломтиками вымытые баклажаны и обжарить их в растительном масле. Отдельно обжарить фарш с маленьким количеством лука и чеснока. Выложить на высокую сковороду: баклажаны, фарш, колечки помидоров, маслины, оливки. Сверху залить сметаной. Поставить все это в духовку примерно на 25-35 минут. Когда блюдо будет готово, вынуть его из печки и посыпать сверху тертым сыром и измельченной зеленью.

Соте

2-3 баклажана (в зависимости от размера), 4 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 5-6 картофелин, 2 сладких перца, растительное масло (кукурузное, подсолнечное - желативно рафинированное), зелень, 2 зубчика чеснока, соль, перец.

Баклажаны порезать кружочками, посолить и дать постоять 10 минут, затем промыть холодной водой и так избавиться от возможной горечи. Помидоры, картофель, морковь, лук и перец порезать кружочками. На дно кастрюли или посуды для тушения (гусятница и др.) положить слой помидоров, затем, чередуя, подсаживая и поперчивая, не забывая про зелень, уложить все остальные овощи. Сверху полить маслом (2-3 ст.ложки) и поставить на маленький огонь. Не перемешивать! Общее время приготовления на огне - 30-35 минут. Возможен вариант с мясом (говядина, свинина, баранина и даже любая птица). Мясо нужно тонко порезать и поджарить до готовности и уложить в качестве дополнительного слоя. Чеснок необходимо раздавить перед подачей на стол.

Новогодний Ананас

100 г ананаса, 2 помидора, 2 стол. л. сахара, 50 г сливочного масла.

Порезать ананас мелкими кубиками, то же самое сделать с помидорами, растопить масло на сковороде. Засыпать сначала кубики ананаса, затем кубики помидоров, немного обжарить и добавить сахар, накрыть крышкой и подождать, пока не вытечет сок.

О-кономи яки (японская кухня)

3 листа белокочанной капусты, 3 яйца, 1,5 стакана воды, 1,5 стакана муки, сушеные раки (эби) или кукуруза (консервы), или мясные консервы.

Капусту нарезать длинной соломкой и все компоненты перемешать, чтобы получилось не очень жидкое тесто. Класть на разогретую сковороду в виде котлет. Жарить на среднем огне с добавлением подсолнечного масла. Когда одна сторона котлет станет румяной, перевернуть и хорошо прижать, чтобы прожарилось. О-кономи яки подавать на стол горячими, повторное разогревание не рекомендуется. Можно приправить соусом Отафуку или просто майонезом.

Овощи, тушенные с сардельками

400 г сарделек, 1 луковица, 5 шт. морковок, 500 г капусты, 500 г картофеля, 2 ст. л. жира, соль, молотый перец, 3 гвоздички, 1 маленький лавровый лист, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. томата-пюре, зелень.

Сардельки прогреть в кипятке, вынуть из воды. Очищенную и нарезанную ломтиками морковь, нашинкованную капусту и лук опустить в горячую воду и тушить под крышкой, затем добавить нарезанный ломтиками карто-

фель, довести до полуготовности. Добавить гвоздику, соль, перец и лавровый лист. Снять с сарделек оболочку, нарезать их кусочками, добавить в овощи. Заправить сметаной, томатным пюре и мелко нарезанной зеленью.

Овощная закуска «Сюрприз повара»

450 г свежих помидоров, 400 г баклажанов, 100 г сладкого болгарского перца, 100 г репчатого лука, 400 г яблок, 100 г зелени, 300 г растительного масла, специи, соль по вкусу.

Баклажаны и сладкий перец после обработки нарезать кубиками, обжарить на растительном масле. Спассировать репчатый лук, нарезанный соломкой. Все перемешать, уложить в сотейник, сверху - нарезанные дольками яблоки и свежие помидоры, порубленную зелень, заправить солью и специями по вкусу. Закрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 30-40 минут.

Овощное «карри»

300 г репчатого лука, 20 г чеснока, 30 г порошка «карри», 100 г растительного масла, 1250 г помидоров, 850 г зеленой фасоли, 90 г картофеля, 50 г лимонного сока, соль.

Лук и чеснок порубить, слегка спассировать, добавить порошок «карри» и выдержать на огне еще 3-4 минуты. Затем положить нарезанные помидоры и стручки зеленой фасоли, влить немного воды (соус должен получиться густым). Когда фасоль сварится, всыпать нарезанный мелкими кубиками картофель, посолить. Незадолго до готовности добавить лимонный сок.

Овощной шашлык

Баклажаны 5 шт., помидоры 10 шт., болгарский перец 10 шт., подсолнечное масло, уксус, соль.

Подготовить угли, как на обычный шашлык. Нанизать на шампуры баклажаны, болгарский перец, помидоры. Обязательное условие - каждый овощ отдельно, иначе качественно приготовить не удастся. Обжаривать начинают с баклажанов, причем желательно, чтобы угли еще горели. Обжаривать овощи необходимо до тех пор, пока они не станут мягкими. Еще теплые продукты необходимо очистить от обгоревшей кожуры, у перца удалить сердцевину. Все мелко порубить и перемешать, добавить подсолнечное масло, уксус, соль по вкусу.

Тушёный рис

Рис 0,5 кг, 2 луковичи, 3 средних моркови, соль, зелень петрушки, по желанию - болгарский перец, помидоры, бульонные кубики.

В растительном масле обжарить подготовленные лук и морковь (перец и помидоры). Залить кипятком и положить промытый рис, всё перемешать

(воды столько, чтобы накрыть полученную массу на 2-3 см), посолить. Можно добавить куриные бульонные кубики. На среднем огне варить до почти полного выкипания воды, потом накрыть плотной крышкой и на самом маленьком огне тушить 20 минут. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки и, накрыв крышкой, поставить на деревянную подставку и накрыть полотенцем.

Хрустящая капуста

1 кочан капусты, морковь по вкусу (2 или больше), соль, сахар, вода.

Тонко нарезать капусту, натереть морковь, плотно заложить в 3-х литровую банку.

Рассол: 1 литр холодной воды, 1 столовая ложка соли с горкой.

Залить рассолом капусту. Оставить на кухне на 2 дня, потом слить рассол, добавить в него сахар из расчета 2 столовые ложки на литр рассола и снова залить в капусту, поставить в холодильник на 12 часов. Потом выложить капусту в салатницу.

Шпинат по-английски

70 г шпината, 15 г масла сливочного, 50 г бульона, перец, соль.

Обработанный шпинат нарезают и припускают. Затем складывают в кастрюлю, заправляют маслом, солью и черным перцем и заливают бульоном. Тушат 15-20 минут до полного выпаривания жидкости. Подают шпинат горячим.

Оладушки с кабачками

(как вариант - с тыквой или яблоками)

1 стакан муки, 1 кабачок (или 2-3 яблока, или 300 г тыквы), 1 стакан кефира, соль, 1 ч. ложка пекарского порошка, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла.

Кабачок, яблоки или тыкву натереть на терке. Вбить яйца, посолить, добавить сахар, кефир (если натертые овощи не дали много влаги, количество кефира увеличить!), муку и пекарский порошок. Все перемешать и выпекать на горячей сковороде.

Омлет «Летний»

1 маленький молодой кабачок, 2 сладких перца, 1 помидор, 3 яйца, немного молока, ароматное растительное масло, перец, соль.

Кабачок и перец порезать мелко, немного посолить и обжарить в масле. Пока все это жарится на сковороде, взбить яйца с молоком, посолить. Залить овощи. Когда омлет немного закрепится, сверху положить помидор, порезанный тонкими ломтиками и поперченный.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ

Палочки картофельные с сыром

1 кг картофеля, 1 столовая ложка натертого сыра, соль по вкусу.

Сырой очищенный картофель полностью залить холодной водой, на медленном огне довести воду до кипения и варить, не допуская бурного кипения, 10 минут. Затем нарезать картофель в виде длинных палочек диаметром 4 мм, обсыпать их тертым сыром, высушить и посолить. Жарить во фритюрнице в течение 7-9 минут при температуре 190°C. Подать к пиву.

Пальчики картофельные

1 кг картофеля, 1 яйцо, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 столовые ложки картофельного крахмала, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки, соль по вкусу.

Очищенный картофель отварить и протереть, добавить в него яйцо, крахмал и немного нарезанной петрушки, все хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать валик толщиной 1 см, разрезать его на части длиной 10 см. Жарить во фритюрнице в течение 8-10 минут при температуре 180°C. При подаче полить растопленным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Пирожки картофельные с сардельками

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки маргарина, 2-3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка крахмала, 4-5 сарделек, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

В картофельное пюре положить яйца, маргарин, всыпать муку, крахмал, соль и замесить тесто. Из картофельной массы сформовать шарики, затем размять их, чтобы получились лепешки. На каждую лепешку положить ломтик сардельки без оболочки, разрезанный в длину, завернуть в рулет, обвалять в молотых сухарях. Жарить во фритюрнице в течение 5-7 минут при температуре 170°C. Подать горячими с томатным соусом и салатом из моркови и огурцов.

Поповские шпикачки

5 шт. вареного картофеля, 100 г бекона в нарезке, 50 г сыра, зелень.

Вареный картофель обернуть беконом и поставить в духовку. Запекать 10 минут. Посыпать сыром, зеленью и подавать на стол.

Хрюшники

Картофельное пюре, масло, мука, луковичка, зелень, варено-копченая грудинка или бекон.

Из горячего картофельного пюре, масла, обжаренного лука, зелени и муки замесить крутое тесто. Взять ложку пюре, разложить на доске в форме лепешки, на середину положить небольшой кусочек бекона и завернуть так, чтобы бекон остался внутри.

ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ

Бутерброд «Мужской завтрак»

2 яйца, соль, любой хлебный батон, любое масло.

От батона отрезать 2 кусочка, вынуть из их серединок мякиш, обжарить на сковороде с одной стороны, перевернуть и влить яйца в пустые серединки, посолить по вкусу. Вынуть мякиш из серединки кусочка. На разогретую сковороду выложить кусочки.

Горячий бутерброд для завтрака

Хлеб (лучше батон), яйцо, помидоры, лук, соль, масло растительное или сливочное.

Порезать батон ломтиками толщиной 1,5-2 см, осторожно вырезать серединку, оставив корочку. В разогретое на сковороде масло выложить полученные кружки, а в серединку насыпать немного мелко порезанного лука и ломтики помидор и залить заранее перемешанным и посоленным яйцом. Поджарить до хрустящей корочки на одной стороне, затем перевернуть на другую сторону и также поджарить.

Грибной паштет

Сушеные грибы (2 горсти), 5 крутых яиц, 150 г колбасного сыра, лук, соль, майонез (острый).

Размочить грибы в теплой воде (несколько часов), обжарить с луком на растительном масле (нужно, чтобы получилось как можно суше), добавить перетертые сыр и яйца, соль по вкусу. Заправить майонезом, поперчить.

О^иакегеш!

3 яйца, 100 г колбасы типа салями, 2 ст. л. кетчупа, 100 г белого хлеба, соль, вода.

Сварить 3 яйца в «мешочек», не более 2,5 минут в кипящей воде. Очистить их и положить в горшочек средних размеров или в пивную кружку или в подобную посуду. Измельчить яйца ножом. Нарезать 5-6 кружков колбасы и порезать ее на кубики небольшого размера. Отрезать от зачерствевшего батона белого хлеба 1-2 куска не более 1 см толщиной и порезать их на небольшие кубики. Добавить в горшочек, тщательно перемешать и посолить. Добавить столовую ложку воды. Поставить горшочек в электропечку или духовку, разогреть до 80 градусов. Добавить 1-2 ст. л.

кетчупа и все перемешать. Есть нужно прямо из той посуды, в которой готовилась еда, и обязательно чайной ложкой.

Кайзеровский омлет

2 яйца; 1 столовая ложка сахара; 1 стакан муки; 125 мл молока; 1 столовая ложка сливочного масла; 1 чайная ложка мелкого изюма; 0,5 чайной ложки корицы; немного сахарной пудры.

Молоко, яйца, сахар и муку осторожно и тщательно перемешать. На сковороде растопить масло и осторожно вылить на нее подготовленную массу. Когда низ омлета поджарится, добавить изюм и корицу. После этого осторожно перевернуть омлет на другую сторону. С помощью двух вилок порвать омлет на кусочки. Поджарить так, чтобы образовалась хрустящая корочка. Посыпать сахарной пудрой и сейчас же подавать.

Кусочки в яйцах

3 яйца, 150 г молока, 1 батон (лучше несвежий - яйца с молоком впитаются лучше), 100 г сыра любого, соль, жир.

Смазать сковороду жиром. Отрезать от батона 4 кусочка. Плотно выложить их в сковороду в один слой. В кружку разбить яйца, взбить их, добавить соль, добавить молоко, одновременно продолжая взбивать всю смесь. Вылить все на кусочки. Поставить на плиту. Накрыть крышкой. Огонь под сковородой сначала сделать средний, а когда яйца поднимутся, уменьшить его. Лучше блюдо не пересушивать. Если кусочки вздуются, проколоть вилкой. Блюдо готовится примерно 20 мин. Когда будет готово, выложить на тарелку и посыпать сыром, натертым на крупной терке.

Омлет «Волшебный»

3 яйца, немного молока, 100 г сыра, грибы, зелень, щепотка соды.

Взбить яйца и молоко, добавить грибы, предварительно обжаренные, зелень, помидоры, все посыпать толстым слоем сыра.

Омлет «Жена фермера»

1 большая луковица, 2 очищенных помидора, 30 г мелких макарон, 4 тонких ломтика ветчины, 2 столовых ложки сливочного масла, 4 яйца, соль, перец, 4 столовых ложки вареного гороха.

Мелко нарезать лук. Очистить помидоры от кожицы и крупно нарезать. Сварить макароны. Поджарить ветчину до золотистого цвета. Растопить сливочное масло на сковороде и поджарить в нем лук до золотистого цвета. Взбить яйца с 2 столовыми ложками холодной воды, посолить и поперчить по вкусу. Вылить эту смесь на сковороду с луком. Добавить горох, измельченные макароны и помидоры. Слегка поджарить. Разрезать на 4 части, положить на каждую порцию поджаренный ломтик ветчины.

Омлет натуральный

2-3 яйца, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Взбить яйца, посолить и вылить на горячую сковороду со сливочным маслом. Готовый омлет переложить в разогретую сковороду и подавать с теплым молоком.

Омлет по-гречески

2 яйца; 2 стакана молока; 8 столовых ложек муки; 12 сушеных ягод инжира; 3 столовых ложки мелко нарубленного миндаля; 2 столовых ложки мелкого белого изюма; щепотка мускатного ореха, 1 чайная ложка сахарной пудры; 1/2 чайной ложки корицы, соль по вкусу; 1 столовая ложка сливочного масла.

Тщательно перемешать молоко, яйца, муку, мускатный орех и щепотку соли. Получившееся тесто для омлета поставить на 30 минут в холодное место. Мелко порубить инжир, смешать с миндалем и изюмом и добавить полученную смесь в тесто. Осторожно, но тщательно перемешать. Разогреть сковороду без ручки, положить на нее сливочное масло и, когда оно как следует разогреется, выложить тесто для омлета. Запечь в духовке. Вынуть, посыпать сахаром и корицей и немедленно подавать на стол.

Омлет с капустой и творогом

500 г свежей капусты, 1,2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, бьянц, 100 г творога, соль.

Яйца взбить, добавить молоко, протертый творог, соль, все тщательно перемешать. На противень положить ровным слоем капусту, нашинкованную соломкой, и вылить на нее подготовленную смесь. Запекать в духовке 20-25 мин. Готовый омлет полить маслом.

Омлет с сыром

бьянц, 100 г сыра, 100 г хлеба, 6 ст. л. молока, 2 ст. л. масла.

Мякоть белого хлеба намочить в молоке, размять, прибавить сырые яйца, все это хорошо взбить ложкой, всыпать натертый сыр, посолить, перемешать, вылить на горячую сковородку с маслом и жарить, как натуральный омлет. Этот омлет можно вылить на горячую сковородку с маслом и запечь в духовке. Омлет будет очень пышным, если половину белков отделить, взбить в крепкую пену и перед запеканием смешать с приготовленной массой.

Омлет, фаршированный рыбными консервами

бьянц, 2 ст. л. сливочного масла, 200 г консервированной рыбы (тунец, белуга, мерлуза, сайра, лосось), соль, черный перец молотый.

Взбить яйца, подсолить чуточку, поджарить на горячей сковороде с маслом. Размять палкой рыбу, положить на середину зажаренного с двух сто-

рон омлета. Готовый омлет поперчить, затем сложить вдвое. Подать с горячим гарниром - картофельным пюре или салатом по выбору.

Утренние «дары моря»

Яйцо 2-3 шт., крабовые палочки 150-200 г, ломтик белого хлеба, зелень, соль.

Мелко нарезанные крабовые палочки и хлеб обжарить в подсолнечном масле до розовой корочки. Залить яйцом, посолить. Перед подачей посыпать зеленью.

Яичница с креветками

12 яиц, 12 крупных креветок, 400 г свежих или консервированных грибов, 35 г сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г мадеры.

Смазать маслом, посолить, поперчить дно 6 огнеупорных формочек, вылить по 2 яйца в каждую. Приготовить водяную баню: кастрюлю с широким дном заполнить горячей водой и поместить в нее формы. Затем поставить ее в горячую духовку (210°C) и запекать 6-8 минут. Вынуть, когда белки начнут терять прозрачность, а желтки еще не затвердеют. Тем временем обжарить на сковороде в течение 3 минут очищенные креветки, добавив 20 г сливочного масла. Снять креветки со сковороды, слить жир, залить мадерой, выпарить ее на сильном огне, добавить сметану, посолить, поперчить и оставить на огне до загустения. Отварить грибы, порезать их тонкими ломтиками, разложить по формочкам с яйцами и подавать к столу.

Яичница-ассорти «Бенедикт»

4 яйца, 0,5 стакана молока, 2 желтка, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. тертого сыра, 4 ломтика поджаренного хлеба, 1 ст. л. сливочного масла, 1 помидор, 1 рюмка десертного вина, 4 ломтика шпика, соль и перец по вкусу.

Приготовить соус: сливки, желтки, сыр и вино смешать вместе и поставить на паровую баню, загустить, постоянно помешивая, посолить и поперчить по вкусу. Отдельно изжарить взбитую яичницу из 4 яиц и 0,5 стакана молока, хорошо подрумянив. Обжарить кусочки шпика и нарезанный дольками помидор. Ломтики хлеба слегка смазать сливочным маслом и положить на каждый по ломтику шпика, дольке помидора и порции яичницы. Полить горячим соусом и сразу же подать на стол.

Яйца в мисочках

2-3 яйца, 150 г вареной колбасы, масло, соль.

Колбасу порезать кружками толщиной 1 см. Обжарить так, чтобы колбаса слегка «закрутилась». Отдельно поджарить глазунью и положить в мисочки. По вкусу можно добавить кетчуп или майонез.

Яйца по-еврейски

Яйца 5 шт., ел. масло 100 г, зелень, соль.

Сварить яйца вкрутую, острым ножом разделить яйца пополам, не снимая скорлупу. Вынуть из половинок желток и белок, разогреть сковороду, желток перемешать с мелко нарезанной зеленью и полученную массу слегка обжарить, положить в формочки-скорлупки, которые остались после яиц, выложить на разогретую сковороду, обильно смазанную маслом, готовить до готовности, когда под скорлупкой образуется корочка, выложить на тарелки, предварительно сняв формочки-скорлупки.

Яйца по-флорентийски

300 г спагетти, 1 кг свежего или мороженого шпината, 4 яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка подсолнечного масла, щепотка мускатного ореха, соль и перец.

Сварить спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды до размягчения. Слить воду. Добавить 1,5 столовой ложки сливочного масла и перемешать. Если вы используете свежий шпинат, тщательно вымыть его и сварить. Слить воду и измельчить. Посыпать мускатным орехом и поперчить. Выложить спагетти на подогретое блюдо и покрыть слоем шпината. Поджарить яйца в остатке сливочного масла, добавляя подсолнечное масло, чтобы яйца не подгорели. Положить яйца сверху на шпинат. Подавать немедленно, не давая остыть яйцам.

«На-ка»

300 г свежих шампиньонов, 100 г твердого сыра, 250 г сметаны, зелень, соль по вкусу.

Шампиньоны помыть, почистить, аккуратно, чтобы не повредить шляпки, вынуть ножки. Ножки мелко изрубить, добавить тертый сыр, мелко рубленную зелень, посолить, хорошо вымешать. Полученным фаршем наполнить шляпки, положить в сковороду, залить сметаной и поставить в духовку на 20-30 минут.

ЗАКУСКИ С ГРИБАМИ

Грибной жульен

Грибы (шампиньоны стерилизованные) 1 банка, 1 луковица, 1 кубик куриного бульона, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. л. муки, сыр 3 ст. л.

Мелко нарезать лук, потушить его. Пока он тушится, мелко порезать грибы и добавить их в сковороду. Жидкость, что была в банке, не сливать, а добавить в нее растворенный в 1/2 стакана кипятка куриный кубик. В грибы добавить муку, перемешать и постепенно влить бульон. Потушить минут 5, добавить сметану, положить по кокотницам или в форму, посы-

пать сыром и поставить в духовку минут на 15, до образования корочки.

Горячие бутерброды с грибами

Белый хлеб, свежие грибы (шампиньоны), майонез, лук репчатый, сыр, соль.

Нарезать белый хлеб кусочками, обмакнуть каждый кусочек в воду одной стороной и этой же стороной положить на противень, мелко нарезать свежие грибы, лук, натереть сыр, посолить, всё перемешать, добавить майонез и положить начинку на хлеб. Поставить бутерброды в духовку на 30 минут.

Грибы в майонезно-чесочно-сметанном соусе

500 г грибов (лучше всего вешенки), 3 средние луковицы, 3 шт. моркови, подсолнечное масло, 3 зубчика чеснока, майонез, сметана.

Промыть грибы, нарезать их кусочками-кубиками. На хорошо нагретую сковороду с маслом высыпать грибы и прожарить, пока вся вода не испарится и грибы не покроются корочкой. Туда же добавить морковь, лук, 5 столовых ложек сметаны и майонеза, перемешать с чесноком, развести теплой кипяченой водой, но масса должна быть не густой и не жидкой. Грибы посолить, поперчить по вкусу. Готовым соусом залить грибы. Хорошо перемешать, дать массе закипеть, уменьшить огонь и прокипятить еще минут 10. После этого выключить огонь и дать настояться минут 5. Готовое блюдо можно употреблять как с гарниром, так и без. Грибы в соусе можно употреблять как горячими, так и холодными.

Грибы по-деревенски

Шампиньоны свежие 230 г, картофель свежий 90 г, масло растительное 20 г, соль 3 г, перец черный молотый 2 г, зелень петрушки 5 г.

Обработанные шампиньоны отварить целиком до полуготовности, нарезать ломтиком и обжарить на растительном масле. Картофель сварить в «мундире», почистить и нарезать ломтиком. Обжарить на растительном масле. Лук репчатый нарезать мелким кубиком и обжарить до готовности. На порционную сковороду положить слоями: картофель, лук, грибы и запечь в духовке. Подавать на стол в этой же сковороде, украсив зеленью. Возможен и другой вариант этого блюда (не постный): на порционную сковороду в этом случае укладывают картофель, лук, грибы, сметану и тертый сыр. Запекают в духовке. Подают так же на сковороде, украсив веточкой зелени.

Деликатесный горячий салат

Куриное филе 300 г, оливки без косточек 300 г, зеленый горошек 250 г, сливки 200 г, шампиньоны консервированные (не мартпвахные) 300 г, масло 1 ст. ложка.

Куриное филе мелко нарезать и слегка обжарить в течение 5-8 мин. с минимальным количеством жира, затем залить сливками и тушить при закрытой крышке 3-4 минуты, после чего добавить шампиньоны и продолжать тушить еще 4 минуты. Маслины добавить и еще через две минуты добавить зеленый горошек. Тушить еще 3 мин., посолить. Следить за тем, чтобы горошек хорошо прогрелся, но не развалился. Предпочтительнее подавать в горячем виде как закуску.

Деликатесный горячий салат

300 г куриного мяса, 0,5 кг шампиньонов, 1 большая луковица, 200 г сметаны (можно и больше), 300 г твердого сыра, растительное масло, мука, соль и перец по вкусу.

Отварить курицу до готовности (в соленой воде). Нашинковать лук, обжарить в растительном масле вместе с промытыми (но не отваренными!) нарезанными шампиньонами (посолив и поперчив). Далее добавить ст. ложку муки и мелко нарезанное куриное мясо, немного бульона, продолжая обжаривать. Затем все переложить в глубокую посудину типа гусятницы (но поменьше), добавить куриный бульон (щедро), сметану (так же), накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить минут 15, засыпать тертым сыром, снова поставить в духовку и держать там, пока сыр не расплавится. Употреблять можно как в горячем, так и в холодном виде (кому что больше нравится).

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА

Закуска под коньяк

Необходима полусырая копченая говядина.

Нарезать мясо тонкими пластинками и каждую зажарить на подсолнечном масле до хрустящей корочки. Тонко порезать лимон. После глотка коньяка съесть тонкий ломтик лимона и после этого пластинку мяса.

Бананы с беконом

4 банана, 4 ломтика бекона, полстакана грецких орехов, корица.

Разрезать бананы вдоль пополам, на одну половинку положить толчёные орехи и корицу, положить сверху другую половинку и обернуть беконом. Запекать в гриле около 15 минут.

Бублики с фаршем

Бублики, молоко, мясной фарш, подсолнечное масло.

БУБЛИКИ положить в молоко (подогретое) на 10 минут, затем взять размоченные бублики и начинить их фаршем (фарш готовим на свой вкус).

Фаршированные бублики жарить на сковороде до подрумянивания.

«Звонок в дверь»

1 стакан риса (отваренного заранее), 1 банка кукурузы, 300 г мясного (сосиски, сардельки, колбаса, котлеты и т.п.), 3 помидора, кетчуп, 100 г сыра.

Кукурузу и отваренный рис в равных пропорциях выложить на сковороду и разогреть на маленьком огне, но не поджаривать. Порезать мясное, помидоры, потереть на мелкой терке сыр. Мясное и помидоры добавить в сковороду с рисом и кукурузой, залить кетчупом (по вкусу) и, помешивая, поддержать еще на плите. Засыпать тертым сыром и перемешать.

Быстрые пельмени в овощах

Пельмени, любые мороженые овощи, растительное масло, солёные огурцы, сыр, соус (майонез, кетчуп, заправка и т.п.).

Пакет магазинных пельменей и пакет любых мороженых овощей (лучше морковь с горошком и стручками) вскрыть, пельмени положить в кипящую подсоленную воду, а овощи - на сковороду с уже разогретым маслом. Всплывшие пельмени извлечь из кастрюли и добавить на сковороду к овощам, всё обжарить вместе 5 минут. Полученный продукт выложить в тарелки, полить любым соусом (или кефиром), посыпать нарезанным кружочками солёным (маринованным) огурцом, посыпать сыром.

Венский рулет

500 г свиного фарша, 200 г измельченного сала, 150 г измельченной свиной печени, 3-4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 яйца, 0,25 литра горячего мясного бульона, 0,5 стакана сливок (сметаны), 4 ст. л. апельсинового сока, 1 ч. л. неострой горчицы, 1 ч. л. крахмала, соль, перец по вкусу.

Намочить хлеб в холодной воде. Мелко нашинковать лук и чеснок. Смешать фарш с хлебом, луком, чесноком, печенью, яйцами. Добавить перец, горчицу. Сформовать рулет, выложить в форму половину ломтиков сала, положить рулет и покрыть его оставшимся салом. Разогреть духовку до 220 градусов. Поставить рулет в середину духовки на 45 минут. Полить мясным бульоном. Развести сок и оставшийся бульон небольшим количеством воды и разогреть в отдельной посуде. Приготовить соус, добавив туда крахмал и сливки.

«Оригинальный чернослив»

100 г чернослива без косточек, 75 г сыра (лучше твердых сортов типа Президент, Эмменталь), 200 г бекона.

Чернослив начинить кубиками сыра, завернуть в тонкую полоску бекона и скрепить зубочисткой. Запечь в заранее нагретой духовке подавать к столу, когда бекон чуть съжится, а сыр расплавится.

Закуска из жареной колбасы с орехами

150 г вареной колбасы, 1-2 ст.л. молотых ядер грецких орехов, 1 ст. л. тертого сыра, 2-3 ст. л. сливочного или растительного масла для жарения.

Вареную колбасу нарезать тонкими ломтиками и обжарить их в сливочном или растительном масле до золотистого цвета. Горячую колбасу положить в тарелки, посыпать сверху молотыми орехами и тертым сыром.

Закуска из отварных сосисок с творожным майонезом

4 сосиски, 2 ст. л. готового майонеза, 2 ст. л. творога, 1 ч. л. готовой горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить майонез, горчицу, соль, молотый перец и тщательно вымесить массу. Сосиски отварить (или обжарить), положить на порционные тарелки и полить подготовленным соусом.

Закуска к пиву

200 г чернослива, 200 г корейки или грудинки копченой, с жиром и с мясом.

Корейку или грудинку порезать на тонкие пластинки (можно из нарезки), чернослив предварительно замочить в воде, чтобы легко вытащить косточки, затем в каждую пластинку корейки или грудинки завернуть черносливину и закрепить, например, зубочисткой. Обжарить до образования корочки на сковороде, в микроволновке, на костре. Есть с пивом.

Запеканка рисовая с курицей

300 г вареной курятины, 1 стакан риса, 300 г горошка, 50 г сливочного масла, 1 вареная морковь, соль.

Для соуса: 50 г маргарина, 2 ст. л. муки, 1 стакан куриного бульона, соль, 2-3 ст. л. сметаны, лимонный сок.

Рис перебрать, хорошенько промыть, залить 2 стаканами горячей воды или куриного бульона, добавить 1 ст. л. сливочного масла, перемешать, закрыть крышкой и поставить на 15-20 минут в горячую духовку. Через некоторое время проверить: если рис сухой, влить еще 0,5 стакана жидкости и, не перемешивая, снова поставить в духовку. Вареное куриное мясо нарезать кубиками, поджарить на сливочном масле, смешать с рисом, морковью, нарезанной кубиками, зеленым горошком, посолить, плотно уложить в смазанную маслом посуду и поставить в теплую духовку. Приготовить соус, для чего муку поджарить на маргарине до кремового цвета, постепенно влить бульон, помешивая, пока не загустеет, посолить, добавить 2-3 ст. л. сметаны и несколько капель лимонного сока. Перед подачей запеканку выложить на блюдо, украсить половинками кружочков лимона (по желанию), отдельно подать соус.

Колбаса в тесте

Варёная колбаса 300 г, мука 2 стакана, яйцо 1 шт., вода 1 стакан, соль 0.5 ч. ложки.

Приготовить тесто из яйца, стакана воды и муки так, чтобы по густоте оно напоминало сменату. Колбасу порезать кружочками.

Каждый кружочек обмакивать в полученном тесте и обжаривать на разогретой сковороде (масло лучше растительное) до золотистой хрустящей корочки.

Кусок мяса с пивом

200 г свинины с рёбрами, 1 ложка растительного масла, лук, 50 г сыра, 50 г майонеза, перец, соль.

Сковороду с растительным маслом сильно нагреть, мясо порезать поперёк волокон, чтобы кусок каждый своё ребро имел, отбить, посолить, поперчить и жарить, переворачивая.

Минут через 5 огонь убавить, полить майонезом, засыпать тертым сыром (тонко), сверху прикрыть крышкой.

Мусака

Молодые баклажаны 2 шт., помидоры 4 шт., мясной фарш 250 г, маслины 100 г, оливки 100 г, сметана 1 стакан, сыр чеддер 200 г, соль, зелень.

Нарезать ломчиками вымытые баклажаны и обжарить их в растительном масле. Отдельно обжарить фарш с маленьким количеством лука и чеснока. Выложить на высокую сковороду: баклажаны, фарш, колечки помидоров, маслины, оливки. Сверху залить сметаной. Поставить все это в духовку примерно на 25-35 минут. Когда блюдо будет готово, вынуть его из печки и посыпать сверху тертым сыром и измельченной зеленью.

Паштет по-strasбургски

Печень гусиная 400 г, лук 5 шт. (среднего размера), телятина 400 г, 2 шампиньона, 5 сырых яиц, мясо куриное 400 г, специи, 200 г слив, масла (разделить на 3 части), зелень, майонез для украшения.

Печень порезать кусочками, обжарить в сливочном масле с луком. Телятину, порезав на кусочки, тоже обжарить на сливочном масле до появления румяной корочки. Когда мясо зарумянится, выпустить на него сырые яйца и дать им затвердеть. Жареную печень, телятину и отварные шампиньоны пропустить через мясорубку. Добавить специи (молотый перец и т.д.), соль и хорошо вымешать. В глубокую посуду положить слоями: печеночную смесь, рубленую курицу и т.д. Залить растопленным сливочным маслом, положить в холодильник и оставить на 12 часов. Затем вынуть из формы, украсить зеленью и майонезом.

Разлука

Молодая морковь 2 шт., лук репчатый 2 шт., картофель (чем мельче, тем лучше) 10 шт., кабачок 1 шт., зелень, помидоры 4 шт., свинина сырая или копченая 400 г, растительное масло, соль, перец.

Крупно порезать морковь и лук и обжарить в растительном масле. Параллельно в другой сковороде жарить свинину на сильном огне, чтобы она покрылась хрустящей корочкой и вытопилось сало. Спассированные овощи и слегка обугленное мясо сложить в сотейник, закрыть крышкой и поставить в теплое место. На оставшемся сале обжарить мелкую молодую картошку до образования корочки и выложить ее в сотейник. В растительном масле пожарить порезанный крупными кубиками и щедро посоленный кабачок. Крышкой закрывать не нужно, иначе будет много сока. Когда кабачок станет прозрачным, поместить его в сотейник к другим овощам.

На растительном масле обжарить нарезанные кружками помидоры, gusto поперченные. Содержимое сотейника равномерно и осторожно перемешать, добавить 1 лавровый лист, несколько горошин перца, сверху выложить помидоры, посыпать рубленой зеленью без меры, поставить на медленный огонь - тушить, пока картошка и мясо не станут мягкими.

Суфле из курицы яо-русски

600 г курятины, 150 г грибов, 100 г слив, масла, 150 г белого мясного соуса, 10 блинчиков, 7 яиц, соус бешамель, 100 г сыра, мука, соль.

Белый мясной соус: 2 ст. л. слив, масла, 2 ст. л. муки, 0,5 л мясного бульона, соль, вкусовые приправы (зелень, горчица, сметана).

Соус бешамель: 20 г сливочного масла, 10 г пшеничной муки, 100 г сметаны, 1 желток, 5 г лимонного сока, соль, сахар.

Вареное куриное мясо нарезать кубиками, добавить нарезанные сваренные грибы и тушить в масле, прибавив для связки белого мясного соуса.

Приготовить обычные блинчики из яиц, муки и молока. На каждый блинчик положить фарш из курятины с грибами и свернуть каждый блинчик в виде небольшого рулета. Отдельно приготовить не жидкий соус бешамель, дать ему остыть и добавить яичные желтки. Взбить белки и смешать их с соусом. В смазанную маслом и посыпанную мукой огнеупорную тарелку налить тонкий слой соуса бешамель, на него уложить свернутые блинчики, отделяя их один от другого соусом. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке в течение 25-30 минут.

Приготовление белого мясного соуса: Муку спассировать на масле, разбавить бульоном, проварить на слабом огне, добавить соль и приправы.

Приготовление соуса бешамель: Масло подогреть, смешать с мукой, влить сметану, вскипятить, добавить соль, сахар, лимонный сок по вкусу и взбитый желток. Подогреть, не заваривая.

Использовать сразу же после приготовления.

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Блинчики к пиву

5 крабовых палочек, 1/8 чайной ложки соли, стакан муки, 1/2 стакана пива, столовая ложка масла, 1 яйцо.

Замесить муку, пиво, соль и желток, добавить столовую ложку растопленного масла. Добавить предварительно взбитый белок. Размешать. Крабовые палочки нарезать на тонкие кружочки и добавить в тесто. Выпекать на сковородке в виде небольших блинчиков. Подавать горячими с холодным пивом.

Запеченая рыба по-гречески

3 рыбные тушки хека, соль, перец, 1 лимон, укроп, 3-4 помидора, 1,2 стакана сметаны, 2 зубчика чеснока, 100 г сыра, панировочные сухари.

Рыбу промыть, аккуратно отделить от хребта, не повредив спинку, посолить и поперчить со всех сторон по вкусу, полить выжатым из лимона соком. Противень смазать кукурузным маслом, положить по 2 веточки укропа сверху на рыбу. Помидоры обдать кипятком, снять шкурку, разрезать на половинки и выдавить сок. Нарезать мякоть мелкими кубиками и добавить в сметану, предварительно смешанную с измельченным чесноком и половиной порции натертого сыра. Смазать рыбу полученной массой внутри и сверху. Верх рыбы затем посыпать оставшимся сыром и панировочными сухарями. Запекать рыбу в духовке 30-35 мин. при температуре 200°С.

Креветки в томатном соусе

Креветки 0,5 кг, луковица, 3-5 зубчиков чеснока, томат-паста 2 ст. ложки (или 5 помидор), лавровый лист, соль, перец, растительное рафинированное масло (предпочтительнее оливковое).

Креветки отварить в подсоленной воде (3 мин.). Нарезать лук кубиками и обжарить до золотистого цвета, добавить томат-пасту, смешать и тушить 3 мин. Добавить креветки (нечищенные) и тушить 15-20 мин. За 3 мин. до снятия добавить специи и чеснок.

Морской коктейль

0,5 кг морского ассорти (мидии, креветки и т.д.) или морской рыбы, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. л. майонеза, 0,5 л молока, 50 г сливочного масла, сок 1 апельсина, соль, черный молотый перец.

Морковь потереть на терке, лук мелко порезать, смешать овощи с морским ассорти и выложить в глубокую сковороду. Залить молоком, добавить майонез и сок апельсина, кусочек масла.

Все тушить (варить) под крышкой в течение часа. Жидкость должна почти вся выкипеть. Солить и пепчить в самом конце.

Запеканка из рыбы

1 кг рыбы, 300 г грибов, 0,5 кг картофеля, 3 яйца, 1 луковица, 1 морковь, соль, белый соус, зелень.

Белый соус: 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 0,5 литра овощного, мясного или рыбного бульона (молока), соль, вкусовые приправы (зелень, горчица, сметана, сельдь и т.д.).

Очищенную морковь, лук и подготовленную рыбу залить водой, варить на слабом огне. Готовую рыбу вынуть, мясо отделить от костей. Грибы мелко порубить и обжарить в масле. Отварной картофель растереть в однородную массу, вмешать в него яичные желтки. Белки взбить в крутую пену. В картофельное пюре добавить рыбу, грибы и белки. Массу поместить в смазанную жиром форму, сверху положить кусочки масла и запечь блюдо в духовке. Подать с белым соусом, обильно заправить рубленой зеленью петрушки или укропа.

Белый соус. Муку спассировать на сливочном масле, добавить бульон, помешивая, проварить на слабом огне, добавить соль и вкусовые приправы.

Перец, фаршированный рыбой

8 стручков сладкого болгарского перца, 1 консервная банка сардин в масле, 2 стакана риса отваренного, 1 лимон, 1 вареное яйцо, 4 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.

Перец очистить от семян, посолить и сбрызнуть лимонным соком изнутри. Выдержать некоторое время. Рыбку измельчить вилкой, прибавить рис, масло из консервной банки, мелко нарубленное яйцо, соль и молотый черный перец по вкусу. Этой массой начинить перец и сверху посыпать рубленой зеленью петрушки.

Выложить стручки в подходящую посуду с предварительно разогретым растительным маслом и отварить на слабом огне в продолжение 15-20 минут, доливая сбоку горячую воду.

Раки в пиве

10 раков, 0,5 л пива, 2 стакана воды, 1 средняя морковь, 1 большая луковица, петрушка, укроп, 1 лавровый лист, соль.

Раков помыть, положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, лук, зелень, соль, залить водой и пивом, поставить на огонь и варить 10 мин. За 3 мин. до окончания варки добавить лавровый лист.

Рулет из рыбы запеченный

800 г любой рыбы или 700 г филе, 50 г белого батона, 1 стакан молока, 1-2 луковицы, 20 г жира, 20 г манной круты, 1 яйцо, 30-40 г панировочных сухарей, 0,75 стакана сметаны, 60 г жира для выпечки, соль, черный молотый перец.

Рыбу почистить, удалить хребет и кости. Батон замочить в молоке, отжать. Репчатый лук мелко порезать, пассировать в жиру. Рыбное филе, отжатый батон и пассированный лук пропустить через мясорубку 2 раза. Добавить яйцо, манную крупу, 3-4 ст. л. молока, соль, черный молотый перец. Тщательно перемешать. Масса должна быть воздушной. Оформить рулет, обвалять его в панировочных сухарях, положить на смазанный жиром противень. Полить сверху жиром. Выпекать в прогретой, умеренно горячей духовке 40 минут, периодически поливая образующимся соусом. Под конец выпечки залить слегка подсоленной сметаной. Перенести на овальное блюдо, порезать на порционные куски (толщиной 1 см), полить соусом, украсить зеленым салатом, зеленью петрушки, кружками вареных яиц. Рулет можно выпекать завернутым в смазанном жиром пергаменте или в фольге. Можно подавать и охлажденным.

Рулеты с камбалой

4 больших куска филе камбалы, соль и перец, тертая цедра и сок 1 лимона, 1 чайная ложка нарезанной петрушки, 4 тонких ломтика ветчины, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка молока, 1 маленькая луковица, 1 маленькая банка консервированных помидоров, немного уорстерширского соуса, специи.

Очистить филе камбалы, посолить и поперчить. Положить каждый кусок вверх той стороной, на которой осталась кожица. Присыпать цедрой лимона, петрушкой и побрызгать лимонным соком.

Свернуть в рулет, начиная от головы. Каждый рулет обернуть тонким ломтиком ветчины и полить маслом так, чтобы было использовано в общей сложности не более 1,5 чайной ложки масла. Выложить рулеты на блюдо и добавить молоко. Варить на пару над кастрюлей с горячей водой в течение 20 минут. Растопить остаток масла на маленькой сковороде. Очистить и измельчить луковицу, добавить к маслу и поджарить до прозрачности. Добавить помидоры, уорстерширский соус и специи по собственному выбору (можно взять базилик, смесь трав или чеснок с солью). Варить на большом огне 5 минут.

Аккуратно снять с блюда рулеты, повернуть их на бок и жарить 2-3 минуты, пока ветчина не станет коричневой. Распределить помидорную смесь по сервировочному блюду и поместить в центре блюда рыбные рулеты.

Рыба под сухофруктами

Филе семги 1,5 кг, чернослив, курага, грецкие орехи, изюм - все по 200 г, 1 большая морковь и луковица, 200 г майонеза.

На фольгу или в сковородку выложить филе, обжарить лук и морковь, перемешать с мелко нарезанными сухофруктами, перемешать с майоне-

зом, выложить полученную смесь на рыбу. Поставить в духовку на 20-30 минут.

Рыбная запеканка по-португальски

1500 г трески или другой рыбы, 200 г растительного масла, 700 г помидоров, 300 г репчатого лука, 250 г моркови, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 300 г рыбного бульона или воды, 100 г сыра, зелень, соль, черный молотый перец.

В форме для пудинга разогреть растительное масло и положить в него нарезанную ломтиками и подсоленную рыбу. Кусочки рыбы переложить половинками помидоров, ломтиками лука и очень тонкими ломтиками моркови. Подготовленную таким образом рыбу тушить в духовке 20 минут.

Муку спассировать на сливочном масле, добавить немного рыбного бульона или воды, зелень, перец и соль. Полученный соус вылить на рыбу, посыпать ее тертым сыром и печь в духовке еще 8-10 минут. Подать со свежим салатом.

Семга от Виктории

/ норвежская семга или форель весом 1,5-3 кг, 2-3 лимона, 2 ст. лож-ки меда, 4 ст. л. соли.

Целую рыбку с головой выпотрошить, очистить, натереть солью с медом изнутри и снаружи. Лимоны нарезать колечками по 1 см, чуть-чуть пожать руками и этой смесью обложить рыбку снаружи и внутри. Завернуть все это в фольгу и положить в холодильник на ночь.

Запекать в горячей духовке до готовности, около 1,5 часов. Можно подать горячей, предварительно вынув лимоны, или холодной.

ЗАКУСКИ С СЫРОМ

Адыгейский сыр жареный

100 г адыгейского сыра, 1 ч. ложка сливочного масла.

Нарезать сыр и обжарить его с двух сторон. Если попался недостаточно соленый сыр, то его можно слегка подсолить.

Запеканка из сыра

/ кг грибов (лучше опята), 100 г майонеза, 100 г плавленого сыра, 3 шт. картофеля, 1 лук, 2 шт. чеснока, 3 помидора, 1 болгарский перец, соль, зелень.

Обжарить грибы на подсолнечном масле. Нарезать картофель колечками. Порезать перец, лук, чеснок и помидоры (как Вам больше нравится). Натереть сыр на терке. Все подготовленные продукты аккуратно выло-

жить на противень, не забыв при этом поперчить и посолить. Залить все майонезом, сверху покрошить сыр. Выпекать в духовке примерно 15-20 минут. Подавать с зеленью.

Кружочки из кабачков

Кабачок 1 шт., сыр чеддер 300 г, зелень, мука 200 г, специи, соль.

Кабачок порезать на кружочки. Муку перемешать с солью и, по желанию, со специями. Обвалять в этом кабачковые кружочки. На большой сковороде разогреть масло (растительное).

Мелко порубить зелень и натереть на терке сыр или просто порезать его тоненькими ломтиками, чтобы умещались на кружке кабачка. Кружочки обжарить с одной стороны, затем с другой, в процессе жарки на обжаренную сторону положить зелень, сверху сыр.

Плавленый сыр по-швейцарски

1 зубок чеснока, 800 г жирной брынзы, 80 г сыра (любого), 80 г сыра «Эмменталь», 2 стакана белого вина, 4 столовые ложки крахмала или муки, 4 рюмки коньяка, черный перец.

Глиняный горшок (глазурованный) натереть изнутри зубком чеснока и положить в него брынзу и сыр, нарезанный тонкой соломкой. Прибавить вино, разведенные крахмал или муку, коньяк и черный перец.

Горшок поставить на слабый нагрев и непрерывно помешивать смесь, описывая рукой восьмерку, а затем постепенно усиливать нагрев и варить массу до гладкой консистенции.

Подать в том же горшке, в котором сыр приготовлен. Каждый из сидящих за столом погружает кусок хлеба на вилке в сыр и кладет себе.

Фондю по-швейцарски

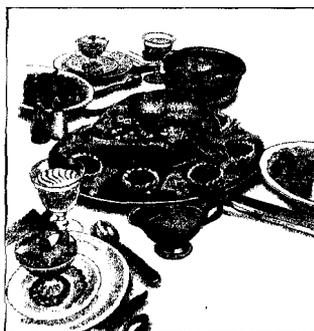
600 г тертого швейцарского сыра, 1-2 дольки чеснока, 0,5 стакана белого вина, 1,5 ч. л. крахмала, 2 маленькие рюмочки вишневой наливки, 5-6 ломтиков хлеба, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Огнеупорную посуду из фарфора или фаянса натереть изнутри чесноком, разогреть на слабом огне в этой посуде вино. Сыр натереть или нарезать мелкими кубиками и растопить в вине, помешивая деревянной ложкой (мешать следует не кругами, а по линии восьмерки). Дать сыру закипеть на сильном огне.

В небольшом количестве холодной воды развести крахмал, приправить мускатным орехом и перцем и сюда же влить вишневую наливку. Все смешать. Теперь фондю следует поставить на слабый огонь - он должен очень равномерно кипеть. К фондю подать слегка поджаренные ломтики белого хлеба.

Содержание

ЗАКУСКИ ОВОЩНЫЕ.....	5
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗАКУСКИ.....	15
ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ.....	16
ЗАКУСКИ С ГРИБАМИ.....	20
ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА.....	22
РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ.....	27
ЗАКУСКИ С СЫРОМ.....	30



«ЗАКУСКИ»

ISBN 966-8258-96-7

«Слово», 2005

Как блюда и спиртные напитки сочетаются между собой ?
Что подать к рыбе, к мясному блюду, к фруктовому десерту ?
Часто мы не задумываемся над этими вопросами и сервируем
праздничный стол одним-двумя видами напитков, отчего
теряется индивидуальность даже самых изысканных блюд.
Но, зная секрет сочетания с напитками, и простое блюдо
можно возвести в ранг кулинарного шедевра.
В нашей книге вы найдете список самых лучших
сочетаний спиртных напитков и блюд,
узнаете основные принципы их подбора, а значит -
сумеете создать такой стол,
что вас заслуженно назовут
настоящим турманом.

