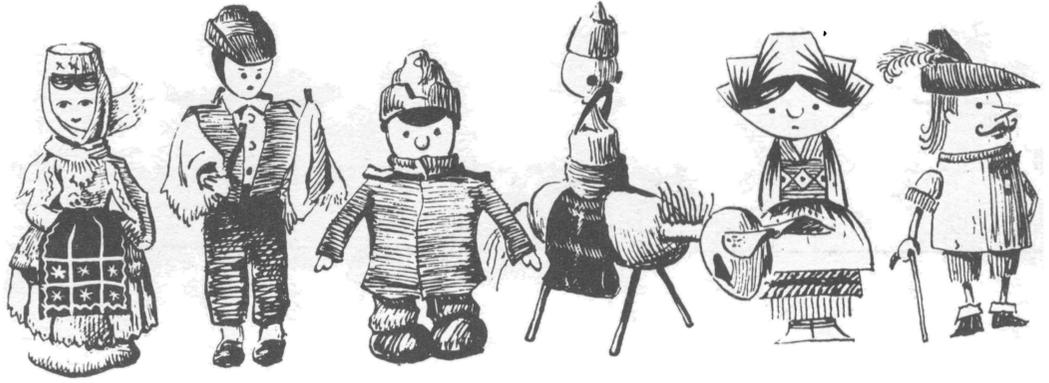
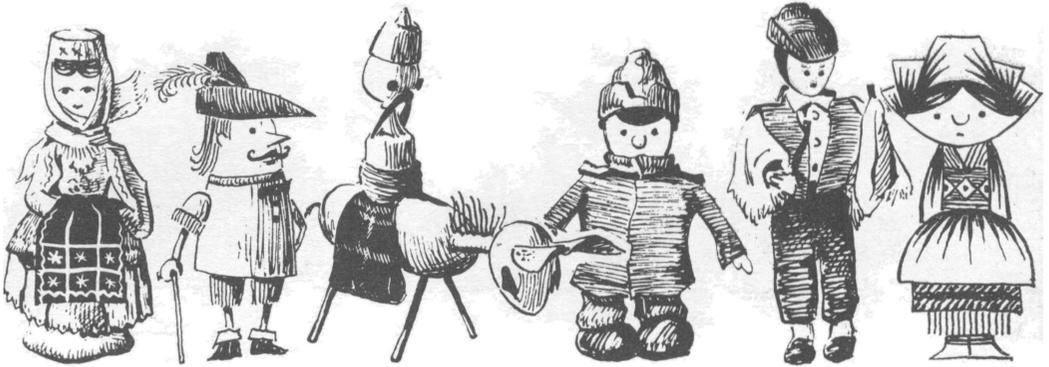
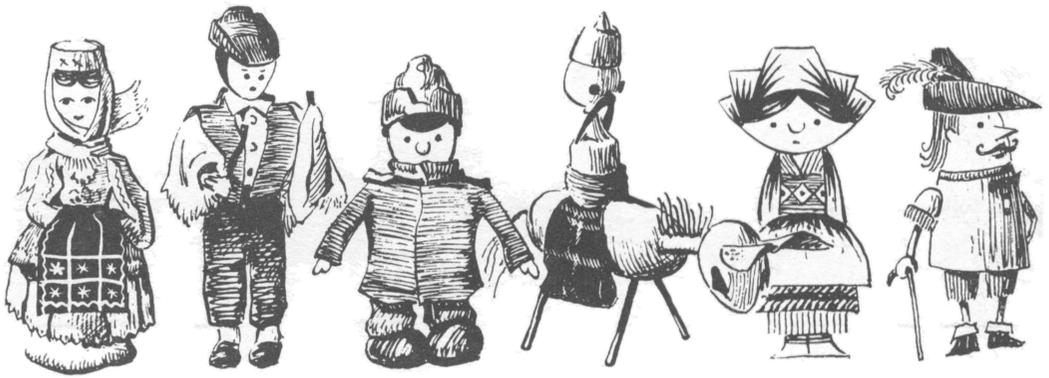


В гостях у друзей





ИРЕНА И ГАНС-ДИТЕР НЕРЛИХ

*В гостях
у друзей*
*Bei Freunden
zu Gast*



МОСКВА
· ПИЩЕВАЯ
ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ·
1977

VERLAG
FÜR DIE FRAU
DDR · LEIPZIG ·
1973

БП8.9
Н54
УДК 641.59

Bei Freunden zu Gast. Verlag für die Frau DDR—701, Leipzig, 1973.

Ирена и Ганс-Дитер Нерлих

Н 54 *В гостях у друзей.* Пер. с нем. В. А. ТУРЧАНИНОВОЙ. Под ред. А. И. ТИТЮННИКА. М., «Пищевая промышленность», 1977.
40 с.

Эта книга — своеобразное приглашение к нашим друзьям из европейских социалистических стран. Она найдет себе читателей среди тех, кто собирается посетить ту или иную социалистическую страну, кто хочет поближе познакомиться с кухнями соседних народов, кто любит пробовать свои силы в кулинарии, пополняя ассортимент домашних блюд.

Вниманию читателей предлагаются рецепты блюд из разных кухонь — польской, чешской, венгерской, болгарской, румынской, немецкой. Здесь и популярные национальные блюда, которые можно встретить в меню туристических гостиниц, и малознакомые туристам блюда, рецепты которых передавались из поколения в поколение.

Нетрудно будет заметить, как тесно связана кулинария с национальными традициями, культурой, бытом и историей каждой страны.

Приглашают к путешествию наши друзья из ГДР.

Н $\frac{32103-144}{044(01)-77}$ без объявл.

БП8.9

© Copyright by Verlag für die Frau DDR— 701, Leipzig, 1973.

© Перевод на русский язык,
«Пищевая промышленность», 1977 г.



Многие из вас, дорогие читатели, уже побывали в той или другой социалистической стране, провели там приятные дни отдыха во время отпуска и завязали сердечные, дружеские отношения, которые навсегда останутся в вашей памяти.

А может быть, вы пока только строите планы на отпуск и еще не знаете какой из дружественных стран отдать предпочтение. Куда бы вы ни решили поехать — попутешествовать по горным районам Румынии или в Высоких Татрах в ЧССР, предпринять ли увлекательное «сафари в джунглях» по романтическим заповедным паркам Польши или понежиться на жарком солнце в Болгарии или Венгрии, — всюду вас ждут новые впечатления.

Наши авторы, Ирена и Ганс-Дитер Нерлих, с воодушевлением и большим знанием дела станут вашими гидами по шести социалистическим странам. Вы непременно узнаете что-нибудь новое и интересное.

И, наверно, стоит кое-что узнать о кухне той страны, куда вы собираетесь ехать. Среди предлагаемых авторами рецептов вы найдете и популярные национальные блюда, включаемые в меню туристических гостиниц, и целый ряд рецептов, не знакомых туристам, которые авторы записали, путешествуя по этим странам, и которые передаются из поколения в поколение. Разумеется, приправы и добавки выбирались таким образом, чтобы каждый мог без особых трудностей приготовить эти блюда у себя дома. Ведь побывать в гостях у друзей можно и не покидая собственной квартиры. Наши рецепты побудят вас попробовать свои силы в кулинарии; что же касается поводов для приготовления «заморских» блюд, то их всегда бывает достаточно.

Рецепты, как правило, рассчитаны на 4 порции.



В ГДР*

ОТ МЫСА АРКОНА ДО ВЕРШИНЫ ФИХТЕЛЬБЕРГ

Каждый год ГДР и ее столицу Берлин посещают многие тысячи гостей со всего мира, которые знакомятся с достопримечательностями, посещают центры отдыха и, конечно, рестораны с богатейшими меню.

Берлин с его миллионным населением привлекает в любое время года туристов как своей страны, так и из-за рубежа. Прежде всего они направляются на Александерплац, посмотреть, какой же стала эта площадь, познакомиться с гостиницей «Штадт Берлин». Многие гости обязательно «взбираются» на телебашню, откуда открывается великолепная панорама города.

Туристов со всего мира привлекает и Лейпциг — город международных ярмарок, издательского дела и полиграфической промышленности. А Дрезден известен не только пользующимися большим спросом камерами «Пентакон», здесь производятся и роботроны, отличный шоколад, город славится изделиями кондитерской промышленности. Международной известностью пользуется Дрезден и как центр искусства, ежегодно сюда устремляются тысячи людей, чтобы увидеть богатства мировой культуры, собранные в Дрезденском Цвингере.

Живописна и разнообразна природа ГДР. Здесь можно хорошо отдохнуть во время отпуска. Берег Балтийского моря знаменит своими удивительными песчаными пляжами, которыми особенно славятся морские курорты на островах Рюген и Узедом. Хорошо известны и меловые, далеко выступающие в море скалы и мыс Аркона с его маяком. На юге и юго-западе ГДР простираются Среднегерманские горы с самой высокой вершиной Фихтельберг.

* Этот материал любезно предоставило по нашей просьбе издательство «Verlag für die Frau» вместо главы, посвященной СССР. — Ред.

Излюбленными местами для путешественников всегда были Тюрингский лес, Вогтланд, Саксонская Швейцария. Рудные горы — местность, издавна славящаяся традиционной резьбой по дереву, — также относятся к желанным целям путешествий.

И где бы вы ни побывали, везде вам предложат самый разнообразный выбор блюд — на любой вкус. Судите сами!

САКСОНСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

750 г картофеля, соль, перец, 1 луковица, 1 чайная ложка тмина, сельдерей, 50 г шпика, зелень сельдерея и петрушки, 4 сардельки.

Свежесваренный картофель размять, добавить соль, перец, мелко нарезанный лук, тмин и тертый на мелкой терке сельдерей. Залить 2 л кипятка. Суп тщательно размешать, чтобы не было комков, добавить поджаренные кусочки шпика, сверху посыпать рубленой зеленью. В суп положить горячие сардельки.

«ПИХЕЛЬШТЕЙНЕР ТОПФ» — ОБЕД ИЗ ОДНОГО БЛЮДА ПО-ПИХЕЛЬШТЕЙНСКИ

500 г свинины, 50 г маргарина, 300 г моркови, 200 г сельдерея, 2 стебля лука-порея, 350 г зеленой фасоли, 500 г картофеля, соль, 1,5 стакана бульона или воды, рубленая зелень петрушки.



Нарезанную кусочками свинину положить в растопленный маргарин, сверху слоями положить нарезанные овощи, каждый слой слегка посолить, добавить по вкусу тмин. Залить горячим бульоном, плотно закрыть и поставить на небольшой огонь на 50 мин, при необходимости добавить немного жидкости. Украсить рубленой петрушкой (можно использовать и другие овощи).

СУП ИЗ КРОЛИКА С ОГУРЦАМИ

Кролик, 0,25 корня сельдерея, 2 луковицы, 1 морковь, 4 ст. ложки растительного масла, 2—3 соленых огурца, 3—4 картофелины, 0,5 бутылки йогурта (кефира или айрана), петрушка, соль, лавровый лист, перец горошком.

Кролика разрезать на крупные куски, хорошо вымыть и сварить с небольшим количеством сельдерея, лука, моркови, лавровым листом, несколькими горошинами перца и солью на небольшом огне, часто снимая пену. Тем временем потушить мелко наструганные сельдерей и морковь вместе с кольцами лука в растительном масле, добавить нарезанные дольками соленые огурцы, тонкие ломтики сырого картофеля и 5—6 растолченных горошин перца, все вместе еще раз хорошо потушить и залить процеженным бульоном от кролика. Мясо отделить от костей, нарезать кусочками и положить в суп. Приправить суп небольшим количеством рассола от огурцов, йогуртом или сметаной и обильно посыпать рубленой зеленью петрушки.

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ С БАРАНИНОЙ

350 г баранины, 1 лавровый лист, соль, перец, чабер, 1 луковица, 750 г зеленой фасоли, 500 г картофеля, листочки чабера.

Мясо разрезать на куски, положить в 2 л кипящей воды и вместе с пряностями варить на небольшом огне до тех пор, пока оно не станет почти совсем мягким.

Фасоль, очищенный сырой картофель мелко нарезать и положить в кастрюлю с мясом, варить еще 30 мин на слабом огне. Перед подачей на стол посыпать листочками чабера.

СОЛЯНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

750 г квашеной капусты, 40 г свиного жира, 1 луковица, 65 г шпика, 1 ст. ложка майорана, 0,5 ст. ложки тмина, 2—3 яблока, 1 сырая картофелина, гвоздика.

В горячем жире поджарить нарезанный лук и кусочки шпика. Добавить капусту (предварительно около 100 г капусты отделить), майоран, тмин, нарезанные маленькими кусочками очищенные яблоки и 1 чашку кипятка. Тушить в закрытой кастрюле. Натереть сырую картофелину и быстро перемешать тертую массу с солянкой, в завершение смешать ее с остатками квашеной капусты. Приправить готовое блюдо по вкусу солью и толченой гвоздикой.

МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ

12 селедочек, 4 луковицы, 2 сваренные до полужесткости моркови, 2 соленых огурца, 0,5 сельдерея, сваренного до полумягкого состояния, 1 яблоко, 2 лавровых листа, 1 чайная ложка зерен горчицы, 15 горошин ямайского (душистого) перца, 10 горошин черного перца, 150 г майонеза, 1 л молока (или сметаны), щепотка сахара, уксус, соус «вустер», черный молотый перец.

Хорошо вымытую сельдь освободить от костей и кожи. Филе сельди и мелко нарезанные овощи и яблоки и пряности сложить слоями в глубокую посуду. Из майонеза, молока, сахара, уксуса, соуса «вустер» и перца приготовить с помощью взбивалки маринад. Этим маринадом залить филе сельди. Настоять в течение одного дня, держать в прохладном месте. Сервировать с картофелем в мундире.

ЖАРЕННЫЙ ГУСЬ

Гусь, соль, 4—6 яблок, 2—4 веточки полыни, 2 чайные ложки крахмала.

Подготовленного гуся посолить снаружи и изнутри, начинить яблоками и полынью. Гусятницу наполнить на 3—4 см водой, вскипятить воду, положить в нее гуся, закрыть крышкой и тушить его на небольшом огне. По мере того как жидкость будет становиться коричневой, подливать в нее кипяток. Гуся часто поливать жидкостью и время от времени протыкать хвостовую часть, чтобы дать стечь жиру. Незадолго до полной готовности открыть гусятницу и поставить гуся в духовку, побрызгать подсоленной холодной водой и поджарить до появления хрустящей корочки. Чтобы не пересушить гуся и не обезжирить его, лучше сначала потушить его, а затем слегка обжарить. Разведенный в холодной воде крахмал использовать для загущения образовавшейся при жарении жидкости, которую затем используют как соус к жареному мясу.

НАШПИГОВАННАЯ СПИНКА ЗАЙЦА

6 *Спинка зайца, 80 г шпика, соль, жир для жарения, цедра лимона, 0,25 л сметаны, 2 чайные ложки крахмала, 1 стакан красного вина или 3 ст. ложки желе красной смородины.*

Снять кожу со спинки зайца, разрубить в нескольких местах, чтобы при жарении мясо не коробилось, обсушить мясо. Шпик нарезать узкими полосками длиной около 4 см и обернуть ими спинку зайца поперек волокон мяса через равные промежутки. Мясо посолить и хорошо поджарить со всех сторон. Добавить немного цедры и время от времени поливать мясо сметаной. По мере надобности добавлять жир, долить немного кипятка, закрыть крышкой и тушить. Жидкость, полученную при жарении, сгустить крахмалом, приправить солью и красным вином (или желе) и подать как соус.

МАРИНОВАННЫЕ РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

2 пакета (по 400 г) рыбных палочек, растительное масло для жарения, 125 г уксуса 10%-ного, соус «вустер», 1 стакан белого вина, 3 луковицы, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, 3 гвоздики, 1 чайная ложка соли, щепотка сахара.

Поджарить рыбные палочки до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон, охладить и сложить слоями в посуду. В кастрюлю налить 0,4 л воды, добавить уксус, несколько капель соуса «вустер», белое вино, нарезанный лук, приправу, соль, сахар. Все прокипятить. Охлажденным маринадом залить рыбные палочки. Поставить на 4 ч в холодильник в закрытой посуде.

БИТОЧКИ

400 г смешанного фарша, 50 г черствого белого хлеба, 2 яйца, 1 луковица, 2—4 см анчоусной пасты из тюбика, горчица, соль, перец, тмин, 40 г маргарина, 40 г муки, лимонный сок, каперсы.

Мясо, замоченный и крепко отжатый белый хлеб, 1 яйцо, кусочки лука, горчицу, анчоусную пасту, пряности хорошо перемешать, сформовать из полученной массы биточки и положить примерно на 15 мин в слабокипящую подсоленную воду. На растопленном маргарине слегка обжарить муку, добавить столько воды от биточков, чтобы получился соус нормальной консистенции, приправить его яйцом, солью, лимонным соком и каперсами. Биточки подать с соусом.

РУЛЕТ МЯСНОЙ

4 порции говядины, соль, горчица, 40 г шпика, 1 маленький соленый огурец, 1 луковица, мука, жир для жарения, коренья, 1 чайная ложка крахмала.

Подготовленное мясо отбить, посолить, намазать горчицей, положить на мясо кусочки шпика, огурца, лука. Мясо закатать, мясной рулет закрепить шпилькой, обвалять в муке, обжарить в горячем жире. Перемешать мелко нарезанные

коренья, остатки лука, можно добавить и помидоры или предварительно замоченные сухие грибы, постепенно доливать 0,5 л горячей воды и тушить в ней мясо. Жидкость, оставшуюся после приготовления, загустить крахмалом и использовать как соус (можно добавить в него сметану).

СВИНАЯ НОЖКА

1 свиная ножка, соль, 1 пучок кореньев, 1 луковица, 1 маленький лавровый листик, 4—6 зерен пряностей.

Ножку варить в достаточном количестве слегка подсоленной воды в течение 1 ч, добавить маринованный огурец и тушить под крышкой. Подавать с соусом из хрена и с клецками. После охлаждения можно отделить кости, а мясо закрепить кулинарной иглой и поджарить в горячем жире.

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПОД ОСТРЫМ СОУСОМ

600 г свиных отбивных, 50 г растительного масла, 100 г вареной или копченой ветчины, 300 г свежих грибов, 2 луковицы, 50 г кетчупа, паприка, соль, перец.

Мясо отбить, поджарить в горячем жире. Ветчину нарезать полосками, грибы — кружочками, лук — маленькими кубиками. Когда мясо зажарится, добавить к нему в сковороду ветчину, грибы и лук и довести до готовности. Перед подачей на стол полить соусом кетчуп.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА С ЯБЛОКАМИ

750 г шейной части свинины, соль, 1 веточка полыни, 2 яблока, 3 ст. ложки тертого сухого черного хлеба, 1 чайная ложка сахара, 1 чашка яблочного сока, 2 ст. ложки крахмала.

Подготовленное мясо посолить, положить жирной стороной вниз в 125 г кипящей воды вместе с веточкой полыни.

Когда вода выкипит, перевернуть мясо и добавить немного жира для жарения. Поджарить нарезанные дольками яблоки и положить их на подрумяненную сторону мяса. Черный хлеб смешать с сахаром, посыпать этой смесью мясо, побрызгать жиром и поставить жаркое открытым в духовку. Чтобы получилась хрустящая жареная корочка, надо часто сбрызгивать мясо жиром, к которому прибавить немного горячей воды. Подать мясо на подогретом блюде. Жидкость от жарения соединить с яблочным соком, вскипятить и загустить крахмалом, разведенным холодной водой.

«ЗЕЛЕННЫЕ БИТОЧКИ»

Четвертую часть взятого картофеля разварить до жидкого пюре. Оставшийся картофель натереть сырым в холодноватую воду. Отжать как можно сильнее и тотчас же перемешать с вареным картофелем и солью. Из этой массы приготовить биточки, нафаршировать их поджаренными кусочками белого хлеба и положить в сильно кипящую воду. Варить на слабом огне 15 мин и 10 мин дать постоять.

САРДЕЛЬКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

300 г охлажденного слоеного теста, 4 сардельки, 4 ст. ложки томат-пасты, 2 ст. ложки тертого хрена, 1—2 ст. ложки горчицы, 1 желток, рубленая зелень петрушки.

Тесто разложить на доске, посыпанной мукой, положить очищенные от кожи сардельки, смазать сардельки смесью томат-пасты, хрена, горчицы, зелени петрушки и тертого лука. Каждую сардельку завернуть в тесто и запечь на противне, слегка сбрызнутом водой. Незадолго до окончания запекания смазать тесто взбитым яйцом.

АППЕТИТНЫЙ САЛАТ

6 яиц, 50 г пряностей, 50 г маринованных огурцов, 50 г маринованного перца,

125 г сметаны, 20 г мелко рубленых каперсов, 2 ст. ложки мелко рубленной зелени петрушки, 1 ст. ложка кетчупа, щепотка соли, немного соуса «вустер», несколько листьев салата, 1 помидор.

Яйца сварить в течение 8—10 мин, охладить холодной водой, очистить, нарезать кружочками. Пряности, маринованный огурец, маринованный перец мелко нарезать и добавить к яйцам. Из сметаны, каперсов, петрушки, кетчупа приготовить соус, приправить его солью и соусом «вустер», полить им салат. Подать на зеленых листьях салата, украсить дольками помидора.

ПИРОЖКИ С ДЕЛИКАТЕСНОЙ МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

600 г нежирной свинины, соль, 2 лавровых листа, 0,5 пучка суповой зелени, несколько зерен пряностей, 150 г шампиньонов, 70 г маргарина, 3 ст. ложки муки, небольшое количество соуса для супа и соуса «вустер», лимонный сок, 300 г охлажденного слоеного теста, 1 желток, 1 булочка, сливочное масло.

Сварить мясо в кипящей подсоленной воде вместе с лавровым листом, суповой зеленью и зернами пряностей, вынуть из бульона, немного остудить и нарезать мелкими кусочками. Сварить шампиньоны в слабокипящей подсоленной воде с добавлением лимонного сока. Вынуть грибы из воды, мелко нарезать и смешать с кусочками мяса. Из маргарина и муки приготовить светлую заправку, долить воды от шампиньонов и немного бульона, а затем, взбивая массу мешалкой, варить ее до полного загустения. Кашицеобразную массу смешать с мясом и грибами, соусом «вустер», лимонным соком и солью. Из слоеного теста испечь пирожки, предварительно начинив фаршем, приготовленным из мяса и грибов, и смазав яйцом. Готовые пирожки посыпать слегка мукой и положить на них кусочки масла.

ЯИЧНЫЙ САЛАТ

6 яиц, 2 пучка редиски, 100 г свежих огурцов, 40 г майонеза, 2 ст. ложки йогурта, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока, щепотка соли.

Яйца варить 8—10 мин, сполоснуть холодной водой, охладить, очистить, нарезать кружочками. Нарезать редиску, огурцы и добавить к яйцам. Из майонеза, йогурта, зеленого лука, горчицы, лимонного сока приготовить соус, приправить его солью и полить им салат. Дать салату некоторое время постоять перед подачей на стол.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

1,5 кг картофеля, соль, 1—2 яйца, жир для жарения.

Сырой тертый картофель смешать с солью и яйцом. Печь оладьи в горячем жире, обжаривая их до золотистой корочки с обеих сторон. Подать с сахаром и компотом.

Если к массе тертого картофеля добавить тертый лук, то к картофельным оладьям можно подать салат.

ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ

650 г картофеля, сваренного накануне, 200 г муки, 500 г творога, соль, 50 г сахара, цедра лимона, 2—3 яйца, мелкий изюм, корица.

Тертый картофель и муку перемешать и приготовить с прочими компонентами тесто. Сформовать из теста шарики, обжарить в горячем жире. Посыпать корицей, подать с компотом.

ОМЛЕТ «ФЛАМБИР»

3 чашки молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 3 чашки муки, соль, растительное масло, клубничный или черничный

конфитюр, 4 ликерные рюмки черничного спирта или рома.

Из молока, яиц, сахара, муки и соли приготовить омлетную массу, а из нее — 8 тонких омлетов с золотистой корочкой (поджарить на растительном масле). Намазать омлеты конфитюром, закатать, положить по 2 омлета в огнеупорную посуду, можно посыпать сахаром. Для каждой порции приготовить 1 ликерную рюмку черничного спирта или рома, подогреть его, поднести к столу, поджечь и полить омлеты горящим спиртом.

ПЕРСИКИ В ШЛАФРОКЕ

250 г муки, 125 г маргарина, 65 г сахара, соль, 0,5 пакета ванилина, 2 яйца, 4—6 персиков, 25 г сладкого миндаля.

Из муки, маргарина, сахара, пряностей и 1,5 яйца приготовить сдобное песочное тесто и поставить его на 30 мин в холодное место. Персики очистить от кожуры, разрезать на половинки, вынуть косточки, посыпать разрезанные половинки рубленым сладким миндалем. Раскатать тесто, разделить на квадраты, положить на каждый квадрат 2 сложенные половинки персика. Края теста смазать яйцом и защипать.

Смазать еще раз яйцом и затем выпечь в духовке при средней температуре до золотистого цвета.

Перед подачей посыпать персики сахарной пудрой.

Вместо персиков можно брать яблоки, вместо песочного теста можно использовать слоеное.





В ПОЛЬШЕ

...НЕ ТОЛЬКО ПРОБОВАТЬ БЛЮДА, НО И ПОПРОБОВАТЬ СВОИ СИЛЫ!

Не только история культуры делает Польшу такой привлекательной страной для туристов, но и ее природа с великолепными охотничьими угодьями. Здесь можно поохотиться на оленя, волка, рысь, тетерева, кабана, глухаря, дикую утку и дикого гуся. В прозрачных водах озер и рек Северной Польши водятся такие редкие виды рыб, как угорь, форель, судак, сом. Словом, настоящий рай для любителей рыбной ловли! Почти в первозданном виде сохранились здесь многие лесные массивы. Преобразованные в национальные парки заповедные зоны ежегодно влекут к себе тысячи посетителей как из своей страны, так и из-за рубежа. К числу крупнейших национальных парков относится Беловежская пушта. Здесь можно встретить живущих на свободе животных — рысь, медведя, лося, зубра, дикую лошадь, — которых в других странах Европы можно увидеть лишь в зоопарках.

Живописные озера, поляны, леса привлекают автотуристов. В кемпингах завязывается дружба, происходит обмен опытом и нередко соседи приглашают друг друга к столу. Тут раздолье для гурмана! Как известно, поляки — большие поклонники супа. Настоящий польский суп с огурцами — это сказка! Его нужно обязательно попробовать и не только попробовать! Для начала представим слово нашим польским друзьям: они знают в этом толк.

Почти в каждом ресторане, каждой гостинице вам предложат «потровку», или утку, тушенную с вишнями. Завтрак без пирожков просто немислим в Польше. Больше всего там любят молочные продукты и мед. В шутку Польшу называют страной молочных и медовых рек.

В одном из польских проспектов для туристов читаем: «В чудесном городе Слупске, сидя в ресторане «Метро», Вы почувствуете себя в раю, если отведаете отбивную деволяй с пирожком. А о том, как вкусны потроха с клецками, которые подают в гостинице «Метрополь» во Вроцлаве, вы будете рассказывать и своим внукам. А цыплята, цыплята

по-польски, о которых с восторгом вспоминали и Бальзак и Лист! — если бы вы хоть однажды попробовали их...».

Ну, разве это не звучит как приглашение? Будучи в Польше, нельзя не посетить Варшаву. Самые великолепные образцы польской культуры и в частности польского барокко найдете вы в этом городе, возрожденном из руин, оставленных фашистами после второй мировой войны. Архитектурные памятники старины, дворцы и замки восстановлены в их прежней красе. Самый красивый из них — дворец в Лазенках (XVIII в). Уникальными во всей Европе являются дворец Вилияну, здание Национальной филармонии, Оперный театр.

Ежегодно кульминационным моментом в культурной жизни ПНР является праздник урожая в Кракове, красивейшее ревю национальных танцев, национальной одежды, обычаев, фестиваль песен в Сопоте и отмечаемый во всей Польше День моря.

Нельзя не упомянуть и о красоте гор Польши (Исполинские горы, Татры и др.), а также о своеобразии жизни их обитателей — гурале, их обычаях и традициях.

ПИВНОЙ СУП ПО-ПОЛЬСКИ

1 чашка муки, 0,25 л сметаны, 3 желтка, 20 г сливочного масла, 1 л светлого пива, 2 куска белого хлеба, 20 г сыра.

Смешать муку, сметану, желтки и распущенное сливочное масло. Добавить слегка подогретое пиво, быстро довести до кипения. Держать в течение 5 мин на



плите без огня, затем положить в суп приготовленные из белого хлеба гренки, посыпать тертым сыром и подать.

КУРИНЫЙ СУП

1 кг курицы, 1 пучок суповых овощей (петрушка, сельдерей, морковь, лук-порей), 1 чайная ложка соли, 100 г риса, 100 г маргарина, 200 г репчатого лука, 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка порошка сушёной паприки (сладкого перца), 0,5 чашки сгущенного молока, 3 желтка, 1 чайная ложка зеленого уксуса (настоянного на травах), 1 пучок петрушки.

Курицу выпотрошить, промыть, разрубить на 4 части, вместе с овощами положить в 2,5 л подсоленной воды и варить до готовности. Рис тщательно промыть и отварить. Готовую курицу и овощи вынуть, а бульон процедить. Из маргарина, лука и порошка паприки приготовить светлую заправку и влить ее для загустения в бульон. Добавить рис и все вскипятить. Смешать горячий, но не кипящий, суп с молоком и желтками и подавать с курицей, нарезанной небольшими кусочками. По вкусу добавить соль, уксус, а также рубленую зелень петрушки.

СУП ИЗ СПАРЖИ С КЛЕЦКАМИ

500 г суповой спаржи, 200 г суповой говядины, 1 пучок суповых овощей (петрушка, сельдерей, морковь, лук-порей), 5 ст. ложек муки, 0,5 чашки молока, 1 щепотка мускатного ореха, 1 чайная ложка соли, щепотка сахара, немного соуса «вустер».

Подготовленную спаржу и суповую говядину сварить вместе с суповыми овощами в 2 л воды. Мясо и овощи нарезать маленькими кубиками. У спаржи обрезать головки, а оставшуюся часть пропустить через мясорубку, полученное пюре положить в бульон. Из муки, молока, соли и муската приготовить тесто, сформовать с помощью кофейной ложечки маленькие клецки и варить их в течение 10 мин. В суп добавить по вкусу соль,

щепотку сахара и соус «вустер». Подавать с кусочками мяса, кубиками овощей и головками спаржи.

ЛАЗАНКИ (СУПОВАЯ ЗАПРАВКА)

1 яйцо, 1 чашка воды, 10 ст. ложек муки, 1 чайная ложка соли.

Приготовить из перечисленных компонентов довольно крутое тесто. Добавить в суп небольшими порциями (как клецки), варить до готовности 10 мин.

УШКИ (СУПОВАЯ ЗАПРАВКА)

100 г грибов, 200 г остатков жаркого, 0,5 булочки, 1 маленькая луковица, 1 чайная ложка соли, щепотка перца, 400 г теста для лапши.

Отварить грибы, замочить булку. Грибы, остатки жаркого, размягченную булку и лук пропустить через мясорубку (желательно дважды). В полученную массу добавить соль и перец по вкусу. Лапшевое тесто тонко раскатать, нарезать квадратами размером примерно 5 см. На каждый квадратик положить приготовленную массу фарша, зашипать уголки, положить в готовый бульон, варить 10 мин на слабом огне.

КРАСНЫЙ БОРЩ ПО-ПОЛЬСКИ

1,5 кг столовой свеклы, 2 л мясного бульона, 150 г свежих грибов, 1 зубчик чеснока, 3 ст. ложки зеленого уксуса (настоянного на травах), 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, 0,25 л йогурта, 2 ст. ложки муки.

Сварить свеклу, сполоснуть холодной водой, очистить, нашинковать и положить в кипящий бульон; добавить очищенные, нарезанные грибы, а также чеснок, немного уксуса, соль и сахар и варить в течение 15 мин. Йогурт смешать с мукой, эту заправку добавить в борщ для загустения. Засыпать можно рожками, фигурной или обыкновенной лапшой.

ГРИБНОЙ СУП

1 кг свежих грибов, 1 маленькая луковица, 100 г маргарина, 0,5 л йогурта, 5 ст. ложек муки, 0,5 л бульона, соль, перец, 1 пучок петрушки.

Очистить грибы, промыть и сварить вместе с луком в 1,5 л воды. Грибы нарезать кружочками и слегка поджарить в маргарине. Йогурт смешать с мукой и долить в грибной отвар, разведенный бульоном. Добавить по вкусу соль и перец, положить грибы и посыпать рубленой петрушкой. Засыпать суп можно лаванками или ушками.

СУП С ОГУРЦАМИ

200 г суповой говядины, 1 пучок суповых овощей, 1 чайная ложка соли, 150 г картофеля, 500 г маринованных огурцов, можно использовать еще 0,5 л рассола, 0,25 л йогурта, 1 пучок укропа.

Положить говядину и суповые овощи в слегка подсоленную холодную воду и варить до готовности. Вынуть мясо и овощи, отварить в бульоне нарезанный кубиками картофель. Положить нарезанное кубиками мясо, овощи и мелко нарезанные маринованные огурцы и довести до кипения. В суп можно добавить еще рассол, по вкусу — соль и йогурт. Перед подачей на стол посыпать рубленым укропом. К супу подать небольшую порцию омлета или картофельные оладьи.

ЩИ ПО-ПОЛЬСКИ

500 г суповой говядины, 200 г дичи, соль, 1 луковица, 3 горошины ямайского (душистого) перца, 1 лавровый лист, 250 г сметаны, 300 г квашеной капусты.

Подготовленные говядину и дичь залить холодной водой, добавить немного соли, лук, ямайский перец и лавровый лист и сварить. Бульон процедить, добавить в него сметану. Квашеную капусту промыть, отжать и положить в бульон вместе с мясом, нарезанным кубиками. Посолить по вкусу.

ПЕРЛОВЫЙ СУП ПО-ПОЛЬСКИ

200 г сельдерея, 200 г моркови, 200 г лука, 200 г грибов, 150 г маргарина, 1,5 л бульона, 1 бутылка йогурта, 4 желтка, соль, сок одного лимона, 150 г перловки, 1 пучок петрушки.

Овощи очистить, вымыть, нарезать тонкими полосками и слегка поджарить на маргарине. Залить бульоном, в бульон влить желтки, разведенные йогуртом. Все вскипятить, посолить, влить сок лимона. Добавить перловую кашу и, постоянно помешивая, довести до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп зеленью петрушки.

ГОРОХОВЫЙ СУП ПО-ПОЛЬСКИ

500 г луценого гороха, 1 л бульона, 500 г свиных ножек, 100 г сельдерея, 50 г репчатого лука, 50 г лука-порея, 100 г свеклы, соль, перец, майоран.

Горох и свиные ножки залить бульоном, посолить и поставить варить. Разваренный горох протереть, можно добавить бульон. Овощи мелко нарезать, положить в суп и варить до готовности. В суп положить горох, нарезанное кубиками мясо, посолить по вкусу, приправить перцем и майораном.

ЗРАЗЫ НЕЛЬСОНА

100 г сала, 50 г маргарина, 100 г лука, 1 кг картофеля, 200 г шампиньонов, 8 небольших кусочков филе, соль, перец, 2 стакана красного вина, 1 пучок петрушки, 2 помидора.

Сало нарезать кубиками и распустить с маргарином в кастрюле, добавить мелко нарубленный лук, мелко нарезанный картофель и очищенные шампиньоны. Сверху положить отбитые и слегка перченые куски мяса, накрыть крышкой и тушить до готовности. Незадолго до готовности посыпать все солью и перцем и полить красным вином. Зразы подать со смесью из грибов, картофеля, сала и лука, на гарнир — петрушку и нарезанные помидоры.

ТУШЕНАЯ КАПУСТА С СОСИСКАМИ

1 кг белокочанной капусты, 0,25 л бульона, соль, перец, 100 г лука, 150 г моркови, 200 г свеклы, 2 ст. ложки муки, 50 г маргарина или жира, 4 сосиски.

Капусту очистить, нарезать крупными кусками, заправить бульоном, добавить соль и перец, затем мелко нарубленный лук, натертые морковь и свеклу и потушить. Готовые овощи заправить мукой. Для улучшения вкуса можно добавить маргарин или какой-либо жир (распущенный). Блюдо подать с сосисками и картофельным пюре.

БИГОС ПО-ПОЛЬСКИ

500 г квашеной капусты, 2 горошины ямайского (душистого) перца, 1 лавровый лист, щепотка сахара, 0,25 л бульона, 4 яблока, 100 г соленых огурцов, 100 г шпика, 200 г колбасы «салями», 500 г копченого мяса.

Капусту промыть, положить в бульон вместе с перцем, лавровым листом и сахаром. Варить до готовности вместе с очищенными от сердцевины и разрезанными на 4 части яблоками, солеными огурцами, кусочками шпика и колбасы. Копченое мясо разрезать на порции и положить в бигос. Подавать с клецками (см. ниже).

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С КАПУСТОЙ

1 кг белокочанной капусты, соль, 1 кг бараньих ребрышек, 4 яблока, 100 г смальца, 300 г лука, 3 ст. ложки муки, перец, 1 чайная ложка сахара.

Промытую капусту нарезать тонкими полосками, смешать с 3 ст. ложками соли и оставить в закрытой посуде на 1 ч. Слить рассол, капусту сварить до готовности вместе со слегка подсоленными и разделенными на порции ребрышками. Готовые ребрышки вынуть. Яблоки очистить от сердцевины, нарезать крупными кубиками и положить в капусту. Распустить смалец, добавить нарезанный лук, поджарить до прозрачности, посы-

пать мукой, приготовить из этого заправку и добавить ее в капусту для загустения. Для приправы добавить перец и сахар. Снова положить ребрышки в капусту и готовить блюдо еще 15 мин.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ (НА ГАРНИР)

3 кг картофеля, 100 г муки, 1 чайная ложка соли, 1 щепотка мускатного ореха, 10 г смальца, 200 г лука.

Картофель очистить, натереть, оставить стоять 20—25 мин, затем слить отстоявшуюся воду. Добавить муку, соль, мускатный орех и хорошо промесить всю массу. Чайной ложкой сформовать небольшие клецки, положить их в кипящую воду, вскипятить и оставить на 15—20 мин, после чего сполоснуть холодной водой. Растопить смалец на сковороде, поджарить лук, нарезанный кольцами, положить на сковороду картофельные клецки, посолить и слегка обжарить. Подать на стол с квашеной капустой к жаркому.

ВАРЕНИКИ

300 г говядины, 20 г растительного масла, 150 г лука, 1 пучок петрушки, соль, перец, 300 г теста для лапши, 1 яйцо, 50 г сыра или масла сливочного.

Хорошо вымытое мясо порубить или пропустить через крупную решетку мясорубки и поджарить на растительном масле вместе с мелко нарубленными луком и петрушкой. Посолить и поперчить и затем несколько остудить. Раскатать тесто, разрезать на квадраты, положить на тесто фарш и сделать конвертики. Места соединения теста смазать яйцом. Варить в слегка подсоленной воде в течение 10 мин. Вареники подать на стол с тертым сыром или распущенным сливочным маслом.

КУРИЦА С СОУСОМ ИЗ КРЫЖОВНИКА, ИЛИ «ПОТРОВКА»

«Потровка» — очень популярное блюдо в Польше. Это курица отварная с рисом, которую подают с различными соусами.

1 курица, соль, 1 пучок суповых овощей, 320 г риса.

Выпотрошить курицу, промыть ее и залить 2 л холодной, слегка подсоленной воды, туда же положить суповые овощи и сварить. Рис варить в 2 л подсоленной воды, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и подать с курицей и соусом из крыжовника, на гарнир — салат из огурцов и зеленый салат.

СОУС ИЗ КРЫЖОВНИКА

250 г крыжовника, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка кукурузного крахмала, 0,5 чашки сливок, можно 0,5 л куриного бульона, 1 чайная ложка соли.

Очистить крыжовник, помыть и сварить с сахаром в 1 л воды. Охладить, вынуть крыжовник, в отвар добавить кукурузный крахмал и сливки для загустения. По желанию можно добавить куриный бульон до нужного количества, подсолить и положить немного сахара. Добавить крыжовник и довести до кипения.

Соус к «потровке» должен быть густым; его можно подавать и к отварному мясу.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЦЫПЛЕНОК
ПО-ПОЛЬСКИ

600 г курицы, 100 г маргарина, 2 яйца, молоко, 2 булочки, 100 г печени птицы, укроп, соль, перец, 120 г смальца, 4 коцана зеленого салата, 1 лимон.

Для фарша маргарин смешать с желтком, добавить размоченные в молоке булочки, взбитый белок, мелко нарезанную печень, мелко порубленный укроп, соль, перец и все хорошенько перемешать. Цыпленка выпотрошить, вымыть и нафаршировать приготовленной массой, брюшко зашить. Тушку натереть солью и перцем и поставить в духовку на сковороду с жиром на средний огонь на 50 мин, время от времени поливать тушку жидкостью. Готовую тушку разделить на 4 части, подать с зеленым салатом и

нарезанным дольками лимоном, а также картофелем и салатом из огурцов с йогуртом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

300 г муки, 4 яйца, 250 г творога, 3 ст. ложки сахара, 2 желтка, 80 г сливочного масла, 20 г сахарной пудры.

Из муки, яиц и 200 г воды замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт и нарезать на квадраты размером примерно 8 см. Смешать творог, сахар и желтки, эту массу разложить на тесто, края теста соединить треугольником. Вареники с творогом положить в кипящую воду и варить на небольшом огне, пока они не всплывут наверх. Вареники подать в горячем виде с распущенным сливочным маслом и сахарной пудрой.

УТКА ЖАРЕНАЯ С ВИШНЯМИ

Утка весом 1,5 кг, 500 г вишен, 0,25 л красного вина, соль, перец.

Утку выпотрошить, вымыть и аккуратно заправить ноги и крылья. Жарить в духовке на среднем огне с небольшим количеством воды, часто поливая утку, в течение 50 мин. Из вишен удалить косточки и потушить вишни в течение 5 мин в красном вине. Незадолго до готовности утку вынуть из духовки, в образовавшийся соус добавить по вкусу соль и перец, а также тушеные вишни с красным вином. Готовую утку (сверху должна образоваться хрустящая золотистая корочка) разделить на порции, подать на блюде с вишнями; соус слить и подать отдельно. На гарнир подать клецки.

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

150 г творога, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 500 г муки, 1 чайная ложка соли, 150 г панировочных сухарей, 4 ст. ложки сахара.

Растереть творог с 20 г распущенного масла, желтками, мукой, взбитыми белками и небольшим количеством соли до получения весьма крутой массы. Эту

массу выложить на доску, посыпанную панировочными сухарями, сформовать колбаску толщиной 8 см и нарезать ее кружками толщиной 2 см. Сварить в слегка подсоленной воде; всплывшие на поверхность ленивые вареники подать с остатком масла и посыпать сахаром.

СУДАК ПО-ВАРШАВСКИ

1,2 кг судака, уксус, соль, 150 г маргарина, 100 г муки, 5 яиц,

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, промыть и варить в воде с добавлением небольшого количества соли и уксуса. Из муки, маргарина и рыбного отвара приготовить светлый соус. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить и положить в соус. Судака подать на блюде, сверху залить соусом.

ЗРАЗЫ (ПОЛЬСКИЙ РОСТБИФ)

4 ромштекса, соль, 350 г лука, 150 г панировочных сухарей, 2 яйца, перец, мускатный орех, 100 г маргарина, 80 г сала, 1 стакан красного вина, 1 л бульона, 50 г муки, соус «вустер».

Тонко отбить ромштексы и посолить. Лук нарезать кольцами и слегка поджарить в маргарине. Из панировочных суха-

рей, яиц, части поджаренного лука, соли, перца и мускатного ореха приготовить фарш для ромштексов. Ромштексы с фаршем свернуть трубочкой, слегка поджарить в маргарине, снять со сковороды. На той же сковороде распустить сало, нарезанное кубиками, и добавить оставшийся пожаренный лук. Залить красным вином, долить бульон. Снова положить в сковороду фаршированные ромштексы и довести до готовности. В соус, в котором тушились ромштексы, добавить муку, приправить солью, перцем и соусом «вустер». Подать зразы на стол с картофельным пюре или макаронами.

ЖАРКОЕ ПО-ПОЛЬСКИ

750 г мякоти мяса, соль, перец, 200 г лука, 200 г моркови, 50 г петрушки (корень), 100 г маргарина, 0,25 л бульона.

Нарезать мясо кружочками толщиной в палец, отбить, посолить и поперчить. Почистить и вымыть лук, морковь и корни петрушки, нарезать кружочками. Кастрюлю смазать маргарином, положить в нее мясо, на него — нарезанные овощи и потушить. Залить 0,25 л бульона и тушить мясо до мягкости. Подать с овощами и жареным картофелем.





В ЧЕХОСЛОВАКИИ

«ЗОЛОТОЙ ГОРОД» МАНИТ ВСЕХ

Посмотрим на карту ЧССР. Наш взгляд непременно задержится на Праге. Нелегко принять решение: куда же отправиться? Стремление к красоте природы и к произведениям искусства приведет нас в «Золотой город».

Прага каждому из нас кажется очень знакомой. Ее памятники обладают особой притягательной силой. Лучше всего это видно на примере Пражского кремля. Удивляет, поражает и привлекает с первого взгляда гармония различных стилей и направлений в архитектуре. То же можно сказать и о Карловом мосте. Во всем мире вряд ли найдется подобное сооружение. Древняя готическая конструкция XIV в. соединяет через реку две совершенно разные части города: Старый город с его славной историей и расположенную на другом берегу Малу Страну, с многочисленными дворцами, чудесными садами и парками и живописным островом Кампа. На мосту мы можем любоваться открытой галереей, выставленными там скульптурами и статуями.

После продолжительной прогулки или поездки на машине появляется естественное желание подкрепиться и отдохнуть. В Праге это не проблема. Прекрасные закулочные-автоматы, столовые самообслуживания, маленькие со вкусом обставленные кафе и ресторанчики ждут своих посетителей.

Если позволяет время и вы не связаны с общественным транспортом, можно совершить поездку в Либерец, несколько отклонившись от нашего основного маршрута. Там вы увидите бескрайние дали, горы, полюбуетесь гармонией красок, света и тени.

Либерец — центр районного значения, расположенный среди гор в живописной долине, через которую прокладывает себе путь река Нейсе, между горами Йизерскими и отрогами Лужицких гор. Из Либереца можно совершить целый ряд увлекательных экскурсий по его окрестностям. Живописно расположенные гостиницы и рестораны, станции технического обслуживания автомобилистов, станции проката машин — все к услугам туристов.

И еще один заманчивый маршрут — поездка в Яблонец, город стекла и бижутерии. Здесь надо непременно посетить ресторан «Корсо», где подается чудесный кофе и очень популярное блюдо «Чертов ростбиф». Заслуживает упоминания также и «Охотничья изба» к северу от Яблонца, там есть чем полакомиться: жаркое из дичи, лакомые блюда на вертеле готовятся прямо на глазах у гостей посредине хижины. В характерных для этой местности глиняных кувшинах подается вкусное местное вино.

Мы надеемся, что это короткое путешествие по Чехословакии понравилось вам. Мы желаем вам удачи в приготовлении блюд по рецептам, приведенным ниже и собранным по всей Чехословакии.

РЫБНЫЙ СУП ПО-ЧЕШСКИ

300 г икры различных рыб (карпа, щуки, линя), 800 г филе рыбы, 100 г маргарина, 80 г муки, 100 г моркови, 100 г сельдерея, петрушки, 100 г лука, 200 г белокочанной капусты, 100 г цветной капусты, щепотка мускатного ореха, соль, 2 ст. ложки лимонного сока, 0,5 чашки молока, 2 желтка.

Икру рыб и филе отварить и откинуть на сито. Из маргарина и муки приготовить светлую мучную пассеровку, добавить рыбный бульон, прокипятить, положить морковь, сельдерей, петрушку, лук, белокочанную и цветную капусту, мускатный орех и варить овощи до готов-



ности, после чего все пропустить через миксер. Добавить икру, рыбу, сок лимона, посолить по вкусу, в заключение заправить смесью из молока и желтков.

СУП С ПОЧКАМИ

150 г маргарина, 100 г муки, 2 л бульона, 100 г лука, 1 чайная ложка паприки, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка соли, щепотка тмина, 1 кг картофеля, 500 г телячьих почек, 50 г растительного масла, соль, перец.

Из маргарина и муки приготовить светлую подливку, залить бульоном и хорошо перемешать. Сварить в бульоне нарезанный кольцами лук, паприку, чеснок, нарезанный кубиками картофель, посолить, положить тмин, потом пропустить через миксер. Почки, нарезанные кружочками, поджарить и положить в суп. Добавить по вкусу соль и перец.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

2 кг картофеля, 300 г моркови, 200 г сельдерея, 2 пучка петрушки, 100 г свежей капусты, 3 л бульона, майоран, перец, соль, 2 зубчика чеснока, 200 г корейки, 3 ст. ложки муки.

Картофель очистить, нарезать кубиками и сварить вместе с овощами и петрушкой в бульоне. Готовые овощи пропустить через миксер, в овощное пюре добавить майоран, перец, соль и растолченный чеснок и все положить в суп. Корейку нарезать кусочками, пожарить, добавить муку и приготовить негустую подливку, вылить ее в суп. Варить на медленном огне в течение 15 мин. Перед подачей на стол посыпать суп рубленой петрушкой.

ГОРОХОВЫЙ СУП

500 г луценого зеленого гороха, 400 г свиных ушей, 200 г лука, 120 г маргарина, 3 ст. ложки муки, соль, перец, майоран, 2 зубчика чеснока, 4 куска белого хлеба, 1 пучок петрушки.

Горох сварить вместе со свиными ушами. Сваренный горох пропустить через

миксер, чтобы получилось пюре. Уши нарезать небольшими кубиками и потом положить в суп. Лук также нарезать, слегка поджарить в маргарине, посыпать мукой. Пюре из гороха заправить подливкой, приправить перцем, майораном, толченым чесноком и посолить. Нарезанный кубиками белый хлеб поджарить в оставшемся маргарине и положить в суп перед тем как подавать его на стол, сверху посыпать мелко рубленой зеленью петрушки.

СУП ИЗ РУБЦА (ПОТРОХОВ)

500 г рубца (или потрохов), 200 г лука, 200 г шпика, 5 ст. ложек муки, соль, перец, мускатный орех, майоран, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка зеленого уксуса.

Рубец или потроха нарезать полосками или кубиками, хорошо промыть и сварить. Поджарить лук и кусочки шпика, посыпать их мукой и приготовить заправку. В заправку долить бульон, хорошо все перемешать и дать вскипеть. Заправить мускатным орехом, майораном, солью, перцем, толченым чесноком, положить кусочки рубца. Все посыпать зеленью петрушки. Кроме того, можно добавить зеленый уксус (настоянный на травах).

СУП ПАНАДЕЛЬ

500 г бульон, 300 г суповой говядины, 2 пучка суповых овощей, соль, мускатный орех, 1 чашка молока, 6 ст. ложек муки, 1 яйцо, 50 г растительного масла.

Кости и мясо вымыть и сварить вместе с овощами в слегка подсоленной воде (3 л). Готовые мясо и овощи нарезать кубиками. Бульон процедить, приправить мускатным орехом, посолить. Из молока, яйца, муки и соли приготовить омлетную массу, зажарить тонким слоем, нарезать тонкими полосками и положить в суп перед подачей вместе с кубиками мяса и овощей.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА ПО-ЧЕШКИ

8 яиц, 4 куска белого хлеба, 0,25 л белого соуса, 100 г вареной ветчины, 50 г тертого сыра.

Положить яйца в 1,5 л воды, куда добавлено немного уксуса, быстро дать закипеть, затем дать постоять в воде примерно 4 мин. Положить на поджаренные куски белого хлеба по 2 вареных яйца, залить их белым соусом, посыпать сверху рубленой ветчиной и тертым сыром и быстро запечь в горячей духовке.

КАРП ПО-БОГЕМСКИ

1,5 кг карпа, 150 г лука, 2 лимона, 4 стакана красного вина, 0,5 л солодового пива, соль, немного филе анчоуса, 30 г каперсов, листья салата.

Карпа очистить, разделить, разделить на порции, вымыть и потушить с кружочками лимона и лука в красном вине. Когда карп будет почти готов, добавить солодовое пиво и тушить до полной готовности. Процедить отвар, посолить, заправить рубленым луком, анчоусом, каперсами. Карпа подать на блюде, украшенном нарезанными дольками лимона и листьями салата. На гарнир подать салат и отварной картофель.

ПРАЖСКИЙ САЛАТ

200 г жареной телятины или говядины, 200 г жареной свинины, 200 г маринованных огурцов, 150 г яблок, 3 ст. ложки сока лимона, 2 стакана майонеза, соль, перец, соус «вустер».

Все компоненты нарезать полосками, полить лимонным соком, дать настояться некоторое время. Перемешать с майонезом, посолить, приправить перцем, соусом «вустер», все хорошо перемешать.

Этот салат подается на закуску или на ужин.

КЛЕЦКИ ПО-БОГЕМСКИ

1 батон, 3 стакана молока, 6 яиц, 80 г манной крупы, соль, мускатный орех, 80 г сливочного масла.

Белый хлеб нарезать кубиками, замочить в молоке и оставить в нем до тех пор, пока он не впитает все молоко. Затем добавить яйца и манную крупу, приправить солью и мускатным орехом, перемешать, сформовать клецки, сварить в кипящей воде, после закипания оставить на 10 мин. При подаче на стол полить клецки слегка прожаренным маслом.

ЖАРКОЕ ИЗ ФИЛЕ ПО-СТАРОЧЕШСКИ

400 г лука, 200 г помидоров, 50 г маргарина, соль, перец, 3 чашки риса, 6 чашек бульона, 150 г растительного масла, 4 порции вырезки (примерно по 150 г каждая), 1 пучок петрушки, листья салата.

300 г лука и помидоры нарезать кружочками, слегка поджарить в маргарине и приправить солью и перцем. Приготовить ризотто (рассыпчатый рис) из промытого риса, бульона, 50 г растительного масла и нарезанного лука (100 г). Мясо отбить, поперчить, посолить и поджарить в оставшемся растительном масле. Сделать горку из ризотто, сверху положить поджаренное мясо, украсить поджаренным луком и помидорами, петрушкой и листьями салата.

ШНИЦЕЛЬ МОРАВСКИЙ

150 г муки, 1 стакан молока, 5 яиц, соль, 1/8 стакана зеленого горошка, 120 г маргарина, 600 г шницеля, соль, перец.

Из муки, молока, 1 яйца, соли приготовить омлетную массу. Оставшиеся яйца и зеленый горошек жарить в 20 г маргарина. Мясо нарезать таким образом, чтобы куски можно было сложить вдвое; осторожно отбить, посолить, поперчить, на одну половину положить яичницу, накрыть другой половиной, плотнее соединить края, обмакнуть в омлетную массу и пожарить на слабом огне. На гарнир подать жареный картофель, ризотто и свежий салат.

МЯСО ПО-БОГЕМСКИ

500 г баранины, соль, черный молотый перец, паприка, 120 г маргарина, 300 г лука, 1 л бульона, 600 г картофеля, тмин, 2 зубчика чеснока.

Мясо нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, добавить паприку и обжарить вместе с нарезанным луком. После этого залить бульоном так, чтобы мясо было покрыто жидкостью, и варить до готовности. Приправить солью, паприкой, тмином и толченым чесноком. Подать с белым хлебом или клецками по-богемски.

ГУЛЯШ С ЗЕЛЕНЬЮ

600 г мяса для гуляша, соль, паприка, тмин, маргарин, 300 г лука, 4 ст. ложки муки, 3 стакана бульона, 2 стакана белого вина, 1 ст. ложка зеленого уксуса (настоянного на травах), 0,5 кочана капусты.

Мясо посолить, нарезать кубиками, добавить паприку и тмин, поджарить с луком, нарезанным кольцами. Посыпать мукой, долить бульон, белое вино и уксус. К почти готовому мясу добавить тонко нарезанную белокочанную капусту и тушить до готовности. Приправить по вкусу, подать с картофелем или белым хлебом.

ГОЛАЧИ — БУЛОЧКИ СО СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ

500 г дрожжевого теста, мармелад, сливовый мусс или сладкий творог, 3 яйца, 100 г миндаля (можно без миндаля).

Тонко раскатать тесто и разрезать на куски размером 5 × 10 см. Положить на них мармелад, сливовый мусс или сладкий творог, смазать края яйцом, зашпатель и посыпать рубленым миндалем. Выпекать в духовке в течение 20 мин.

ПОВИДЛАЧКЕРЛН — ВАРЕНИКИ С ПОВИДЛОМ

400 г муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, щепотка соли, 200 г слив или сли-

вового повидла, 50 г панировочных сухарей, сахарная пудра.

Приготовить мягкое тесто из муки, яйца, масла, 2 чашек воды и соли, хорошо промесить его и оставить «отдохнуть». Готовое тесто раскатать, разделить на четырехугольники, положить на каждый сливы или повидло, слепить треугольниками и сварить вареники в слегка подсоленной воде. Поджарить в масле панировочные сухари, посыпать ими вареники, сбрызнуть маслом и посыпать сахарной пудрой.

ЖАРКОЕ ПО-ПАСТУШЬИ

600 г свинины, соль, перец, паприка, 80 г копченого шпика, 0,5 стакана лечо, 125 г сливок.

Мясо нарезать крупными кусками, приправить перцем, солью и паприкой. Шпик нарезать небольшими кубиками и растопить в кастрюле, на этом жире хорошо прожарить свинину. Мелко нарезать лечо, смешать его со сливками, выложить в кастрюлю и все тушить, плотно закрыв крышкой. Посолить.

Жаркое по-пастушьи подается с клецками.

ЧЕШСКАЯ УХА

400 г икры, 300 г филе рыбы, соль, 200 г маргарина, 80 г муки, щепотка мускатного ореха, 80 г моркови, 80 г сельдерея, 1 корень петрушки, 80 г лука, 100 г цветной капусты, 2 желтка, 1 чашка молока.

Куски рыбы и икру сварить в слегка подсоленной воде. Из маргарина и муки приготовить светлую заправку. Смешать ее с процеженным бульоном, добавить мускатный орех. Морковь, сельдерей, корень петрушки и лук нарезать полосками, цветную капусту разделить на маленькие кочешки, все поджарить на маргарине, положить в суп и довести до готовности. Желток развести в молоке и заправить этой смесью суп. Туда же положить икру и рыбу.

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ «ПРАГЕР ФЛАЙШЕР»

4 свиные отбивные, соль, перец, 50 г муки, 50 г свиного сала, 80 г маргарина, 50 г вареной ветчины, 100 г лука, 100 г свежих грибов, 4 венские сосиски.

Отбивные посолить и поперчить, обвалять в муке, зажарить в маргарине (30 г) и свином сале. Ветчину нарезать полосками, грибы и лук — кружочками и пожарить в этом же жире. Венские сосиски поджарить в оставшемся маргарине, сделав на них крестообразный надрез. Свиные отбивные подать на блюде, сверху положить поджаренные грибы, лук и ветчину, а также сосиски. На гарнир подать листья салата и рис с жареной ветчиной.

РИС С ЖАРЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ

200 г риса, соль, 50 г маргарина, 100 г вареной ветчины.

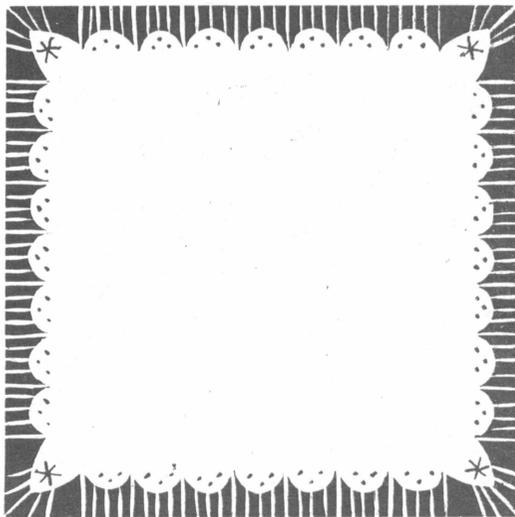
Сварить рис в соленой воде, промыть его холодной водой, дать стечь воде.

Нарезать вареную ветчину полосками и пожарить на маргарине. Рис положить в сковороду с ветчиной, посолить по вкусу.

ЛЕГКОЕ «В КАРМАШКЕ»

300 г муки, 1 чайная ложка маргарина, соль, 3 желтка, 200 г вареного легкого, перец, панировочные сухари, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина.

Муку просеять, добавить 4 ст. ложки воды, маргарин, соль, 2 желтка и приготовить некрутое эластичное тесто, раскатать его и разрезать на четырехугольники. Вареное легкое очень мелко порубить, добавить соль и перец, один сырой желток и панировочные сухари. Положить небольшие кучки легкого на тесто, скрепить края в виде треугольников, опустить легкое «в кармашке» в кипящий суп или соленую воду и варить до готовности. Готовые «кармашки» сбрызнуть растопленным маслом.





В ВЕНГРИИ

КУХНЯ, ИЗВЕСТНАЯ ВСЕМУ МИРУ

И здесь мы обратим внимание прежде всего на столицу — Будапешт. Свое имя город получил в 1873 г., когда объединились три города: Буда, Старая Буда и Пешт. Как свидетельствуют старинные хроники, одна часть названия города связана со временем владычества гуннов: Буда, сын вождя гуннов Аттилы, назвал это место в свою честь.

Незабываемое впечатление оставляет прогулка на гору Геллерт. Отсюда глазу открывается прекрасная панорама города. Внизу серебряная лента Дуная, многочисленные мосты над рекой создают неповторимый колорит города. Наиболее известные из них — современный, гармонично вписывающийся в цепочку старых мостов, мост Эржебет и построенный в классическом духе Цепной мост.

Побудем немного на берегу Дуная в Буде. Величественным монументом возвышается над Дунаем Королевский дворец, вместивший в себя большой период истории Венгрии. Он был построен в XIII в., но современный вид был придан ему в начале XIX в. Особого упоминания заслуживают так называемый Рыбачий бастион и церковь короля Матиаша. В узких улочках Буды расположились хорошо известные туристам рестораны, где в романтической обстановке вас угостят шедеврами венгерской кухни.

Берег Дуная, где расположен Пешт, не менее богат достопримечательностями. Внимание многочисленных туристов неизменно привлекает и вызывает восхищение здание парламента и собор Св. Стефана. Особое место занимает промышленный район Пешта.

Нет слов, великолепна архитектура Венгрии. Но, попав сюда однажды, нельзя не отдать должное и искусству венгерских кулинаров. Венгерская кухня повсюду пользуется заслуженной славой. Эта слава стала всемирной благодаря тому, что венгерская кухня взяла на вооружение традиционные блюда венгерских охотников, рыбаков, пастухов и придала им особую пикантность. Сочные, созревшие на шедром солнце фрукты отвечают самому требовательному вкусу гурманов и прекрасно дополняют любое меню.

Нельзя представить себе венгерскую кухню без паприки (сладкого перца), без которого нет венгерского гуляша, как нет супа без соли. Между прочим, венгерский гуляш — это мясной суп. А то, что иностранцы знают как гуляш — это в Венгрии жаркое с соусом из паприки. Настоящий венгерский гуляш — гуляш в горшочке — вы непременно отведаете во время вашего отпуска в Венгрии. Оригинален обычай приготовления гуляша. Над пламенем спиртовки на художественно оформленной подставке висит котел, размер которого зависит от числа гостей. В нем в специально приготовленном со многими пряностями отваре варится говядина с паприкой, картофелем и луком. К гуляшу подается белый хлеб. Хотя Венгрия славится как винодельческая страна, к гуляшу в котелке лучше всего подойдет холодное венгерское пиво.

Превосходны национальные блюда из жирной говядины, телятины, свинины, баранины, известны во всем мире венгерская индейка, утка, гусь, различная дичь, рыба и молочные продукты. Давние традиции имеет кондитерская промышленность Венгрии. Выбор здесь необычайно велик — от рулета «струдель» до оригинальных пирожных, от торта «Добош» до деликатеса «Голова мавра» (пирожные с шоколадным кремом). Излюбленным лакомством в Венгрии считается торт «Добош», названный именем его автора, кондитера Иозефа Добоша.

В путеводителе по Венгрии, изданном в прошлом веке и содержащем подробное описание гостиц старого Пешта, сказано: «Все, кто еще ни разу в жизни не пробовал уху или гуляш, или гусиные потроха с рисом, тушеную капусту или творожники, явно много потеряли».

Мы можем только присоединиться к этим словам и пожелать вам удачи во всех начинаниях!



ВЕНГЕРСКИЕ ШЦИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

1 л сока квашеной капусты, 0,5 л бульона, 150 г маргарина, 200 г лука, 4 ст. ложки муки, щепотка соли, 0,5 чайной ложки тмина, 0,5 чайной ложки паприки, 250 г квашеной капусты, 400 г чесночной колбасы, 0,25 л йогурта.

Процеженный и разбавленный бульоном сок квашеной капусты прокипятить. Растопить маргарин, положить в него нарезанный кусочками лук, слегка поджарить, посыпать мукой и приготовить светло-коричневую подливку или заправку. В заправку долить прокипяченный сок с бульоном, хорошо размешать, приправить солью, тмином и паприкой. Положить квашеную капусту и нарезанную на кусочки чесночную колбасу и поварить еще минут 20. Для улучшения вкуса добавить в щи сметану или йогурт.

ВЕНГЕРСКАЯ УХА (РЫБНЫЙ СУП)

600 г речной рыбы (карп, линь, щука, судак, плотва), 200 г лука, 100 г растительного масла, 300 г помидоров, 2 л мясного бульона или воды, 10 г саго, 1 ст. ложка соли, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан белого вина, 1 чайная ложка паприки, 1 чашка сметаны, 1 ст. ложка каперсов.

Рыбу разделить, разделить на порции, вымыть и посолить. Нарезанный кружочками лук пожарить в горячем масле, добавить рыбу и нарезанные кусочками помидоры, залить мясным бульоном или водой. Незадолго до полной готовности положить в уху саго и варить еще 10 мин. Приправить солью, лимонным соком, белым вином, сладким перцем, сметаной и каперсами.

ВЕНГЕРСКИЙ СУП ИЗ ПЕЧЕНИ

500 г бульонных костей, 200 г суповой говядины, соль, пучок суповых овощей, щепотка мускатного ореха, 1 ст. ложка томат-пасты, 200 г свиной печени, 0,5 стакана молока, 2 булочки, 1 чайная ложка красного перца, 1 пучок петрушки.

Из костей, мяса, суповых овощей приготовить крепкий соленый бульон, процедить, приправить томат-пастой и мускатным орехом. Печень и замоченные в молоке булочки пропустить через мелкую решетку мисорубки, приправить красным перцем, сформовать из полученной массы небольшие фрикадельки и опустить их в кипящий бульон. Дать настояться в течение 10—15 мин, затем подать с рубленой петрушкой.

ПАЛАТШИНКЕН С МОЗГАМИ

250 г мозгов, 230 г маргарина, соль, перец, петрушка, 3 яйца, 0,5 л омлетной массы, щепотка соли, 100 г растительного масла, 4 ст. ложки муки, 100 г панировочных сухарей.

Очищенные и освобожденные от пленки мозги потушить в 80 г маргарина, затем смешать с солью, перцем, рубленой петрушкой, 1 рубленным яйцом. Из омлетной массы испечь небольшие тонкие блинчики, положить на них мозги, закатать, панировать (как шницель) и поджарить в оставшемся маргарине. Подавать как закуску со свежим салатом и тостами.

Палатшинкен могут быть и со сладкой начинкой.

БАЛАТОНСКИЙ КАРП ПО-БУДАПЕШТСКИ

1,5 кг карпа, 150 г моркови, 250 г сельдерея, 1 корень петрушки, 200 г кольраби, 200 г репчатого лука, 200 г лука-порея, 150 г маргарина, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки молотого перца, 2 стакана белого вина, 0,75 л бульона, 1 лимон.

Карпа разделить на порции и промыть. Очищенные овощи нарезать полосками и потушить на маргарине до полуготовности. Положить сверху куски рыбы, посыпать солью и перцем; залить белым вином и бульоном и варить до тех пор, пока не выкипит половина жидкости. Карпа подать с отварным картофелем и овощами, украсить лимоном, нарезанным дольками.

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ ПО-ДЕБРЕЦЕНСКИ

4 свиные отбивные, соль, перец, 2 ст. ложки муки, 100 г маргарина, 300 г лука, паприка, 5 горошин черного перца, 1 ст. ложка лимонного сока, 0,5 л бульона, 0,25 л йогурта, 300 г помидоров.

Свинину отбить, посолить, поперчить и обвалить в муке. Растопить маргарин, положить в него натертый лук и паприку, свиные отбивные, раздавленные горошины перца и добавить немного лимонного сока; закрыть крышкой и тушить до готовности на небольшом огне. Выпаренный сок мяса заменить бульоном. В заключение добавить йогурт и кусочки помидоров, приправить солью, перцем и паприкой. Подать с отварным картофелем и квашеной капустой.

БАРАНЬЯ ОТБИВНАЯ ПО-ВЕНГЕРСКИ

1 кг баранины с ребрышками (бараньи отбивные), 80 г растительного масла, 100 г шпика, 250 г лука, 1 чайная ложка красного перца, 0,5 л бульона, 4 ст. ложки сметаны, соль, перец, 2 зубчика чеснока.

Отбивные пожарить в растительном масле и сложить в кастрюлю. В оставшемся жире пожарить шпик и нарезанный лук, посыпать красным перцем, залить бульоном и сметаной. Полученным соусом залить бараньи отбивные и тушить до готовности. Для остроты добавить в соус соль, перец и толченый чеснок. Подать с ризотто или с вермишелью.

КУРИЦА С ПЕРЦЕМ ПО-ВЕНГЕРСКИ

Небольшая курица или цыпленок, 100 г копченого сала, 200 г лука, 1 ст. ложка красного перца, 1 ст. ложка соли, 1 л бульона, 100 г куриной печени, 0,25 л йогурта, 1 пучок петрушки.

Курицу разделать, разделить на 4 части, промыть и обсушить. Растопить нарезанное кусочками сало, добавить на-

тертый лук и красный перец и слегка поджарить. Посолить порции курицы, положить в сковороду, немного потушить, доливая бульон по мере выкипания сока курицы. Тушить, часто поворачивая куски курицы, плотно закрыв крышкой. Когда курица будет готова, добавить куриную печень и дать постоять 10 мин на слабом огне. Потом добавить йогурт и рубленую петрушку. Подать с клецками или гренками.

ГУЛЯШ В ГОРШОЧКЕ

500 г лука, 100 г растительного масла, 500 г мяса для гуляша, соль, черный и красный перец, 1 зубчик чеснока, 200 г помидоров, 100 г моркови, 200 г сельдерея, 500 г картофеля, 2,5 л бульона.

Лук, нарезанный кольцами, пожарить в растительном масле. Мясо, нарезанное крупными кусками, перемешать с солью, черным и красным перцем, растолченным чесноком, поджаренным луком и пожарить. Добавить нарезанные кубиками овощи и картофель, залить бульоном и варить до полной готовности. Приправить по вкусу солью, черным и красным перцем.

Свежую паприку или лечо можно по желанию приготовить вместе с остальными компонентами. К гуляшу подать булочки или белый хлеб.

23

ПАПРИКАШ ИЗ БАРАНИНЫ

100 г шпика, 200 г лука, 2 зубчика чеснока, 600 г гуляша из баранины, соль, красный перец, 2 ст. ложки томат-пасты, 2 стручка паприки.

Пожарить нарезанное кусочками сало и лук вместе с растолченным чесноком, положить туда же гуляш, предварительно посоленный и посыпанный красным перцем, и пожарить. Добавить томат-пасту, нарезанные кусочками стручки паприки, немного воды, закрыть крышкой и потушить. Подать к этому блюду ризотто и салат из фасоли.

ГУЛЯШ «СЕКЕЛИ»

300 г лука, 100 г смальца, 1 зубчик чеснока, тмин на кончике ножа, 3 горошины черного перца, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка красного перца, 500 г жирного мяса (свинины), 1 л мясного бульона, 200 г квашеной капусты, 100 г помидоров.

Нарезанный лук поджарить в смальце. Порубить чеснок, тмин и горошины перца, смешать все с солью и красным перцем в кашницу. В этой кашнице обвалять нарезанные кусочками мясо и положить в жареный лук. Все поджарить, залить бульоном и тушить, прикрыв крышкой.

Незадолго до полной готовности мяса положить в горшок квашеную капусту и крупно нарезанные помидоры и тушить их до готовности. К гуляшу подать клецки.

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ПОЧЕК, ПЕЧЕНИ И СЕРДЦА

200 г лука, 3 зубчика чеснока, 100 г смальца, 200 г говядины, 100 г почек, 100 г печени, 100 г сердца, 1 ст. ложка красного перца, соль, 1 чайная ложка тмина, щепотка майорана, 2 ст. ложки томат-пасты, 0,5 л бульона, 200 г картофеля.

Пожарить на свином смальце крупно нарезанный лук вместе с толченым чесноком. Говядину, почки, печень и сердце нарезать кусочками и приправить красным перцем, солью, тмином и майораном. Все потушить в смальце до полуготовности, добавить томат-пасту, залить бульоном, положить нарезанный картофель и тушить до готовности. Подать в глубокой тарелке или миске вместе с клецками.

ГОЛУБЦЫ, ИЛИ ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТА

200 г мясного фарша, 50 г вареного риса, 1 яйцо, 1 чайная ложка красного перца, соль, щепотка майорана, 2 зубчи-

ка чеснока, 100 г лука, 500 г белокочанной капусты, 50 г маргарина, 400 г квашеной капусты, соль, 1 стручок паприки, 50 г муки, 400 г копченой грудинки, 0,5 л мясного бульона, 4 ст. ложки йогурта.

Из фарша, вареного риса, яйца, паприки, соли, майорана, толченого чеснока и поджаренного лука приготовить массу. Листья капусты ошпарить кипятком (бланшировать), нафаршировать приготовленной массой, закатать и завязать. Смазанную жиром кастрюлю выложить слоем квашеной капусты, посыпать сверху солью, паприкой и мукой. Голубцы положить на этот слой капусты, обложить кругом копченой грудинкой, разрезанной на 4 порции, снова положить слой квашеной капусты, снова посолить, посыпать перцем и залить бульоном. Потушить под крышкой. Сервировать на одну персону по порции квашеной капусты, по одному голубцу, по одной порции копченой грудинки, 1 ст. ложке йогурта. Подать голубцы с отварным картофелем.

КЛЕЦКИ ВЕНГЕРСКИЕ

400 г лапшевого теста, 150 г маргарина (или сливочного масла), соль, щепотка мускатного ореха.

Тесто разделить на очень маленькие кусочки и сварить их в 1 л кипящей подсоленной воды. Готовые клецки обмакнуть в топленый маргарин и посыпать мускатным орехом, при желании немного подсолить.

МЯСНОЙ РУЛЕТ С НАЧИНКОЙ

4 ромштекса, соль, черный перец, 50 г маргарина, 2 яйца, 100 г вареной ветчины, 50 г отварных макарон, 1 чайная ложка красного перца, 200 г речятого лука, 0,5 л бульона, 10 г кукурузного крахмала, 1 помидор, 1 стручок паприки.

Ромштексы отбить очень тонко, посолить и поперчить. Приготовить начинку из слегка растопленного маргарина,

желтков рубленой ветчины, вареных макарон и взбитых белков. Начинить этим фаршем ромштексы, связать их и поджарить в свином смальце. К рулету положить лук, нарезанный кольцами и посыпанный красным перцем. Все поджарить до золотистого цвета, залить бульоном и тушить до готовности. Соус загустить кукурузным крахмалом. При подаче на стол положить на каждый рулет по кружочку помидора и нарезанную полосками паприку. Сервировать с отварным картофелем или картофельным пюре, или со свежим салатом.

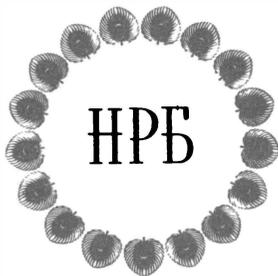
СУП ГАЙДУКОВ

1 кг картофеля, 2 луковицы, 100 г мар-

гарина, 2 л мясного бульона, 2 пучка петрушки, 100 г белого хлеба, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки перца, 1 кубик бульона, хрустящие хлебцы (4 шт.) из муки грубого помола.

Картофель и лук нарезать кубиками и пожарить в маргарине. Мясной бульон, пучок петрушки и кусочки белого хлеба приправить солью и перцем и вместе с картофелем и луком варить до готовности картофеля (пока он не разварится). Все пассеровать, добавить соль, перец и бульон. Подать с хрустящими (поджаренными) хлебцами и рубленой зеленью петрушки.





В БОЛГАРИИ

ЧАША С КРАСНЫМ ВИНОМ ИДЕТ ПО КРУГУ...

Болгария — страна необычайной красоты: это и горы — Рила и самые высокие Пиринские горы и Родопы, — и родина сказочного Орфея, и альпийские луга, отвесные скалы и неприступные пороги; под ясным голубым небом сверкают снежные поля и лазурно-голубые озера. Между горными массивами лежат плодородные долины. Долина Дуная, занимающая почти четвертую часть страны, расположена между Балканами и Черным морем. Это житница Болгарии, здесь выращивают богатые урожаи пшеницы, кукурузы, подсолнечника, сахарной свеклы, табака, овощей и фруктов. Народная Республика Болгария бурно развивается, особенно за последние годы, превращаясь из некогда аграрной страны в развитое индустриальное государство.

Для многих из нас слово «Болгария» ассоциируется с такими понятиями как лето, солнце, море, отпуск.

Тот, кто хоть раз провел свой отпуск в Болгарии, все равно где — в горах или на берегу Черного моря, тому обязательно запомнилось исключительное гостеприимство ее хозяев.

В красиво расположенных гостиницах и ресторанах, где всегда отлично обслуживают, вам непременно предложат оригинальные национальные болгарские блюда.

После утомительного подъема в горы особенно вкусны тушеная баранина и фрукты. Лукуллово блаженство можно испытать, если отправиться в горы со старым, опытным проводником. В завидном спокойствии мимо вас прошествуют буйволы, стада коров светлой масти, много больших и маленьких отар овец. С каждым из пастухов проводник перекинется хоть словечком. На наш удивленный вопрос он ответит: «Так это же все мои братья!» Почти у цели нашего путешествия мы встречаем горцев. Аппетит дает о себе знать. Небольшие переговоры, и для туристов готовится жаркое. И как! На вертеле, на огне костра! Два часа пролетают совсем незаметно. По кругу идет чаша с красным вином, лакомимся превосходным мясом,

вот уже слышно веселое пение. Этот день нашего путешествия стал для нас кульминационным моментом.

Не менее привлекателен отдых у моря. Черноморское побережье Болгарии с ее центрами отдыха в Варне, Несебыре, Албене и многих других — к услугам отдыхающих. Несебыр — один из старейших городов Болгарии — славится своей архитектурой и древними церквями. Небольшие ресторанчики приветливо приглашают к ужину. Особой популярностью пользуется «Хижина рыбака». Разнообразные дары моря: рыба, жаренная на вертеле, камбала на глиняном блюде и многое другое. В других ресторанах вас ожидают болгарские национальные блюда из сладкого перца, овечьего, козьего сыра, дыни, тыквы, персиков; очень вкусны обеды из одного блюда, например, в ресторане «Фрегат», старом пиратском корабле, навсегда осевшем в дюнах, и в ресторане «Ветряная мельница»; на «Фрегате» вас обслужат «пираты» а в «Ветряной мельнице» — официанты в национальной болгарской одежде.

Рильский монастырь — излюбленное место посещения туристов. Этот величественный памятник архитектуры был восстановлен в XIX в., он воплотил в себе самые лучшие традиции болгарского стиля.

Культурным центром страны несомненно является София с ее многочисленными картинными галереями, музеями, театрами и национальной оперой.

Свое имя город получил еще в XIV в. О тысячелетнем господстве турок здесь и сейчас напоминают реликты восточной культуры.

Но лицо города непрерывно меняется и хорошеет. Как об этом написано в гербе Софии: «София растет, но не старится».



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР

400 г сыра, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 100 г панировочных сухарей, 0,5 л подсолнечного масла.

Нарезать сыр кусками размером 5 × 10 см толщиной в палец. Панировать сыр смесью муки, взбитого яйца и панировочных сухарей. Запечь в горячем масле; как только сыр расплавится, тотчас вынуть. Подать с белым хлебом и салатом из помидоров.

ТАРАТОР — ХОЛОДНЫЙ СУП С ОГУРЦАМИ

1 л йогурта, 0,5 л молока, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка перца, 4 зубчика чеснока, 125 г растительного масла, 500 г свежих огурцов, 1 пучок укропа, 100 г орехов.

Хорошо смешать йогурт с молоком, добавить соль, перец и растолченный чеснок. Постоянно помешивая смесь, добавить туда растительное масло и мелко нарезанные свежие огурцы, а также мелко нарезанный укроп. Настоять суп в холодном месте в течение 3—4 ч. Перед подачей на стол посыпать измельченными орехами.

БОЛГАРСКИЙ СУП ЧОРБА-ТОПЧЕТА

180 г риса, 200 г мясного фарша, 200 г лука, 1 пучок петрушки (зелени), 2 яйца, 1 ст. ложка соли, 1 чайная ложка перца (красного или черного), 3 ст. ложки муки, 80 г растительного масла, 2 л бульона, 0,25 л йогурта.

Сварить 80 г риса, дать стечь воде, хорошо перемешать рис с фаршем, 100 г нарезанного лука, мелко нарезанной зеленью петрушки, белками, солью и перцем. Из полученной массы сформовать небольшие шарики и обвалить их в 2 ст. ложках муки. Оставшийся лук нарезать, слегка поджарить на растительном масле, влить бульон, положить в него шарики и оставшийся рис и готовить все в течение 40 мин. Смешать йогурт с желтка-

ми и 1 ст. ложкой муки и вылить в бульон, дать вскипеть и подержать на слабом огне еще 10 мин.

ГЮВЕЧ ИЗ РЫБЫ

1,25 кг трески, 2 стакана белого вина, 1 чайная ложка соли, 200 г моркови, 100 г зеленой фасоли, 200 г лука, 4 стручка паприки, 200 г помидоров, 80 г растительного масла, 1 щепотка чабреца, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки томат-пасты.

Подготовленную треску сварить в 1 л подсоленной воды с вином. Морковь, зеленую фасоль, лук, стручки паприки и помидоры нарезать кубиками и слегка поджарить вместе с маслом, чабрецом и растолченным чесноком. Влить туда отвар рыбы, сварить до готовности и приправить томат-пастой. Рыбу поместить в огнеупорную посуду, сверху положить овощи и зажечь в духовке.

Гювеч подается и в горячем, и в холодном виде. На гарнир — белый хлеб или ризотто.

ЧИЛБИР (ЗАКУСКА)

1 чашка зеленого уксуса (настоянного на травах), 8 яиц, 0,5 л йогурта, 1 чайная ложка соли, 3 зубчика чеснока, 40 г сливочного масла, 1 чайная ложка молотого красного перца.

В 1 л кипящей воды с уксусом осторожно разбить яйца и оставить там в течение 4 мин. На каждую порцию положить по 2 яйца в стеклянную вазочку и залить маринадом из йогурта, соли и толченого чеснока. Растопленное сливочное масло смешать с красным перцем и полить им сверху яйца под маринадом. Подать с белым хлебом или тостами.

КАРП ПО-БАЛКАНСКИ

1,5 кг карпа, соль, 150 г маргарина, 100 г шпика, 2,5 кг картофеля, 1 ст. ложка красного перца, 1 ст. ложка муки, 4 ст. ложки сметаны.

Карпа разделать, разделить пополам, промыть, посолить, сделать на каждой половинке по 4—5 надрезов, эти надрезы смазать маргарином и положить в них по кусочку шпика. Противень смазать 100 г маргарина и положить на него очищенный и нарезанный кружочками сырой картофель. Сверху положить решетку, а на нее карпа. Запечь в духовке, незадолго до готовности карпа посыпать его красным перцем и мукой. Когда на рыбе образуется хрустящая корочка, полить половинки карпа немного сметаной, пока они не зарумянятся. Подать рыбу со свежим салатом.

УТКА ПО-БАЛКАНСКИ

1 утка, соль, 50 г маргарина, 100 г риса, 200 г лука, 400 г картофеля, 5 стручков паприки, 0,25 л бульона.

Очищенную, подсоленную утку довести до полуготовности в небольшом количестве воды. В смазанную жиром довольно высокую форму для выпекания положить слой полуготового риса, затем слой лука, потом слой картофеля, нарезанного кружочками, и мелко нарезанные стручки паприки, сверху положить утку. Форму поместить в нагретую духовку. Готовить утку, постоянно поливая бульоном. На гарнир подать салат из огурцов и белый хлеб.

ЖАРЕНЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ (КАК ГОТОВЯТ ВІНОГРАДАРИ)

4 куриные ножки, соль, перец, 100 г маргарина, 100 г шпика, 100 г моркови, 200 г лука, 0,25 л бульона, 300 г риса, 300 г свежих или сушеных слив (чернослива), 100 г изюма, 10 г кукурузного крахмала.

Ножки натереть солью и перцем и положить в смазанную жиром посуду (горшок), сверху положить кусочки шпика, мелко нарезанную морковь и натертый лук. Поставить в нагретую духовку на 20 мин, постоянно поливать бульоном. Образовавшийся при жарении сок загус-

тит кукурузным крахмалом. Отдельно приготовить рис, сливы (чернослив) и изюм. Ножки курицы разложить на блюде, украсить гарниром из риса, слив и изюма. Отдельно подать соус.

КЕБАПЧЕТА

400 г говядины, 400 г свинины, 2 ст. ложки соли, перец, 100 г растительного масла.

Пропустить мясо через мясорубку с мелкой решеткой, смешать фарш с солью и перцем и хорошо промесить. Сформовать из фарша колбаски длиной примерно 5 см и толщиной 2 см и поджарить либо на сковороде, либо на решетке. Подать вместе с картофелем, жареным солонкой, белым хлебом, сладким перцем или нарубленным репчатым луком.

ФАРШИРОВАННЫЕ ОГУРЦЫ ПО-БОЛГАРСКИ

2 кг свежих огурцов, 400 г мясного фарша, 50 г шпика, 30 г риса, 2 ст. ложки соли, 1 чайная ложка перца, 2 яйца, 50 г маргарина, 0,5 л йогурта, 3 ст. ложки томат-пасты, 1 пучок укропа.

Свежие огурцы почистить, разрезать пополам, вынуть сердцевину с зернами, нарезать огурцы кусками размером примерно 10 см. Мясной фарш смешать с кусочками шпика, вареным рисом, солью, перцем, яйцами. Этой массой нафаршировать огурцы. Огнеупорную посуду смазать маргарином, положить в нее фаршированные огурцы, посыпать сверху солью и перцем. Смешать йогурт с томат-пастой и залить этой смесью огурцы, сверху посыпать мелко нарезанным укропом. Запечь в духовке в течение 20—25 мин. На гарнир подать картофельное пюре или белый хлеб.

РУЛЕТ ИЗ ШНИЦЕЛЯ С НАЧИНОКІ ПО-ГОРСКИ

500 г ростбифа, соль, черный и красный перец, 40 г моркови, 80 г лука, 40 г петрушки (корень), 80 г сельдерея, 160 г

маргарина, 40 г риса, 0,5 л бульона, 3 ст. ложки томат-пасты.

Мясо разрезать на 4 части, отбить хорошенько, приправить солью, черным и красным перцем. Очистить морковь, петрушку и сельдерей, лук, мелко порубить и поджарить слегка в 80 г маргарина. Одновременно сварить до полуготовности рис на пару и смешать его с овощами. Эту массу положить на кружки мяса, мясо закатать и связать, затем поджарить в оставшемся маргарине, часто поливая бульоном. Мясной сок смешать с томат-пастой. На гарнир подать отварной картофель или картофельное пюре, а также свежий салат.

БОЛГАРСКОЕ РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

500 г баранины, 1 ст. ложка соли, 5 горошин перца, 2 лавровых листа, 0,25 л йогурта, 1 ст. ложка муки, 100 г лука, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 чайная ложка перца, укроп, петрушка, 1 чайная ложка порошка паприки, 80 г сливочного масла.

Мясо, нарезанное крупными кусками, положить в кипящую подсоленную воду и варить на медленном огне; туда же положить лавровый лист и растолченные горошины перца. Слить бульон, заправить его йогуртом и мукой, все прокипятить; залить мясо, добавить лук и подержать на слабом огне еще 10 мин. Приправить солью, лимонным соком, перцем. Укроп, петрушку и порошок паприки смешать в растопленном масле и залить этой массой рагу. На гарнир подать отварной картофель, ризотто, кленки или белый хлеб.

РИС ПО-БОЛГАРСКИ

100 г шпика, 200 г лука, 300 г баранины, 1 ст. ложка красного перца, 1 ст. ложка соли, 0,5 л бульона, 300 г риса, 5 ст. ложек тертого сыра.

Шпик нарезать кубиками и поджарить вместе с тертым луком, добавить нарезанное крупными кусочками мясо, посо-

ленное и посыпанное перцем, и жарить все в течение 10—15 мин, затем залить бульоном, положить туда же промытый рис и поставить тушить в закрытой посуде. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром. На гарнир подать свежий салат и белый хлеб.

ПАСТУШЬЕ ЖАРКОЕ НА ВЕРТЕЛЕ

150 г филе говядины, 150 г филе свинины, 100 г нежной баранины, 50 г копченого шпика, 3 помидора, 3 луковицы, 2 стручка паприки, соль, перец, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка порошка паприки, 120 г маргарина.

Мясо, шпик, помидоры, паприку и лук нарезать кружочками, приправить солью, перцем и толченым чесноком. Поочередно нанизать на шампур, посыпать все перцем (порошком паприки) и зажарить. На гарнир подать картофель, жаренный соломкой, и какой-либо салат.

«РОДОПСКИЙ ПОДМАСТЕРЬЕ»

600 г бараньей грудинки, соль, перец, 200 г риса, 100 г растительного масла, 1 л бульона или воды, 2 ст. ложки муки, 1 чашка йогурта, 3 зубчика чеснока.

Нарезать мясо тонкими кусками, посолить, поперчить, положить промытый рис на мясо, закатать рис в мясо и обвязать. Пожарить на растительном масле, залить бульоном или водой и варить до полной готовности. Баранину вынуть, а соус заправить мукой и йогуртом. Добавить чеснок и соль. На гарнир подать фасоль и белый хлеб.

ДЮВЕЧ

200 г риса, 1 луковица и немного растительного масла для ризотто, 600 г филе свинины, 300 г лука, 100 г смальца, 100 г маргарина, 400 г помидоров, 300 г зеленых стручков паприки, соль, 500 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки.

Приготовить из риса, лука и растительного масла ризотто. Мясо нарезать кусочками и поджарить вместе с нарезанным луком в горячем жире (смальце).

Смазать маргарином огнеупорную посуду и положить в нее слоями рис, лук, разрезанные на 4 части помидоры, мелко нарезанные стручки паприки и кусочки свинины. Каждый слой посолить, залить сметаной. Верхний слой — помидоры. Запечь все в духовке в течение 20—25 мин. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью петрушки. Подать с белым хлебом или булочками.

ФАРШИРОВАННАЯ ТЫКВА

1,25 кг тыквы, 0,25 л молока, 7 булочек, 300 г свинины, 3 яйца, 30 г маргарина, соль, перец, пучок зелени петрушки, 50 г сливочного масла, 40 г тертого сыра, 3—4 ст. ложки сметаны (можно без сметаны).

Тыкву очистить, разрезать пополам, вынуть зерна и часть мякоти. Замочить в молоке булочки, отжать их и пропустить вместе с мясом через мясорубку; добавить яйца, растопленный маргарин, соль, перец, мелко рубленную петрушку и другую зелень. Массу хорошо промесить, заполнить ею половинки тыквы. Сверху посыпать тертым сыром, положить кусочки сливочного масла и поставить на 30 мин в духовку. Время от времени поливать сметаной. Украсить зеленым салатом, подать с белым хлебом.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ

8 стручков перца, 100 г баранины, 100 г свинины, 2 яйца, 50 г вареного риса, соль, перец, 40 г муки, 100 г маргарина, 4 ст. ложки томат-пасты, 5 помидоров, 0,5 л бульона.

Срезать у стручков перца крышечки, удалить зерна и промыть стручки. Приготовить начинку из рубленого мяса (свинины и баранины), вареных яиц, риса, соли и перца (черного или красного молотого). Эту массу хорошо перемешать и наполнить ею стручки. Из муки, маргарина, томат-пасты, помидоров и бульона приготовить томатный соус и потушить в нем фаршированный перец. Подать с ризотто и томатным соусом.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ — «ПАМПОРОВО»

1 кг баранины (шея, плечо, ребра), соль, черный и красный молотый перец, 3 зубчика чеснока, 100 г смальца, 1 кг помидоров.

Мясо (с костями) посолить, поперчить черным и красным перцем, приправить чесноком, поджарить в горячем свином жире, затем залить 0,25 л воды и тушить под крышкой. Незадолго до готовности добавить разрезанные на половинки помидоры и посыпать солью. Подать без соуса с тушеными помидорами и хлебом. На гарнир можно подать в качестве салата стручки паприки, посыпанные солью.

СВИНАЯ ШЕЯ С ТУШЕНЫМИ ОВОЩАМИ

700 г шейной части свинины, 6 зубчиков чеснока, соль, перец, 80 г растительного масла, 50 г моркови, 300 г лука, 1 л бульона, 2 ст. ложки муки, 6 стручков паприки, 300 г помидоров, 300 г зеленой фасоли, 100 г маргарина, 2 ст. ложки томат-пасты.

Свинину нашпиговать чесноком, приправить солью и перцем, поджарить в горячем жире вместе с нарезанными морковью и луком и залить все бульоном (можно бульоном из кубиков). Сок, образовавшийся при жарении, заправить мукой, посолить и поперчить. Нарезать крупными кусками паприку, помидоры, оставшийся лук и зеленую фасоль и перемешать с маргарином, посолить. Добавить 0,5 чашки бульона, немного томат-пасты, потушить под крышкой. На гарнир подать отварной картофель или ризотто.

ГАРНИР ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

300 г белой фасоли, 100 г моркови, 200 г картофеля, 0,5 л бульона, соль, перец, щепотка майорана.

Накануне, вечером, фасоль помыть и замочить. В этой же воде сварить вместе

с нарезанным кубиками картофелем и морковью. Воды добавлять немного, чтобы блюдо было густым. Приправить солью, перцем и майораном. Этот гарнир можно подавать к любому виду жареного или поджарки.

САЛАТ «ЧОПСКА»

500 г помидоров, 300 г свежих огурцов, 150 г репчатого лука, 100 г лука-порей, 200 г овечьего или какого-либо другого

сыра, соль, перец, растительное масло, уксус.

Помидоры, свежие огурцы, лук репчатый и лук-порей нарезать кружками и сложить в миски — каждый компонент салата в отдельности. Сыр натереть на крупной терке и тоже положить отдельно. За столом каждый может готовить для себя салат по вкусу из разных компонентов, приправленных солью, растительным маслом и уксусом. Готовый салат посыпать тертым сыром.





В РУМЫНИИ

СУП РЫБАКОВ СУХАЙЯ — ЭТО ПРОСТО ОБЪЕДИЕНИЕ!

В Румынии глазам открываются многообразные ландшафты и достопримечательности исключительной красоты и гармонии. Некоторые из них заслуживают особого внимания, например единственная в своем роде дельта Дуная, Железные Ворота, устье Бикац и монастыри в горах. Дельта Дуная, богатая растительностью и разнообразным животным миром, привлекательна в любое время года. Редкие своеобразные растения, среди которых особое место занимают исполинские белые лилии; свыше 300 видов животных, среди них — пеликаны, карликовые бакланы, дикие утки, — все они нашли здесь благоприятные условия для существования. Дельта Дуная во всех направлениях пронизана многочисленными каналами, непрерывно меняющими ее облик, потому что при сильном ветре и волнении воды меняют очертание «плавающие острова». Лишь самые опытные, бывалые рыбаки могут провести туристов через дебри по этому редкостному лабиринту.

Железные Ворота — это устье на Дунае, там, где Дунай прорывается сквозь Карпаты, — славятся особой живописностью. Интересной достопримечательностью является расположенный недалеко от Железных Ворот остров Ада-Калех, где сохранились не только мечети, постройки, но и местные обычаи.

И в настоящее время на острове живут исключительно турки.

Вы не пожалеете, если отправитесь в небольшое путешествие в сторону устья Бикац в Восточных Карпатах. Отсюда уже легко добраться и до расположенных к северу монастырей. Они интересны по своей архитектуре, красоте росписей, насчитывающих более 400 лет и сохранившихся почти в нетронутом виде.

Интересна столица Румынии Бухарест, ее административный и культурный центр. Он отличается оригинальностью разнообразных архитектурных стилей, многочисленными постройками в чисто румынском духе.

Поклонники знаменитых национальных блюд смогут удовлетворить свои вкусы. На озере Сухайя можно отведать необыкновенно вкусную уху. Рыбаки Сухайи завершают ею свой день, этот обычай сохранился от предков. Приготовление ухи подобно ритуалу. Рецепт прост, но оригинален. С непостижимой быстротой чистится всевозможная рыба — щука, карп, сом, окунь — и так же быстро бросается в огромный котел. В постепенно нагревающуюся воду добавляют мелко нарезанную зелень и помидоры. Нежная, сочная, мягкая рыба, живая всего несколько минут назад, аромат заморских пряностей и кислотовый привкус помидоров придают ухе своеобразный вкус.

Предлагаемый нами небольшой набор румынских национальных блюд должен дать вам представление о кулинарных возможностях румынской кухни.

ЧОРБА

400 г суповой говядины, 100 г белокачанной капусты, 100 г моркови, 100 г сельдерея, 100 г помидоров, 2 ст. ложки соли, 1 кубик сухого бульона, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки.

Говядину нарезать крупными кусками, положить в холодную воду вместе с нарезанными капустой, морковью, сельдереем, помидорами, 1 ст. ложкой соли и растворенным бульонным кубиком. Сваренный бульон процедить, приправить



солью и лимонным соком. Положить в него вареное мясо и овощи и мелко рубленную зелень петрушки.

КАРНАЦ — ЖАРЕННЫЕ СВИНЫЕ КОЛБАСКИ

600 г свинины, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка перца, 1 чайная ложка красного перца, щепотка майорана, 1 чайная ложка зерен горчицы, 200 г лука, 5 яиц, 80 г муки, 100 г панировочных сухарей, 150 г маргарина.

Мясо приправить солью, перцем, майораном, зернами горчицы, красным молотым перцем и вместе с луком пропустить через среднюю решетку мясорубки. Добавить 3 сырых яйца, остро посолить, скатать массу в ролик и обвалить, как шницель, в смеси муки, 2 яиц и панировочных сухарей. Пожарить на небольшом огне в горячем маргарине. Подать с ризотто, томатным соусом и салатом.

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ «ТИМИСОАРА»

300 г фарша, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка молотого перца, 200 г лука, 150 г маргарина, 1 ст. ложка кетчупа (томатного соуса), 4 свиные отбивные, 1 ст. ложка муки, 500 г гювеча.

Фарш смешать с солью, перцем, тертым луком, часто помешивая, поджарить в 50 г маргарина, добавить соус кетчуп. Свинину отбить, посолить, поперчить, обвалить в муке и поджарить в оставшемся количестве маргарина. На каждую свиную отбивную положить остро приправленную мясную массу. На гарнир подать горячий гювеч (консервы) и картофель, жаренный соломкой.

ЦЫГАНСКИЙ ШАШЛЫК

250 г нежного мяса баранины, 250 г шпика, 150 г свиных почек, 150 г копченого шпика, соль, черный и красный молотый перец, 2 зубчика чеснока, 80 г растительного масла.

Мясопродукты и шпик нарезать небольшими кусками, приправить солью,

перцем (черным и красным) и чесноком, попеременно насадить на шампур, побрызгать маслом и зажарить на огне. На гарнир подать белый хлеб и свежий салат.

САРМАЛЕ

1 кг белокочанной капусты, 300 г мясного фарша, 1 ст. ложка соли, 1 чайная ложка перца, 1 яйцо, щепотка тмина, щепотка майорана, 200 г лука, 80 г растительного масла, 1 л бульона, 120 г копченого мяса, 4 помидора.

Из капусты полностью удалить кочерыжку, ошпарить кипятком, залить на одну неделю маринадом, как огурцы. Отделить листья и расплющить черенок листа так, чтобы лист стал гладким, плоским. Приготовить начинку из фарша, соли, перца, сырого яйца, тмина и майорана. Массу выложить на капустные листья и скатать 8 небольших трубочек, толщиной примерно 2 см и длиной 10 см. Края капустного листа загнуть внутрь и таким образом придать трубочкам устойчивость. Оставшуюся капусту нарезать полосками. Лук, нарезанный кубиками, пожарить, добавить к нему нарезанную капусту, а сверху положить капустные трубочки, или голубцы. Залить бульоном, добавить кусочки копченого мяса и половинки помидоров и закрыть крышкой. Готовить на небольшом огне. На гарнир подать отварной картофель или белый хлеб.

САЛАТ ИЗ СУДАКА С ОВОЩАМИ

1 кг судака, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3 горошины ямайского (душистого) перца, 100 г моркови, 2 стручка сладкого перца, 100 г маринованных огурцов, 50 г каперсов, соль, 50 г растительного масла, 5 ст. ложек лимонного сока, 8 долек лимона.

Судака очистить, выпотрошить, вымыть и сварить с луком, лавровым листом и ямайским перцем. Остывшую рыбу разделать, удалить из нее кости. Вареную морковь, свежий сладкий перец,

маринованный огурец нарезать кубиками, соединить с рыбой и каперсами. Остуженный рыбный бульон приправить солью, растительным маслом, лимонным соком и полить им салат. Рыбный салат поставить на 30 мин на холод, украсить ломтиками лимона.

ОМЛЕТ С ТЕРТЫМ СЫРОМ

12 яиц, соль, 80 г маргарина, 150 г сыра, петрушка, 2 помидора, 50 г свежих огурцов.

Яйца хорошо взбить в фарфоровой миске и посолить. Жарить порциями на сковороде, смазанной маргарином (на 3 яйца — 20 г маргарина): вылить яичную массу на сковороду, быстро помешать вилкой, чтобы омлетная масса равномерно распределилась на сковороде, и запечь. Натертый на крупной терке сыр насыпать тонким слоем на омлет и завернуть его трубочкой. Подать на гарнир нарезанные кружочками помидоры или огурцы, украсить зеленью петрушки.

МЯСО НА ДЕРЕВЯННОМ БЛЮДЕ ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ

34

4 небольшие натуральные котлеты, 200 г ростбифа, 200 г баранины, соль, перец, 4 порции жаренного соломкой картофеля, 4 порции ризотто (рассыпчатого риса), помидоры, сладкий перец, маринованный огурец.

Котлеты и разделенные на 4 порции куски говядины и баранины хорошенько отбить, посолить, поперчить и поджарить на решетке электрожаровни или угольной жаровни. Мясо, жареный картофель, ризотто и острый салат из помидоров, сладкого перца и маринованного огурца сервировать на деревянном блюде.

КИФТЕЛЕШ

250 г свинины, 250 г баранины, 2 булочки, 200 г лука, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка перца, 1 чайная ложка красного

перца, 2 яйца, 100 г копченого шпика, 0,75 л томатного соуса, 4 ст. ложки йогурта.

Мясо, замоченные булочки и лук пропустить через мясорубку. Смешать фарш с пряностями, яйцами, нарезанным кусочками шпиком, приготовить из этой массы небольшие круглые биточки. Биточки потушить в томатном соусе и добавить йогурт. На гарнир подать картофель, ризотто или спагетти (макароны по-итальянски).

ЧОРБА ИЗ ДИЧИ

1,5 кг курицы, 200 г помидоров, 2 стручка сладкого перца, 1 пучок суповых овощей (петрушка, сельдерей, морковь, лук-порей), 2 ст. ложки соли, 1 кубик бульона, 3 ст. ложки йогурта, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки.

Курицу разделать, разрубить на 8 частей, промыть, положить в холодную воду, добавить разрезанные пополам помидоры, очищенные от зерен стручки сладкого перца, суповые овощи, немного соли, кубик бульона. Приготовить бульон, процедить, приправить йогуртом, солью, лимонным соком. Подать с курицей, посыпав чорбу мелко рубленой зеленью петрушки.

МИТИТЕИ

300 г свинины, 300 г говядины, 2 ст. ложки соли, 1 ст. ложка перца, питьевая сода на кончике ножа, 7 зубчиков чеснока, 0,25 л бульона.

Пропустить мясо 1—2 раза через мясорубку, добавить соль, перец, питьевую соду, мелко нарубленный чеснок, холодный бульон, все энергично перемешать и поставить примерно на 3 ч в холодильник. Затем сформовать из этой массы небольшие колбаски, зажарить их на решетке. К мититеям подать белый хлеб, сладкий перец или салат.

ФЛЕИКА

4 свиные отбивные, соль, молотый черный и красный перец.

Мясо отбить, поперчить красным и черным перцем, посолить и зажарить на угольной жаровне (на решетке). Подать с жареным картофелем и салатом.

ЯЗЫК В БЕЛОМ СОУСЕ

800 г говяжьего языка, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3 горошины ямайского (бушистого) перца, 150 г маргарина, 100 г муки, 2 ст. ложки лимонного сока.

Язык вместе с луковицей, лавровым листом и горошинами ямайского перца положить в холодную воду и варить. Когда язык будет готов, вынуть, сполоснуть холодной водой и сразу же очистить. Из бульона, маргарина, муки приготовить белый соус. Язык нарезать порциями, положить в соус, приправить лимонным соком. Подать с отварным картофелем и салатом из огурцов.

ГОВЯДИНА С РИСОМ И ОВОЩАМИ

700 г суповой говядины, соль, 1 пучок суповых овощей (петрушка, сельдерей, морковь, лук-порей), 100 г маргарина, 150 г муки, сок половины лимона, 300 г белокочанной капусты, 200 г помидоров, 100 г сладкого перца, 200 г зеленой фасоли, 100 г зеленого горошка, щепотка мускатного ореха, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки.

Мясо сварить в подсоленной воде вместе с суповой зеленью. Из бульона, маргарина, муки приготовить светлый соус и приправить по вкусу солью и лимонным соком. Овощи нарезать кубиками, сварить в оставшемся бульоне. Приправить солью и мускатным орехом. На блюдо выложить овощи, на них — куски мяса, украсить дольками лимона и зеленью петрушки. Подать с соусом и рисом.

ОТВАРНОЕ МЯСО С ОВОЩАМИ

700 г суповой говядины, 1 пучок суповых овощей, соль, 1 кг картофеля, 200 г

сельдерея, 200 г моркови, 100 г кольраби, 100 г зеленой фасоли, 0,5 стакана гороха, 200 г лука-порей, щепотка мускатного ореха, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора.

Мясо с суповыми овощами, солью залить холодной водой и поставить варить. Бульон процедить. Картофель и овощи нарезать кубиками, сварить в мясном бульоне, приправить солью и мускатным орехом. Картофель и овощи подать на гарнир, на каждую порцию положить по куску отварной говядины и белый хлеб. Украсить петрушкой и помидорами.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА С ГРИБАМИ

500 г рубленого мяса, 2 булочки, 2 яйца, соль, щепотка тмина, перец, немного майорана, петрушка, 150 г маргарина, немного любого соуса, 0,5 л бульона, 200 г грибов (можно без грибов), 5 помидоров.

Фарш, размоченные булочки, яйца, соль, тмин, перец, майоран и петрушку перемешать и сформовать из этой массы биточки. Поджарить биточки в маргарине. Приготовить соус из жира (от жарения) и любого другого соуса. Очищенные, промытые грибы нарезать кружочками и вместе с биточками положить в соус, добавить нарезанные кусочками помидоры и варить до готовности. На гарнир подать картофельное пюре или отварной картофель, а также салат из свежих овощей.

РУМЫНСКАЯ МУССАКА

300 г свинины, 300 г говядины, 1 ст. ложка соли, 1 ст. ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка красного перца, 200 г лука, 100 г растительного масла, 1,5 кг картофеля, 20 г маргарина, 200 г помидоров, 2 яйца, 2 ст. ложки молока.

Мясо приправить перцем и солью, пропустить через мясорубку. Фарш вместе с мелко нарезанным луком поджарить в 50 г растительного масла. Сырой очи-

шенный картофель нарезать кружками и пожарить в оставшемся масле, не изменяя цвета картофеля. Форму для выпекания смазать маргарином, выложить в нее слоями картофель и мясо. Сверху залить омлетной массой, положив на нее кружки помидоров. Запечь в духовом шкафу в течение 20 мин. К блюду подать томатный соус и белый хлеб.

РУМЫНСКИЙ ПИЛАФ

300 г риса, соли, 100 г бараньего жира или жира птицы, 500 г нежного мяса баранины, паприка, 200 г лука, 100 г свиного смальца.

Рис отварить в 0,75 л подсоленной воды. Когда вода выкипит, добавить бараний жир или жир птицы и оставить на 20 мин. Кусочки баранины обильно посыпать порошком паприки, пожарить в говяжьем жире с большим количеством лука и затем смешать с рисом.

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

600 г свиного шницеля, 1 зубчик чеснока, соль, перец, 400 г помидоров, 200 г свежих огурцов, 50 г смальца, 50 г тертого сыра.

Мясо отбить, натереть чесноком, посолить, поперчить. Помидоры и огурцы нарезать кружочками, смешать со смальцем, добавить соль и перец. Свинину поджарить в горячем жире, покрыть сверху слоем помидоров и огурцов, затем посыпать тертым сыром и запечь в духовке или на решетке. На гарнир подать картофель, жаренный соломкой, или ризотто.

ЖАРКОЕ С КИСЛОЙ КАПУСТОЙ

700 г вырезки, соль, перец, 400 г квашеной капусты, 100 г шпика, 100 г лука, 200 г картофеля, сахар, 300 г помидоров, 50 г маргарина.

Мясо посолить, поперчить и запечь с небольшим количеством воды в кастрюле в духовке, часто поливая водой. Квашеную капусту вымыть и потушить со

шпиком и луком. Сырой картофель натереть, тертой массой заправить капусту, добавить немного сахара. Мясо положить на капусту, сверху поместить тушеные в маргарине помидоры, нарезанные дольками. Подать с отварным или жареным картофелем.

ДУНАЙСКОЕ РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

600 г лопаточной части баранины, соль, перец, 80 г растительного масла, 400 г лука, 4 ст. ложки муки, 1,5 л бульона, 2 яблока, 100 г изюма, 1 ст. ложка кэрри.

Баранину нарезать крупными кубиками, посолить и поперчить, поджарить в горячем растительном масле, добавить нарезанный кольцами лук. Мясо посыпать мукой, хорошенько перемешать и потушить. Добавить бульон, накрыть крышкой, незадолго до полной готовности положить нарезанные кубиками яблоки и изюм. Приправить готовое рагу порошком кэрри. На гарнир подать рис или клецки.

ОМЛЕТ С ДЕЛИКАТЕСНОЙ НАЧИНКОЙ

12 яиц, 130 г маргарина, петрушка, 1 чайная ложка рубленого эстрагона и купыря, укроп, 150 г шампиньонов, соль, щепотка перца.

Приготовить 4 порции омлета. Мелко порубить пряные травы и грибы, смешать с 50 г маргарина, припустить, добавить соль и перец. Начинку положить на порции омлета и закатать.

ПАПАНАШИ — ТВОРОЖНИКИ СО СМЕТАНОЙ

200 г творога, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 120 г муки, 0,5 чашки цедры лимона, 1 л растительного масла.

Творог протереть сквозь сито и хорошо перемешать с яйцами, сахаром, мукой и цедрой лимона. Из полученного теста сформовать крупные (с ладонь) кольца. Жарить их в кипящем растительном масле до тех пор, пока они не станут

светло-коричневыми и не всплывут вверх. Подать торжачими со сметаной или сахарной пудрой, сахаром.

СОРБЕТ

3 кг различных фруктов (свежих или консервированных), 2 стакана белого вина, сок двух лимонов, сахарная пудра.

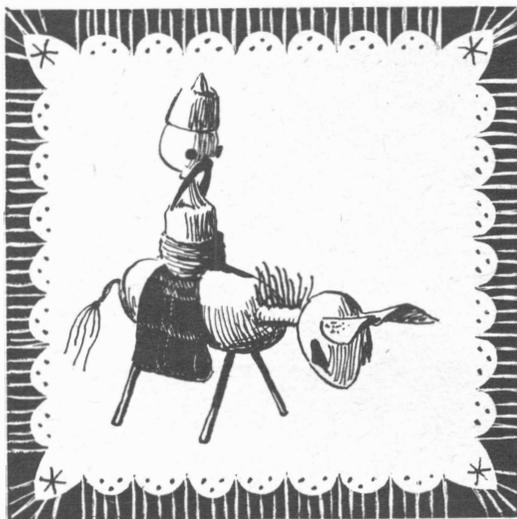
Подготовить фрукты, вымыть, пропустить через миксер с небольшим количеством воды. Фруктовый сок, сок лимонов смешать с белым вином. Добавить сахарную пудру по вкусу. Сорбет подавать сильно охлажденным.

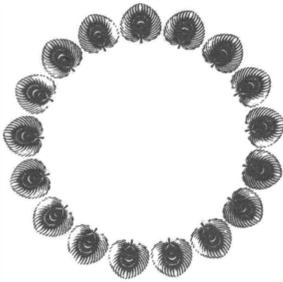
АЛИВЕНЦИ

250 г сухого жирного творога, 30 г сливочного масла, немного соли, 3 ст. ложки сливок, 3 яйца, по 1 ст. ложке кукурузного и пшеничного крахмала, па-

нирочных сухарей, 1 чайная ложка растительного масла.

За 2—3 ч до приготовления аливенци творог завернуть в чистую салфетку или марлю, положить между двумя досками, а сверху придавить грузом, чтобы удалить остатки сыворотки. Протереть через сито творог с 20 г сливочного масла, солью, густыми сливками и желтками. За полчаса до приготовления аливенци осторожно подмешать в творог просеянную муку с крахмалом и взбитые белки. Форму для выпекания смазать остатками (10 г) сливочного масла, на дно и стенки посыпать панирочные сухари. Кроме того, дно сбрызнуть растительным маслом, чтобы творог легче вынуть из формы. Выпекать в духовке при средней температуре до тех пор, пока творог не станет внутри сухим.





ОГЛАВЛЕНИЕ

Вместо предисловия	3
В ГДР	4
От мыса Аркона до вершины Фихтельберг	4
Саксонский картофельный суп	4
«Пихельштейнер топф» — обед из одного блюда по-пихельштейнски	4
Суп из кролика с огурцами	5
Зеленая фасоль с бараниной	5
Солянка из квашеной капусты	5
Маринованная сельдь	5
Жареный гусь	6
Нашпигованная спинка зайца	6
Маринованные рыбные палочки	6
Биточки	6
Рулет мясной	6
Свинная ножка	7
Свинная отбивная под острым соусом	7
Жареная свинина с яблоками	7
«Зеленые биточки»	7
Сардельки в слоеном тесте	7
Аппетитный салат	7
Пирожки с деликатесной мясной начинкой	8
Яичный салат	8
Картофельные оладьи	8
Творожные шарики	8
Омлет «Фламбир»	8
Перснки в шлафроке	9
В ПОЛЬШЕ	10
Не только пробовать блюда, но и попробовать свои силы!	10
Пивной суп по-польски	10
Куриный суп	11
Суп из спаржи с клецками	11
Лазанки (суповая заправка)	11
Ушки (суповая заправка)	11
Красный борщ по-польски	11
Грибной суп	12
Суп с огурцами	12
Щи по-польски	12

Перловый суп по-польски	12
Гороховый суп по-польски	12
Зразы Нельсона	12
Тушеная капуста с сосисками	13
Бигос по-польски	13
Бараньи ребрышки с капустой	13
Картофельные клецки (на гарнир)	13
Вареники	13
Курица с соусом из крыжовника, или «потровка»	13
Соус из крыжовника	14
Фаршированный цыпленок по-польски	14
Вареники с творогом	14
Утка жареная с вишнями	14
Ленивые вареники	14
Судак по-варшавски	15
Зразы (польский ростбиф)	15
Жаркое по-польски	15

В ЧЕХОСЛОВАКИИ	16
«Золотой» город манит всех	16
Рыбный суп по-чешски	16
Суп с почками	17
Картофельный суп	17
Гороховый суп	17
Суп из рубца (потрохов)	17
Суп панадель	17
Запеченные яйца по-чешски	18
Карп по-богемски	18
Пражский салат	18
Клецки по-богемски	18
Жаркое из филе по-старочешски	18
Шницель моравский	18
Мясо по-богемски	19
Гуляш с зеленью	19
Голачи — булочки со сладкой начинкой	19
Повидлдачерлн — вареники с повидлом	19
Жаркое по-пастушьи	19
Чешская уха	19
Свинная отбивная «Прагер Флайшер»	20
Рис с жареной ветчиной	20
Легкое в «кармашке»	20
В ВЕНГРИИ	21
Кухня, известная всему миру	21
Венгерские ши из квашеной капусты	22
Венгерская уха (рыбный суп)	22
Венгерский суп из печени	22
Палатшинкен с мозгами	22
Балатонский карп по-будапештски	22
Свинная отбивная по-дебреченски	23
Баранья отбивная по-венгерски	23
Курица с перцем по-венгерски	23
Гуляш в горшочке	23
Паприкаш из баранины	23
Гуляш «секели»	24

Гуляш из говядины, почек, печени и сердца	24
Голубцы, или фаршированная капуста	24
Клецки венгерские	24
Мясной рулет с начинкой	24
В БОЛГАРИИ	26
Чаша с красным вином идет по кругу	26
Запеченный сыр	27
Таратор — холодный суп с огурцами	27
Болгарский суп чорба-топчета	27
Гювеч из рыбы	27
Чилбир (закуска)	27
Карп по-балкански	27
Утка по-балкански	28
Жареные куриные ножки (как готовят виноградари)	28
Кебапчета	28
Фаршированные огурцы по-болгарски	28
Рулет из шницеля с начинкой по-горски	28
Болгарское рагу из баранины	29
Ряс по-болгарски	29
Пастушье жаркое на вертеле	29
«Родопский подмастерье»	29
Дювеч	29
Фаршированная тыква	30
Фаршированный перец	30
Жаркое из баранины — «Пампорово»	30
Свиная шея с тушеными овощами	30
Гарнир из белой фасоли	30
Салат «чопска»	31

В РУМЫНИИ	32
Суп рыбаков Сухайя — это просто объедение!	32
Чорба	32
Карнац — жареные свиные колбаски	33
Свиная отбивная «Тимисоара»	33
Цыганский шашлык	33
Сармале	33
Салат из судака с овощами	33
Омлет с тертым сыром	34
Мясо на деревянном блюде по-трансильвански	34
Кифтелеш	34
Чорба из дичи	34
Мититеи	34
Флеика	35
Язык в белом соусе	35
Говядина с рисом и овощами	35
Отварное мясо с овощами	35
Фрикадельки из мяса с грибами	35
Румынская муссака	35
Румынский пиллаф	36
Запеченная свинина	36
Жаркое с кислой капустой	36
Дунайское рагу из баранины	36
Омлет с деликатесной начинкой	36
Папанаша — творожники со сметаной	36
Сорбет	37
Аливенци	37

Ирена и Ганс-Дитер Нерлих

В ГОСТЯХ У ДРУЗЕЙ

Редактор *Л. И. Воробьева*

Художник *М. В. Носов*

Художественный редактор *Е. К. Селикова*

Технический редактор *Л. И. Кувыркина*

Корректоры *Т. Н. Бобрикова, И. М. Авейде*

ИБ № 343

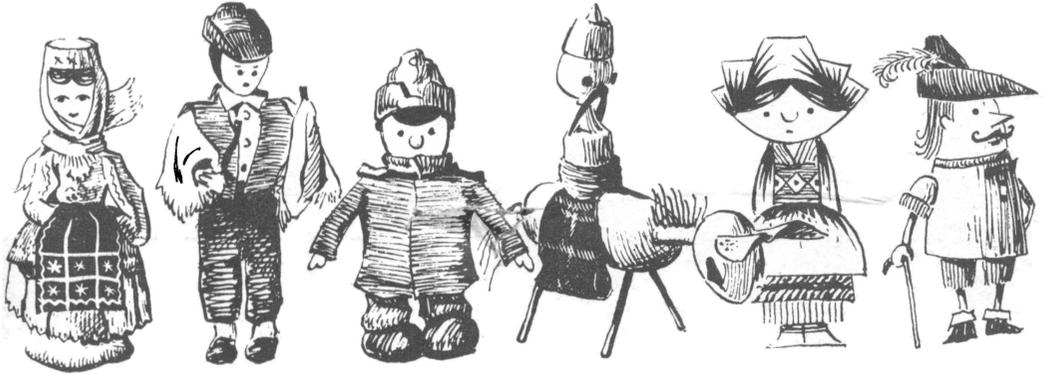
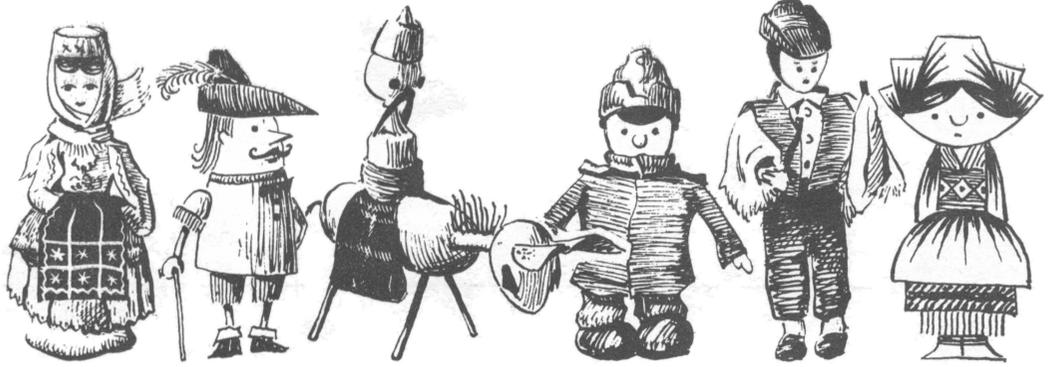
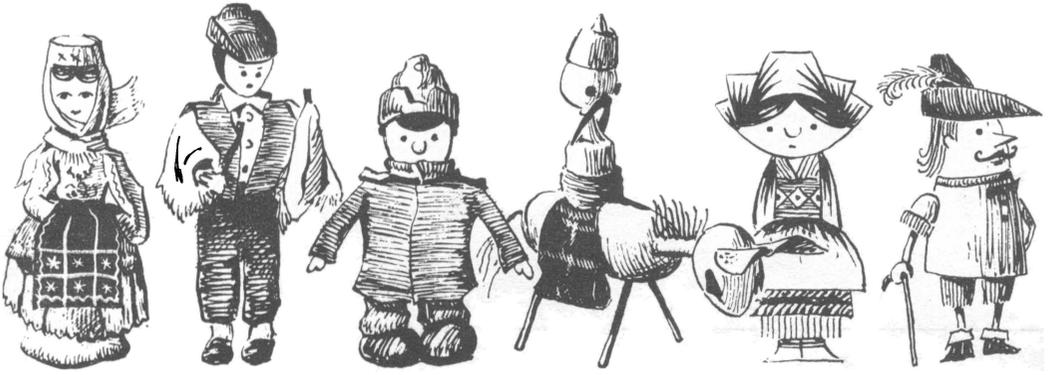
Сдано в набор 14/III 1977 г. Подписано в печать 16/IX 1977 г. Формат 70×90 1/16. Бумага офсетная № 2. Объем 2,5 печ. л. Усл. печ. л. 2,93. Уч.-изд. л. 3,25. Тираж 100 000 экз. Заказ 228. Цена 30 коп.

Текст набран на фотонаборных машинах

Издательство «Пищевая промышленность»

113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., д. 12

Ярославский полиграфкомбинат «Союзполиграфпрома» при Государственном комитете Совета Министров СССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.



30 коп.

Bei Freunden zu Gast



Scan: Gencik