

Мартина Киттлер



# ЧАЙ

не просто и вкусно



## Покой и наслаждение

дарит нам чашка горячего ароматного чая. Но этот самый популярный во всех странах напиток может действовать и бодряще - если он заваривается не больше трех минут.

Чай хорош и без добавок, и с сахаром, и с молоком, но вкуснее всего - с рассыпчатой выпечкой. Свой пряный вкус и аромат чай передает также множеству горячих и холодных напитков и оригинальным десертам.

Так пусть удивит Вас еще раз  
этот многообразный  
мир чая!



# ИЗ ИСТОРИИ ЧАЯ

Первый зеленый чай в Европу доставили голландцы уже в начале XVII века. Сначала это был чай из Японии, затем — из Китая. Вскоре напиток получил широкое распространение как лекарственное средство и купить его можно было только в аптеках. Роль чая изменилась с началом импортирования черного чая, который вскоре занял место среди лучших напитков, таких как кофе и шоколад. Вслед за Голландией чай «завоевал» Англию и Германию, а примерно через 70 лет, после основания Восточно-Индийской компании, англичане стали играть ведущую роль в торговле чаем.



«Русским чаем» назывался долгое время черный чай, вывозимый из Азии караванами и попадавший в Центральную Европу через Россию. «Караванный чай» ценился среди знатоков очень высоко, поскольку он - в отличие от чая, перевозимого в течение долгих месяцев по неспокойному морю - имел безупречный вкус.



В XIX веке английский торговец Томас Липтон основал крупную фирму, торговавшую чаем. На упаковках с чайной смесью, которую Липтон поставлял на рынок, стояло его имя.



Возбуждающее и бодрящее действие чая, так же как и кофе, объясняется присутствием в нем кофеина. Однако воздействие чая гораздо мягче и более длительно. Кофеин, содержащийся в чае, проникает в организм постепенно. Он стимулирует деятельность мозга и центральной нервной системы, а не работу сердца и кровообращение, как кофе. Поэтому после чашки чая Вы ощущаете повышенную остроту реакции и хорошо концентрируете внимание. И поэтому же, если Вы хотите спокойно спать ночью. Вам следует отказаться от чая или кофе после 16 часов.



# ВОКРУГ ЧАЙНОГО ЛИСТА

Зеленый и черный чай получают путем различной обработки листьев одного и того же растения.



Вот как происходит обработка черного чая традиционным способом:

1. Вяление. С помощью больших вентиляторов и аппаратов подачи горячего воздуха свежие зеленые листья чая превращаются в подсушенные и эластичные.
2. Укатка. Провяленные чайные листья измельчаются специальной машиной с валом для укатки.
3. Ферментация. При разрушении клеток растения из него выделяется сок, который окисляется на воздухе и начинает бродить. Листья окрашиваются в медно-красный цвет и становятся ароматными.
4. Сушка. Процесс ферментации останавливают с помощью горячего воздуха. Теперь уже сухой и потемневший чай пригоден для следующего этапа обработки.
5. Сортировка. В процессе просеивания чай разделяют на 4 группы:

- «Чайный лист» (Blatt Tee) - целые листья чая;
- «Чайная крошка» (Broken Tee) — «раздробленный» чайный лист или мелколистовой чай. Он быстрее сваривается и остается листовым чаем.
- «Отсев» (Farmings) — мелкие кусочки чайного листа, преимущественно для заваривания в пакетиках.
- «Пыль» (Dust) - самые мелкие частички чайного листа.



Зеленый чай не подвергается ферментации и выпариванию, которые разрушают в чае ферменты, но не дубильные вещества. Полому зеленый чай имеет более терпкий вкус, чем черный, а его настой остается светлым.



«Oolong» — так называется полуперментированный чай, процесс обработки которого прерывается на середине. Вкус этого чая напоминает и черные и зеленые сорта одновременно.



Широкое распространение получил сокращенный способ производства чая, при котором провяленные листья измельчаются и укатываются, но листовые сорта чая при этом не производятся.



# ЧАЙ СО ВСЕГО СВЕТА

Большую часть потребляемого нами чая привозят из Индии, «Assam» - крепкий и пряный сорт чая, который можно узнать в чашке по его темному цвету. «Darjeeling» — так называется нежный светло-желтый чай с высокогорий Гималаев. Более острые сорта чая «first flush» — из первого весеннего урожая, и более темные и крепкие сорта «second flush» - из урожая летних месяцев.



На Цейлоне возделывают знаменитый своим терпким вкусом и сильным ароматом сорт чая, который известен нам по сохранившемуся до сегодняшних дней старинному названию «Шри Ланка» (Sri Lanka).



В Китае производится большей частью зеленый чай «Gunpowder» или, как его называют,

«порох» - листья этого чая скатаны в шарики, — и «Chunmee». Это два наиболее известных сорта зеленого китайского чая. Из сортов черного чая известен «Lapsang Souhong» — дымчато-черный чай высшего качества.



В Индонезии, на острове Ява, успешно культивируют сорт крепкого чая, напоминающий «Assam». Сорта чая с Суматры используют, в основном, в смесях.



На банках или коробочках с чаем указывается, где он выращен, к какой группе сортов относится, а также его основное качество:

- «Flowery» - «цветочный», очень ароматный чай.
- «Orange» - это определение в данном случае относится не к апельсину, а к нидерландскому королевскому дому Oranien. «Королевское» здесь означает «особенно хорошее».

- «Рекое» - «Белый пух» в переводе с китайского — это мелкие, сipe нежные листья чая, чаще всего терпкого вкуса.

- «Tippy» —

особенно нежный листовой чай, содержащий множество молодых, светлых, начавших распускаться почек («Tips»).



## ЧАЙ ИЗ ЧАЙНИКА

Для приготовления одной чашки чая Вам понадобятся: 1 ч. ложка (1,5–2 г) чая или 1 чайный пакетик для заварки и 150–200 мл свежей воды. В пересчете на 1 литр воды – 6 ч. ложек (9–12 г) чая с верхом — для листового чая, без верха — для мелколистовой чайной крошки («Broken Tee»).



Лучше всего готовить чай с помощью двух чайников. В одном чайнике чай заваривают, в другом — подают к столу. Ситечко для чая, например из ткани, фарфора или бамбука, очень практично в случае использования одного чайника. Не используйте для заваривания чая тесный сосуд — чаю нужно место для оседания.



Заварочный чайник должен быть керамическим, фарфоровым или стеклянным. Вопреки старому правилу не обязательно разогревать его перед завариванием, ошпаривая горячей водой (стр. 18).



Через 2–3 минуты после начала заваривания из чая выделяется возбуждающий кофеин. Если продлить время заваривания до 4–5 минут, соответственно большее количество дубильного вещества (танина) растворится в воде, оказывая затем успокаивающее действие на желудок и кишечник. Зеленый чай через 2 минуты надо процедить через ситечко, так как он быстро начинает горчить.



Заваренный чай надо сразу размешать ложкой, затем перелить через мелкое ситечко в сервировочный чайник (стр. 18). Фильтр из носика чайника вынуть.



К чаю можно подать сахар или леденцы, а также сливки или молоко. Кто предпочитает чай с лимоном, должен выбрать особенно острый сорт чая. Ром может заглушить нежный вкус чая.



## ЧАЙ ИЗ САМОВАРА

Самовар - неотъемлемая часть настоящего русского чаепития. В большом медном, бронзовом или серебряном сосуде (котле) разогревается вода для чая и долгое время остается горячей. Сверху ставят чайник с заваркой. Для одной чашки чая отлейте из него в чайную чашку немного (50—70 мл) заварки и разбавьте крепкий чай горячей водой из самовара по своему вкусу (стр. 18—19).



Электрический самовар можно без хлопот использовать для чаепития на работе. Емкость самовара заполняется холодной водой (стр. 19).



Самовар с разогревом на древесных углях требует больших затрат времени и сил. В трубу для разогрева, проходящую через емкость с водой, загружают раскаленные угли, которые подготавливают сначала на решетке на свежем воздухе. На трубу насаживают раструб для доступа к углям кислорода. Вода начинает кипеть, угли гаснут.



Для приготовления заварки возьмите на 1 заварочный чайник 3 ч. ложки (4-5 г) чая и 150—200 мл кипятка. Это количество заварки рассчитано на 3 чашки чая. В пересчете на 0,5 л чайной заварки Вам потребуется 10 ч. ложек (15-20 г) чая.



Листовой чай заливают в заварочном чайнике кипятком и настаивают около 5 минут. Для этого способа заварки используют индийский или цейлонский чай. Чайную заварку процеживают через ситечко в небольшой самовар, либо удаляют из чайника заварочные пакетики (стр. 19).



Заварочный чайник ставят либо на крышку, либо на самоварную трубу, чтобы заварка всегда была горячей.

## ЧАЙ СО ЛЬДОМ. ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ.

Чай со льдом нужно готовить не из холодного чая! Для этого традиционного американского напитка, который в Северной Америке называют «Iced Tea», Вам понадобится 1 чашка горячего, по крайней мере двойной крепости, чая и 1 стакан, наполненный кубиками льда. Кроме того, можно добавить немного сахара и сок лимона. В отличие от обычного охлажденного чая чай со льдом освежает и слегка ошеломляет. Его аромат и вкус ощущаются полнее, чай необыкновенно бодрит.



На 1 порцию: 2 ч. ложки или 2 пакетика черного чая залить 200 мл кипятка, дать настояться 4 минуты, затем процедить (если чай заваривается в небольшом ситечке, то удалить его - стр. 18).



Сахар и сок лимона добавить в горячий чай по вкусу.



Узкий высокий стакан на две трети заполнить льдом и влить в него горячий чай (стр. 18). Не бойтесь — стакан не лопнет!



К холодному чаю лучше подать соломинку для напитков.



В Северной Америке чай со льдом пьют обычно в жаркое время года для утоления жажды. Его простой рецепт служит основой для многочисленных вариантов. Так, например, Вы можете добавить в чай со льдом щепотку порошка имбиря или кардамона, положить для аромата листочки перечной мяты или лимонной мелиссы, ягоды смородины или кусочки ананаса. Этот чай можно смешать с фруктовым соком - ананасовым, вишневым или апельсиновым, а также с джином, ромом или Campari.





## ЧАЙ «ФРИЗЛАНД»

Благодаря холодным «облачкам» сливок каждый глоток этого чая имеет свой вкус.

Традиционный напиток

На 4-6 порций:

- 6 ч. ложек мелколистовой чайной смеси
- Белый леденцовый сахар
- 6—10 ч. ложек сливок

Вам также понадобятся:

- 4 чайные чашки
- 1 чайная ложка

Время приготовления: около 15 минут

В 1 порции примерно 110 кДж/26 ккал



К тонизирующему послеобеденному чаю приготовьте булочки с изюмом (стр. 32) или другую выпечку из дрожжевого теста. Этот чай подают и со свежевыпеченными вафлями, взбитыми сливками и сливовым джемом.

1. В емкость влить 1 л воды и довести ее до кипения. Чай насыпать в заварочный чайник и залить его кипятком так, чтобы чайные листья были полностью покрыты водой. Заваривать около 3 минут.
2. Затем влить остальной кипяток. Заварку перелить через ситечко в сервировочный чайник (стр. 18) и подать к столу.

3. В каждую чашку положить несколько кубиков леденцов (по вкусу), налить горячий чай. В каждую чашку влить немного сливок, стараясь, чтобы они стекали по выпуклой стороне ложки. Чай не размешивать, а отпивать его через холодный слой сливок. Леденец растворяется медленно. Как только первая чашка чая будет выпита, снова налейте в нее горячий чай, а сверху — новое «облако» из сливок.



# МАРОККАНСКИЙ МЯТНЫЙ ЧАЙ

Этот горячий бодрящий напиток подают в Северной Африке в любое время дня.

Национальный напиток в Марокко

На 4 порции:

- 3—4 свежие веточки мяты (или 1 ст. ложка сушеной мяты)
- 60 г кускового сахара
- 4 ч. ложки зеленого чая

Для украшения:

- 4 веточки мяты

Вам также понадобятся:

- 4 небольших стеклянных стакана
- 2 заварочных чайника

Время приготовления: около 20 минут

В 1 порции примерно 250 кДж / 60 ккал



Зеленый чай приятен легкой горчинкой. Чтобы придать напитку слегка терпкий вкус, нужно залить чайные листья сначала небольшим количеством кипятка. Затем быстро размешать и долить остальной кипятком. Можете приготовить чай, как описано в приведенном ниже рецепте. Те, кто не любит зеленый чай, могут взять такое же количество крепкого черного чая, например цейлонского, в качестве основы для мятного напитка.

1. В кастрюле вскипятить 0,75 л воды. Веточки мяты вымыть, влагу стряхнуть и листочки отделить от стебля.

Листья мяты и куски сахара положить в один чайник, а листья чая — в другой.

2. В чайник с мятой и сахаром влить 0,25 л кипятка. Остальным кипятком залить чайные листья и дать им настояться в течение примерно 3 минут.
3. Зеленый чай перелить через мелкое ситечко в чайник с мятной настойкой и хорошо перемешать ложкой.
4. В каждый стакан положить по 1 веточке мяты, влить горячий чай и подать к столу с чайной ложкой. Если хотите, подайте к чаю кусковой сахар.



## ОХОТНИЧИЙ ЧАЙ

Горячий пунш из альпийской страны особенно хорош во время зимнего отпуска.

Классика из Тироля

На 4 порции:

- 4 ч. ложки черного чая
- 0,25 л красного вина
- сок 1 апельсина
- сок 1/2 лимона
- 2 пряные гвоздичинки
- 1/4 палочки корицы
- 60 г сахара
- 40 мл коричневого рома или плодового вина

Для украшения:

- 4 кружка лимона

Вам также понадобятся:

- 4 стакана для горячих напитков или 4 чашки

Время подготовки: около 15 минут

В 1 порции примерно 640 кДж / 150 ккал



Этот горячий напиток содержит большое количество алкоголя, поэтому для автомобилистов лучше приготовить безалкогольный пунш с пряностями. На 4 порции Вам понадобятся: 3 ч. ложки черного чая и 0,5 л кипятка. Заварить крепкий чай в течение 3 минут и процедить его через ситечко в кастрюлю. Добавить 0,25 л яблочного сока, 2 ч. ложки кленового сиропа, 75 г сахара и сок 1 лимона. Довести до кипения, затем разлить пунш в предварительно прогретые стаканы.

1. Чай всыпать в заварочный чайник, влить 0,625 л кипятка и дать ему настояться в течение 3–4 минут.
2. Тем временем в кастрюлю влить красное вино, сок апельсина и лимона, положить пряности, сахар и перемешать. Влить, процеживая через ситечко, готовую заварку (стр. 18). Смесь довести на среднем огне до кипения, но не кипятить.
3. Добавить фруктовый бренди или ром и разлить смесь через ситечко в предварительно прогретые стаканы или чашки. Кружочки лимона надрезать с края и прикрепить их к кромкам стаканов. Пунш размешать ложкой и тотчас подать к столу.



# ЧАЙНЫЙ КРЮШОН С ЦВЕТАМИ БУЗИНЫ

Острый напиток для Вашего следующего пикника!

Для угощения

На 2,5 л крюшона:

- 6 цветущих зонтиков бузины
- 2 лимона
- 150 г сахара
- 1 бутылка белого вина (0,7 л), хорошо охлажденного
- 6 ч. ложек черного чая (например «Earl Grey»)
- 1 бутылка шампанского (0,7 л), охлажденного на льду

Для охлаждения чая:

- кубики льда

Вам также понадобится:

- 1 сосуд для крюшона

Время приготовления: около 30 минут

Время настаивания сиропа: около 4 часов

В 1 стакане (0,2 л) примерно  
630 кДж / 150 ккал



Этот легкий кисловатый напиток, приготовленный без алкоголя, чудесно утоляет жажду. Залейте соцветия бузины 0,25 л грейпфрутового сока и дайте ему настояться в течение примерно 2 часов. Затем соцветия удалите, долейте в сосуд 0,5 л холодного чая, 0,25 л охлажденного грейпфрутового сока и 0,5 л минеральной воды.

1. Соцветия бузины встряхнуть и положить в сосуд для крюшона. 1 лимон вымыть горячей водой, обсушить салфеткой, нарезать кружками и положить туда же.
2. Вскипятить 0,25 л воды с сахаром, залить этим сиропом соцветия бузины и кружки лимона. Влить полбутылки белого вина и дать напитку настояться в солнечном месте около 4 часов.
3. Чай залить 0,5 л кипятка, дать ему настояться в течение 5 минут. Небольшой заварочный чайник до середины наполнить кубиками льда, влить в него через ситечко горячий чай и размешать.
4. Соцветия бузины вынуть из сиропа. Влить в сосуд для крюшона охлажденный чай и сок, отжатый из второго лимона, а также остальное вино и шампанское.
5. Если Вы захотите приготовить этот напиток не в июне—июле, когда цветет бузина, то замените свежий сироп на 0,125 л готового сиропа, купленного в супермаркете.





## ЗАВАРИВАНИЕ ЧАЯ



1 Листья чая положить в заварочный чайник. Вскипятить свежую воду и, когда она закипит, залить чай нужным количеством кипятка.



2 Дать чаю настояться в течение 3-5 минут. Быстро размешать ложкой. Перелить чай через мелкое ситечко в сервировочный чайник.

## ЧАЙ СО ЛЬДОМ



1 Ситечко вставить в чашку. Положить в него ложкой чайные листья и налить кипяток. Дать чаю настояться около 4 минут. Ситечко с чайными листьями удалить из чашки.



2 стакан наполнить на 2/3 кубиками льда и влить в него горячий чай. Не бойтесь - стакан не лопнет!

## ЧАЙ ИЗ САМОВАРА



1 Снять с самовара крышку и наполнить емкость холодной водой. Включить электрический самовар в сеть. Дать воде закипеть.



3 Чайную запарку перелить через ситечко в небольшой чайник (или, в другом случае, удалить ситечко с чаем из чашки). Поставить заварочный чайник на горловину самовара, чтобы заварка оставалась горячей.



2 15-20 г чайного листа положить в заварочный чайник, влить 0,5 л кипятка и дать чаю настояться около 5 МИНУТ.



4 По мере надобности отливать из заварочного чайника немного заварки в чашки и по вкусу разбавлять ее горячей водой из самовара.

# ЧАЙНЫЙ ЛИКЕР

Несколько глотков этого напитка особенно приятны после праздничного обеда.

## Готовится легко

На 1 л:

- 125 г сахара
- 25 г черного чая (например, цейлонского)
- 0,25 л коньяка или бренди
- 1 стручок ванили

Вам также понадобится:

- 1 стеклянный сосуд с крышкой

Время приготовления: около 15 минут

Время созревания напитка: около 1 недели

В 1 порции (40 мл): 170 кДж/40 ккал



Если Вы хотите преподнести кому-то в подарок чайный ликер, то налейте его в декоративный графин и повесьте на горлышко пакетик чая.

1. Сахар смешать с 0,125 л воды в широкой, тяжелой кастрюле и, помешивая, довести на слабом огне до кипения. Кипятить около 2 минут, не размешивая. Снять кастрюлю с плиты и дать содержимому остыть.
2. В заварочный чайник положить чай и влить 0,6 л кипятка. Дать заварке настояться около 2 минут. Затем процедить ее через ситечко.
3. Смешать заварку с сахарным сиропом, а затем — с коньяком или бренди.
4. Графин сполоснуть горячей водой и наполнить его ликером. Стручок ванили разрезать вдоль и положить в графин. Затем плотно его закупорить. Выдержите ликер в прохладном и темном месте, по меньшей мере, 1 неделю.



# КОКОСОВЫЙ ЧАЙНЫЙ КРЕМ

Нежный десерт, который тает на языке, не должен быть слишком сладким.

Требует времени • Для гостей

На 4 порции:

- 100 г свежей или сушеной кокосовой стружки
- 3 ст. ложки черного чая (например, Darjeeling)
- 4 пластинки белого желатина
- 3 яичных желтка
- 75 г сахарной пудры
- 200 г сливок

Для украшения:

- 1 ст. ложка кокосовой стружки
- несколько кусочков манго
- по желанию несколько листков мяты

Время приготовления: около 1 часа  
15 минут

Время охлаждения: около 2 часов  
30 минут

В 1 порции примерно 1900 кДж / 450 ккал

1. Кокосовую стружку положить в кастрюлю, залить 0,125 л кипятка и выдержать около 30 минут.
2. Просторную миску застелить чистой полотняной салфеткой. Уложить на нее порциями кокосовую смесь, отжать, собрав при этом кокосовое молоко в миску.
3. Листья чая положить в заварочный чайник, влить в него 0,2 л кипятка и дать чаю настояться около 5 минут. Через ситечко перелить его в миску с кокосовым молоком.
4. Желатин замочить в холодной воде примерно на 5 минут. Яичные желтки взбить вместе с сахарной пудрой миксером. Затем небольшими порциями влить сюда чайную смесь, продолжая взбивать яичную массу.
5. Желатин, не отжимая, положить в небольшую кастрюлю и на слабом огне, при непрерывном помешивании, варить до полного растворения. Получившуюся жидкость небольшими порциями смешать с кремом и поставить его на холод примерно на 30 минут, до начала застывания желе.
6. Сливки взбить, аккуратно перемешать с яично-чайным желе. Получившийся крем поставить на холод примерно на 2 часа. Тем временем кокосовую стружку слегка обжарить на сухой сковороде.
7. Смоченной в воде столовой ложкой вырезать из крема продолговатые кусочки и разложить их на 4 тарелках, украсить кусочками манго, посыпать кокосовой стружкой. Тарелки украсить листиками мяты.



# ФРУКТЫ В ЧАЙНОМ ЖЕЛЕ

Освежающий десерт, который можно приготовить с разными фруктами.

Готовится легко • Для гостей

На 4 порции:

- 9 пластинок белого желатина
- 3 ч. ложки черного чая (например, цейлонского)
- 100 г сахара
- 4 ст. ложки сока лимона
- 100 г голубого винограда
- 100 г клубники
- 1 банан
- 100 г кружков ананаса (консервированного)
- 4 веточки свежей лимонной мелиссы
- 100 г сливок
- 1 ч. ложка ванильного сахара

Вам также понадобятся:

- 4 глубокие тарелки

Время приготовления: около 30 минут

Время охлаждения: около 2 часов

В 1 порции примерно 1200 кДж / 290 ккал



Не берите для приготовления этого десерта свежий ананас. Содержащийся в нем энзим не позволяет получить плотное желе. После кипячения это препятствие устраняется.

1. Желатин залить водой в небольшой чашке.
2. Чайные листья положить в заварочный чайник и залить 0,75 л кипятка.

Дать чаю настояться в течение примерно 3 минут, перелить чай в сосуд для взбивания.

3. Добавить сахар и сок лимона. Желатин отжать и, понемногу добавляя его в горячий чай, полностью растворить, непрерывно перемешивая. Дать жидкости остыть.
4. Между тем вымыть виноград, разрезать ягоды на половинки и удалить из них семена. Клубнику обмыть, очистить и нарезать пластинками. Банан очистить и нарезать наискосок. Кружки ананаса обсушить и разрезать каждый на 4 части. Мелиссу вымыть, обсушить, листья отделить от стебля.
5. Фрукты разложить на 4 тарелки, посыпать листьями мелиссы. Аккуратно влить в каждую тарелку немного начинающего застывать чайного желе, поставить тарелки в холодильник до полного застывания желе.
6. Залить фрукты оставшейся чайной смесью так, чтобы они были полностью покрыты ей. Дать желе застыть.
7. Перед подачей к столу сливки взбить с ванильным сахаром и украсить ими чайное желе.





## ПИКАНТНЫЕ САНДВИЧИ

К английскому традиционному чаю в пять часов вечера подают сэндвичи, ставшие классическими.

Готовятся легко

На 4-6 порций:

- 8 ломтиков хлеба для тостов или формового хлеба
- 4 ломтика хлеба для тостов из муки грубого помола
- 75 г салатного огурца
- 1 ст. ложка белого винного уксуса
- соль
- черный перец, свежего помола
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка рубленой зелени укропа
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 листа кочанного салата
- 40 г сыра чеддер, нарезанного
- 1 небольшой крепкий помидор
- 3 ст. ложки майонеза, без верха
- 1 яйцо
- 40 г вареной ветчины
- 1 ст. ложка нарезанного шнитт-лука

Время приготовления: около 1 часа

В 1 порции (из 6) примерно  
1100 кДж / 260 ккал



Ломтики хлеба для тостов будут особенно тонкими и плотными, если на ночь положить их между двумя кухонными досками, поставив сверху груз — например, банку консервов.

1. С ломтиков хлеба для тостов срезать корочку. Для сэндвичей с огурцом

огурец очистить от кожицы и нарезать тонкими кружками.

2. В миску налить уксус, растительное масло, добавить соль, перец и укроп. Хорошо перемешать. В этот маринад положить кружки огурцов и мариновать их около 20 минут.
3. Для сэндвичей с сыром ломтики хлеба из муки грубого помола смазать сливочным маслом. На 2 куска положить листья салата и сыр. Помидоры вымыть, нарезать кружками, положить на сыр. Сверху накрыть 2 оставшимися ломтиками хлеба, разрезать сэндвичи по диагонали.
4. Кружки огурца обсушить на сите. 4 ломтика белого хлеба намазать майонезом. На 2 ломтика положить кружки огурца. Сверху положить оставшиеся куски хлеба и разрезать сэндвичи на треугольники.
5. Для сэндвичей с ветчиной яйцо сварить вкрутую, очистить и крупно порубить, ветчину мелко нарезать. Перемешать ветчину с яйцами и все вместе порубить очень мелко. Смешать с оставшимся майонезом и шнитт-луком. Посолить, поперчить. Намазать этой массой 2 ломтика белого хлеба, остальные 2 ломтика положить сверху. Разрезать сэндвичи на 4 прямоугольника.



## АНГЛИЙСКИЙ КЕКС К ЧАЮ

Этот английский кекс особенно хорош с послеобеденным кофе или пуншем.

Требует хорошей подготовки

На прямоугольную форму длиной 30 см:

- 200 г мягкого сливочного масла
- 150 г сахара
- 4 яйца
- 1 щепотка соли
- тертая цедра 1 лимона
- 300 г муки
- 1 ч. ложка порошка для выпечки
- 1 ст. ложка коричневого рома
- 100 г засахаренных фруктов (например вишен, дыни, цукатов)
- 100 г изюма
- 100 г рубленого миндаля

Для смазывания формы:

- сливочное масло
- для посыпки:
- сахарная пудра

Время приготовления: около 25 минут

Время выпечки: около 75 минут

В 1 порции (из 12) примерно

1600 кДж / 380 ккал



Нежный и сочный кекс, пропитанный соком засахаренных фруктов, можно сохранять свежим, упаковав его в алюминиевую фольгу, по меньшей мере, в течение 2 недель.

1. Сливочное масло и сахар положить в миску и взбить миксером. Затем,

продолжая взбивать, добавить яйца, соль и цедру лимона.

2. Муку смешать с порошком для выпечки. В яично-масляную смесь добавить по очереди муку, ром, засахаренные фрукты, изюм и миндаль. Хорошо перемешать.
3. Духовку разогреть до 175°C. Форму смазать сливочным маслом и уложить в нее тесто. Выпекать в середине духовки около 70-80 минут. Кекс готов, если к воткнутой в него спичке не будет прилипать тесто.
4. Когда поверхность кекса покроется золотисто-коричневой корочкой, вынуть его из духовки, немного охладить, затем опрокинуть форму на кухонную решетку, вынуть кекс и дать ему полностью остыть. Разрезать его лучше лишь на следующий день и перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.



## ЦИТРУСОВО-МИНДАЛЬНЫЕ МОНЕТКИ

Сначала — одна, потом — две, потом — три... Такие рассыпчатые и такие соблазнительные!

Совсем просто • Для гостей

На 60 штук:

- 225 г муки
- 50 г молотого миндаля
- 100 г сахара
- 1 ст. ложка ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1/2 лимона
- 1 яйцо
- 150 г сливочного масла

Для рабочей поверхности:

- мука

Для противня:

- сливочное масло

Для смазывания:

- 1 яичный желток

для посылки:

- 40 г пластинок миндаля

Время приготовления: около 45 минут

Время охлаждения теста: около 1 часа

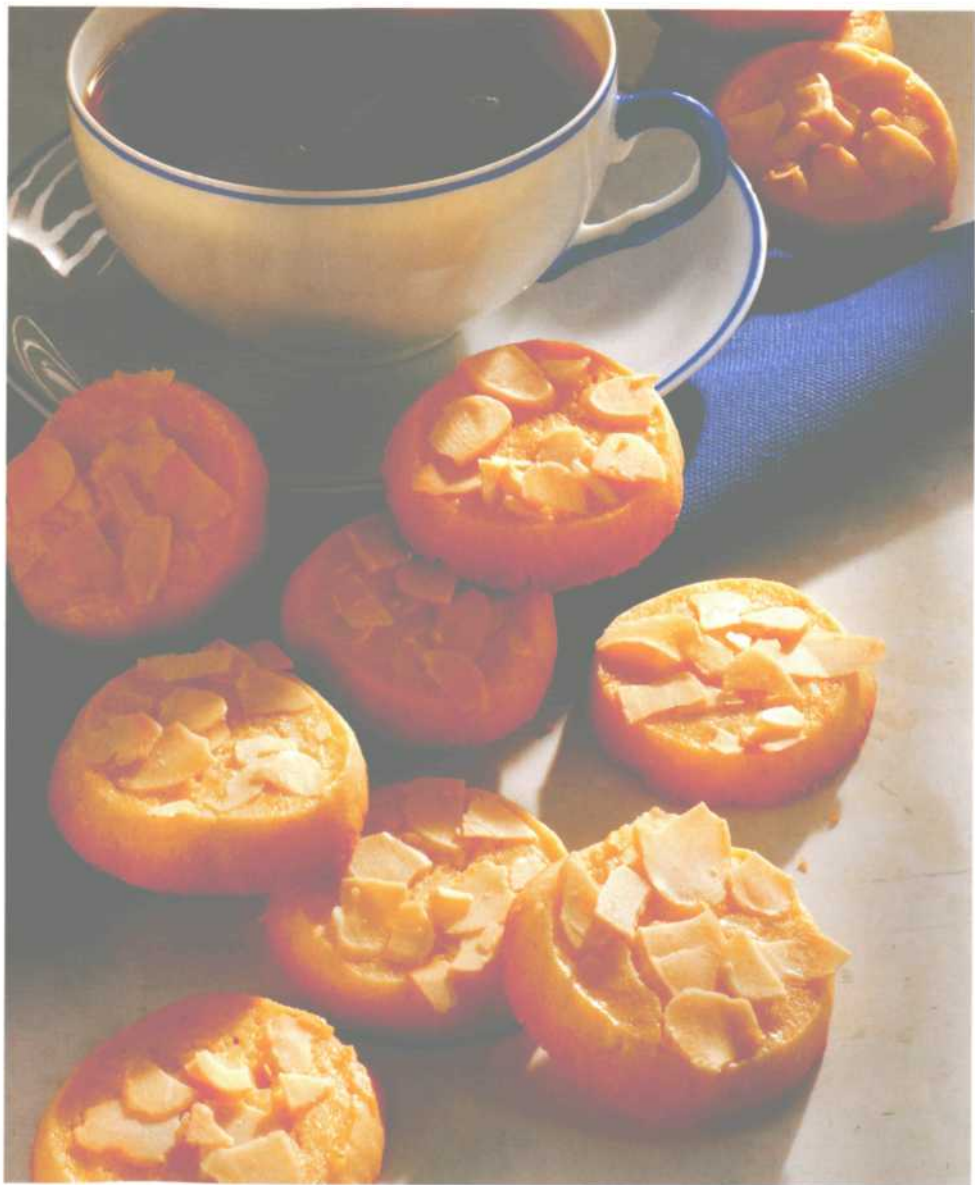
Время выпечки: около 20 минут

В 1 штуке примерно 220 кДж/52 ккал



Смазывая поверхность «монеток» яичным желтком, следите, чтобы он не подсох, иначе не приклеются миндальные пластинки. Лучше всего смажьте сначала желтком 10 печений, а затем начинайте укладывать на них полоски миндаля.

1. Муку смешать с молотым миндалем, сахаром, ванильным сахаром и солью. Высыпать эту смесь горкой на рабочую поверхность. В центре сделать углубление. Сливочное масло нарезать кусочками и разложить вокруг него. Добавить протертую цедру и отжатый сок лимона и яйцо.
2. Все вместе порубить ножом, затем руками быстро замесить густое тесто. На слегка посыпанной мукой рабочей поверхности скатать из теста 3 жгута диаметром около 2,5 см. Положить их на доску, накрыть фольгой и поставить в холодильник, по меньшей мере, на 1 час.
3. Духовку разогреть до 175°C. Противень смазать жиром. Жгуты теста нарезать кружками в палец толщиной и уложить их на противень.
4. Смазать кружки яичным желтком. Посыпать пластинками миндаля. Выпекать в середине духовки около 20 минут до образования золотисто-желтой корочки.



## БУЛОЧКИ С ИЗЮМОМ

Теплые, из духовки — прямо на стол, булочки с изюмом, намазанные сливочным маслом и клубничным конфитуром.

### Национальное блюдо в Англии

На 16 штук:

- 0,15 л молока
- 20 г свежих дрожжей
- 120 г сахара
- 350 г муки
- 1 яйцо
- цедра лимона, натертая мелко
- 1 щепотка соли
- 50 г сливочного масла
- 125 г изюма без косточек
- 1 взбитое яйцо

Для рабочей поверхности:

- мука

Для противня:

- сливочное масло

Время приготовления: около 45 минут

Время расстойки теста: около 1 часа

45 минут

Время выпечки: около 12 минут

В 1 штуке примерно 420 кДж / 100 ккал

1. Молоко слегка подогреть, раскрошить в него дрожжи, добавить 1 ч. ложку сахара и 2 ч. ложки муки. Замесить опару, дать ей подойти в теплом месте в течение примерно 20 минут.
2. Остальную муку, просеивая, насыпать горкой в большую миску, в центре сделать углубление. Положить туда 100 г сахара, яйцо, цедру лимо-

на, соль и дрожжевую опару. С помощью соответствующей насадки миксера замесить тесто. Добавить сливочное масло и изюм и хорошо перемешать.

3. На посыпанной мукой доске тесто слегка вымесить руками до получения однородной эластичной массы. Сформовать из теста лепешку, положить ее в миску и, прикрыв салфеткой, дать подойти в теплом месте в течение примерно 1 часа.
4. Противень смазать жиром. Окуная в муку столовую ложку и отделяя ею тесто, уложить на противень 16 булочек. Накрыть салфеткой и дать подойти снова в течение примерно 20 минут.
5. Духовку разогреть до 225°C. Булочки смазать взбитым яйцом и обильно посыпать сахаром. Выпекать в середине духовки около 20 минут до появления золотисто-желтой корочки.





## ДЛЯ ПРЕВОСХОДНОГО ЧАЕПИТИЯ

Вам не нужны дорогостоящие аппараты. Достаточно приобрести заварочный чайник из фарфора, керамики или стекла и ситечко для чая, чтобы чаинки не попадали в чашку.



Раньше существовало мнение, что заварочные чайники нельзя мыть обычными моющими средствами. Для мытья керамических, стеклянных и фарфоровых чайников Вы, конечно, спокойно можете применять моющие средства. Если после мытья тщательно прополоскать чайник чистой водой, то вкус чая не изменится.



Для сохранения вкуса чая, конечно, очень важен способ его хранения — аромат и вкус чая будут лучше, если хранить чай в закрытой жестяной коробке при комнатной температуре. При хранении в холодильнике или в посуде из искусственного материала чай быстро приобретает чуждый ему запах и вкус.



Если Вы хотите часто угощать своих друзей чаем, причем в уютной обстановке, стоит приобрести электрический самовар. Хорошо дополнит интерьер кухни декоративная модель. В этом самоваре вола **и чай** останутся горячими так долго, как Вы пожелаете. В продаже есть также недорогой самовар, работающий по принципу «русского самовара» (**чайный** автомат). Этот аппарат готовит в автоматическом режиме заварку, которая после настаивания разбавляется горячей водой.



**Чайный автомат** с фильтром работает по принципу кофеварки. Чайный сменный фильтр не нуждается в **рекомендации**. Но при его использовании вкус чая не достаточно хорош, так как чайные листья не **могут плавать** в воде свободно. То же самое можно сказать об использовании для заварки чая так называемых «чайных яиц» (у нас продаются аналогичные ложки для заваривания чая).





**ЧАЙ:** самое интересное о приготовлении и сортах, классическая выпечка к чаю, оригинальные блюда из чая – рецепты для всех любителей этого напитка.

В книге Вы найдете:

Чай из чайника _____	7	Чайный ликер _____	20
Чай из самовара _____	8	Кокосовый чайный крем _____	22
Чай со льдом _____	9	Фрукты в чайном желе _____	24
Чай «Фризланд» _____	10	Пикантные сэндвичи _____	26
Марокканский чай _____	12	Английский кекс к чаю _____	28
Охотничий чай _____	14	Цитрусово-миндальные монетки _____	30
Чайный крющон с цветами бузины _____	16	Булочки с изюмом _____	32

ISBN 5-249-00021-5



9 785249 000219

