

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

Илья
Лазерсон

КУХНИ
НАРОДОВ
МИРА



ПОЛЬСКАЯ
КУХНЯ

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ
ПРЕДСТАВЛЯЕТ

КУХНИ
НАРОДОВ
МИРА



Илья Лазерсон

ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ



Москва – Санкт-Петербург
ЦЕНТРОЛИГРАФ
Мим-Дельта
2005

— Не понимаю, почему тебя этот вечер так нервирует? Подумаешь, ужин на две персоны!

— Да ведь ужин по-польски!

— Как это понимать? Все должны упиться вдрызг и хором петь «Шла дзевечка до лясечка»?

— При чем тут песня? Еда должна быть польская. Потрошки или бигос.

— Потрошки разве что свои собственные приготовишь, а бигос я ведь тебе привезла!

— Мало привезла! — вздохнула Алиция. — Я уж почти все съела, осталась только одна банка...

*Иоанна Хмелевская
Все красное, или Преступления в Аллероде*

Вот уж воистину: «Последнее заложь, а стол накрой!» Знакомо? Конечно, ведь это чудесная особенность русской кухни и русских традиций — хлебосольность. И в

этом нет ничего удивительного, сказываются наши с поляками общие славянские корни.

Могу сказать, что польская кухня — это мой подарок поклонникам творчества Иоанны Хмелевской. Несмотря на то что жизнь героев ее книг насыщена событиями криминального порядка, они то и дело что-то готовят, едят, отправляют огромные партии еды друзьям за границу, и вообще, складывается такое впечатление, что жизнь без бигоса, селедки и польской водки им не в радость. Возможно, это уже особенность национальной литературы — вспомнить хотя бы Мицкевича и его знаменитое произведение «Пан Тадеуш», где с удовольствием описываются и парадный свекольник, и пивной суп, и охотничий бигос!

Наверняка тем, кто читал книги Иоанны Хмелевской, не раз приходилось поломать голову не только над загадкой, кто преступник, но и над вопросом: а что же в ней такого, в этой национальной польской кухне, ради чего стоит так волноваться?

Конечно, можно было бы податься в Польшу. Во-первых, близко. Во-вторых, относительно недорого. В-третьих, безумно интересно. В первую очередь, конечно, интересны столицы. Здесь Польша мало чем

отличается от России, в том плане, что имеет их тоже две — официальную и культурную. Варшава и Краков, как Москва и Петербург, два совершенно не похожих друг на друга города, каждый из которых по-своему привлекателен.

В Варшаве нас ждет небольшой кусочек старого города, восстановленный, но от того не менее красивый, Торговая площадь, окруженная домами с обязательными терракотовыми крышами, узенькие улочки и Королевский замок. Для любителей обязательная туристическая программа предлагает и удовольствие положить голову на плаху, чтобы почувствовать себя приговоренным к смерти (с ироничным и неумолимым палачом, который готов взять с вас деньги в том размере, в каком вы цените свою голову). В Кракове — старинные костелы, высокие курганы и культурная программа. И везде — мечты над широкой Вислой.

Что особенно приятно — не возникает языковых проблем. То есть у русских не возникает. Потому что смутно знакомое есть в каждом польском слове. Поляки, в свою очередь, угадывать не спешат, а с улыбкой отвечают: «Не разумем». Что тоже нам, русским, понятно.

Впрочем, если возможности в ближайшее время съездить в Польшу нет, а попробовать национальные блюда все-таки хочется, то смело открывайте рецептурный раздел и приступайте к воплощению.

В качестве общих фраз к польской кухне могу сказать, что ее символом давно стал бигос. С давних пор его поглощали монахи в монастырях, солдаты в походах, шляхтичи в замках и крестьяне в хатах. Особенно вкусным делает бигос разнообразие сортов мяса. В этом блюде можно использовать одновременно и домашнюю птицу, и дичь, и говядину. Но главное для бигоса — холод. Остудив кастрюлю с бигосом, ее ставят в морозильник, зимой — в снег и выдерживают целую ночь. Оттаяв, он станет еще вкуснее!

А когда жители Кракова или Варшавы хотят пообедать, «как польские короли», они готовят фляки.

Очень популярны у поляков и туристов торуньские коврижки. Один из сортов — катаринки. Поговаривают, когда-то влюбленный торуньский пекарь сделал из теста два сердечка, соединил их кольцом и подарил своей возлюбленной — прекрасной Катрине.

Еще поляки очень любят соусы — им мы даже посвятим, против обыкновения, целый раздел.

А уж селедка и водка — и вовсе главные участники стола. (И здесь мы со своими братьями-славянами полностью солидарны!) Говорят, селедка и водка появились в Польше одновременно — в XIV веке, а потому с тех пор они неразлучны.

...Тут же позвонила взволнованная Зося и спросила, умею ли я готовить рольмопсы.

— Конечно, умею, — ответила я, удивленная сходством катаклизмов. — А у тебя что, тоже юбилей?

— А, ты уже знаешь! — обрадовалась Зося. — Ну да, все дело в дурацком юбилее. Вот я и хочу выслать Алиции рольмопсы, а то она там загнется с готовкой. Знаешь, она ведь еще собирается делать вареники с капустой!

— Успокойся, не сделает, у них капусты нет.

— Есть! Позавчера в Данию выехала делегация Арс Полонны, так Анита отправила с ними четыре килограмма квашеной капусты. А грибы у нее еще с осени остались.

Я тоже встревожилась и расстроилась из-за Алиции, представив подругу в эпицентре кухонного ци-

клона. Тем более что она никогда не проявляла способностей в области стряпни.

— Вот я и подумала, — продолжала Зося, — вышлю ей хоть рольмопсы — уже легче, не надо думать о закуске. Даже здорово получится. Польский фольклор обеспечен: рольмопсы, вареники...

— ...борщок, — дополнила я, — а главным блюдом будет мясо по-пакистански. Может, меню составлено и не очень удачно, зато экзотично. Датчане подумают, что так принято у поляков, поляки же набросятся на селедку и забудут про все остальное. Ты права, гони рольмопсы!

*Иоанна Хмелевская.
Проклятое наследство*

СОУСЫ

Соус из варенья



650 г варенья, 200 мл вина «Мадера», 150 г готового хрена, 1 ч. ложка горчицы, 2 ч. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки лимонной цедры, 2 ч. ложки апельсиновой цедры.

Клюквенное, брусничное, черносмородиновое или сливовое варенье протереть через сито. Добавить хрен, горчицу и лимонный сок, всыпать цедру лимона и апельсина, влить вино и тщательно перемешать.



Соус польский

300 г сливочного масла, 2 яйца, 1–2 лимона, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.



Сливочное масло растопить, яйца отварить и мелко нарубить. Смешать масло, яйца, зелень укропа и петрушки, добавить соль и лимонный сок.

Соус сахарный

800 г сливочного масла, 2 стакана пшеничных сухарей, 2 лимона.



Растопить сливочное масло, прогреть до получения золотистого цвета, затем проце-

дить, всыпать в него молотые поджаренные сухари и влить сок одного лимона.

Соус серый по-польски



100 г сливочного масла, 1 луковица, 2,5 стакана бульона, 100 мл красного вина, 50 г изюма, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 лимон, 80 г миндаля, соль по вкусу.

Муку спассеровать. Лук очистить и мелко нарезать, также спассеровать, а затем добавить муку, непрерывно помешивая. Развести мясным или рыбным бульоном либо овощным отваром. Готовый соус протереть через сито, добавить вино, всыпать сахарный песок и влить лимонный сок. Добавить немного жженого сахара для придания цвета. Затем положить рубленый миндаль, всыпать изюм и еще раз прогреть, не переставая помешивать.

Соус подают к блюдам из рыбы и мяса, к отварному языку.



Подливка из хрена

100 г хрена, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан

мясного бульона, 200 г сметаны, 2 яичных желтка, столовый уксус, сахарный песок, соль.



Предварительно промытый и очищенный хрен натереть на терке, сбрызнуть уксусом. Масло выложить на сковороду и растопить, всыпать муку, размешать, прогреть при интенсивном помешивании в течение 1 минуты, затем влить мясной бульон и дать смеси закипеть. Добавить на сковороду подготовленный хрен, влить сметану и заправить уксусом, сахаром, солью. Отделить у яиц желтки, добавить в соус, хорошо размешать, не доводя до кипения.

Подливку подают к мясным и рыбным блюдам.

Брусника с хреном

2 ст. ложки маринованной брусники на 1 ст. ложку хрена.



Смешать маринованную бруснику с хреном в соотношении 2 : 1. Такой соус подают к блюдам из птицы и телятины.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Салат ПО-ПОЛЬСКИ



2–3 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 небольшой корень сельдерея, 100 г зеленого консервированного горошка, 2 средних огурца, 2 помидора, 1 яблоко, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка столового уксуса, 1 ч. ложка сахарного песка, соль по вкусу.

Промытые и очищенные морковь и сельдерей натереть на средней терке. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать небольшими кубиками. Овощи выложить в миску, всыпать консервированный горошек, влить растительное масло и уксус, добавить соль и сахар. Перемешать.

Перед подачей на стол салат переложить в салатник, украсить нарезанной полосками морковью и кружочками лука.



репчатого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки зелени укропа, 1–2 ст. ложки растительного масла, сахарный песок, соль.

Яйца сварить вкрутую и нарезать небольшими кубиками. Зелень укропа мелко нарубить. Помидоры, огурцы, лук мелко нарезать мелкими ломтиками. Все продукты уложить слоями, после каждого добавляя соль и сахарный песок. Сверху полить салат растительным маслом и украсить зеленью укропа.

Салат из лука



4 головки репчатого лука, 2 кислых яблока, 1 шт. картофеля, 100 г майонеза, зелень петрушки, укропа, соль.

Нарезать репчатый лук ломтиками, добавить соль и перетереть руками. Яблоки очистить и измельчить на крупной терке, выложить в лук. Картофель отварить, после чего размять и тоже добавить в салат. Измельчить зелень петрушки и укропа, высыпать сверху, все хорошенько перемешать, выложить в салатницу и залить майонезом.

Салат из краснокочанной капусты

250 г краснокочанной капусты, сметана, растительное масло, хрен, 1 лимон, сахарный песок, черный молотый перец, соль.



Тонко нашинковать капусту, опустить на несколько секунд в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и облить холодной водой. Отдельно смешать сметану, растительное масло, натертый хрен, влить сок одного лимона, добавить по вкусу сахарный песок, соль и перец. Вылить полученный соус в капусту и перемешать. Подавать к столу охлажденным.

Картофель со сметаной и луком

1 кг картофеля, 0,5 л густой сметаны, 2 головки репчатого лука, 1 ч. ложка сахарного песка, перец, соль по вкусу.



Картофель отварить. Лук нарезать кольцами, залить сметаной, добавить сахарный песок, соль и перец. Выдержать полчаса и подать с отварным картофелем.

СУПЫ

Борщ с ушками



750 г говядины, 1,5 кг свеклы, зелень, сахарный песок, соль, 1 ломтик ржаного хлеба. Для теста: 300 г муки, вода. Для мясной начинки: 300 г вареного мяса, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки бульона, перец, соль. Для грибной начинки: 100 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 ч. ложки толченых сухарей.

Половину свеклы промыть, очистить и нарезать небольшими кусочками, выложить в глиняный горшок, добавив ломтик ржаного хлеба. Залить теплой водой, прикрыть ситом и поставить в теплое место для брожения примерно на семь дней (в результате получится свекольный квас).

Отварить мясо с зеленью, оставшуюся половину свеклы натереть на крупной терке, залить водой и отварить. Отвар процедить, накрыть крышкой и дать постоять в течение

часа. Затем отвар влить в процеженный мясной бульон, добавить процеженный свекольный квас, сахарный песок и соль.

Приготовление «ушек»: замесить крутое тесто, раскатать в тонкий пласт и нарезать квадратиками. Выложить на каждый квадратик немного начинки и защипать углы, чтобы получился треугольник. Готовые «ушки» отварить в слегка подсоленной воде, затем переложить в борщ.

Приготовление начинки для ушек: отварное мясо пропустить через мясорубку, обжарить на сковороде мелко нарубленный лук, затем добавить мясо, влить 2 ст. ложки бульона, добавить перец и несколько минут потушить. Остудить. Для приготовления второй начинки обжарить нашинкованный лук, добавить очищенные и мелко нарубленные грибы, жарить несколько минут, затем добавить соль и перец, тертые сухари и сырой белок яйца. Полученную массу хорошо перемешать.

Томатный суп со свежим огурцом

1 л мясного бульона, 1 кг помидоров, 2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки сметаны, 1–2 свежих огурца.



Помидоры нарезать четвертинками и отварить в небольшом количестве воды, после чего протереть через сито. В полученное томатное пюре влить мясной бульон, всыпать перебранный и промытый рис, отварить до готовности риса. В конце варки добавить сметану. Свежий огурец очистить от кожуры, нарезать тонкими кружочками, положить в супницу и залить охлажденным супом.

Капусняк



300 г копченого мяса или свинины (ребрышки или голова), зелень, 2–3 ст. ложки сушеных грибов, 300 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка маргарина, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Залить мясо и грибы 1,2 л воды и варить до готовности. В конце варки добавить мелко нарубленную зелень. Квашеную капусту нашинковать, залить небольшим количеством воды и тушить до мягкости.

Бульон процедить через сито и залить им тушеную капусту. Шпик нарезать кубиками и

обжарить. Мелко нарубленную луковицу поджарить на той же сковороде до золотистого цвета, всыпать муку и обжарить ее вместе с луком. Приготовленную заправку влить в суп.

Зелень нарубить, грибы нарезать полосками и всыпать в суп. Мякоть с ребрышек использовать для приготовления других блюд.

Капустняк подают с отварным картофелем, посыпанным слегка подрумяненными кубиками шпика.

Клецки — пульпеты

100 г говяжьего жира, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка бульона, зелень петрушки и укропа.



Пропустить через мясорубку жир, растереть полученный фарш в миске с сухарями, влить яйцо и замесить тесто. Если тесто слишком густое — добавить немного бульона. Всыпать мелко нарезанные петрушку и укроп. Сформовать клецки величиной с грецкий орех и отварить, опуская в кипящую воду на 5 мин. Затем обсушить и вложить в суп.

Перловый суп по-польски



200 г перловой крупы, зелень, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сушеных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 яичных желтка, 3 ст. ложки сметаны, 2,2 л мясного бульона, 2–3 ст. ложки сока лимона, соль.

Отварить в воде перловую крупу, воду слить. Подготовить овощи для супа: промыть, очистить и мелко нарезать, выложить в мясной бульон. Сушеные грибы отварить и нарезать ломтиками, лук нашинковать, обжарить грибы и лук в предварительно растопленном сливочном масле и всыпать в бульон. Смешать яичные желтки со сметаной и небольшим количеством бульона и добавить в готовый суп. Всыпать перловую крупу. Суп еще раз разогреть, не доводя до кипения. Влить сок одного лимона, приправить солью по вкусу.



Суп из огурцов

200 г телячьих костей, 1 морковь, корень петрушки, 0,5 кг свежих огурцов, 1 ст. ложка

муки, клецки (рецепт см. выше), сметана, зелень, соль по вкусу.



Сварить бульон из костей, добавив морковь и корень петрушки. Огурцы очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками, слегка отварить в небольшом количестве подсоленной воды. Бульон процедить, довести до кипения, всыпать огурцы, добавить спассерованную муку, разведенную холодным бульоном. Варить при слабом кипении.

Перед подачей на стол положить в готовый суп клецки. Подавать со сметаной и рубленой зеленью.

Варшавский пивной суп

150 г муки, 1 стакан сметаны, 3 яичных желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 л светлого пива, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ломтика белого хлеба.



Влить в муку сметану, яичные желтки и растопленное сливочное масло, перемешать. Добавить слегка разогретое пиво и довести смесь почти до кипения при помешивании,

затем погасить огонь и дать настояться в течение 5 мин. После этого положить в суп гренки из белого хлеба, посыпать сверху тертым сыром и подать к столу.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Салат из сельди



250 г соленой сельди, 100 г копченой сельди, 5–6 яиц, 1 соленый огурец, 1 яблоко, 50 г маринованных грибов, зелень петрушки. Для соуса: 2 яичных желтка, 1 ст. ложка растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, сахарный песок, столовый уксус, горчица, соль.

Сельдь разделать на филе без кожи и костей и нарезать мелкими кусочками. Отварить яйца вкрутую. Приготовить соус: отваренные желтки растереть с растительным маслом, сметаной, солью, сахаром, уксусом и горчицей.

Очищенные от кожуры яблоки и свежие огурцы, лук и яичные белки нарезать мелко-

ми кубиками, добавить к сельди и залить приготовленным соусом.

При подаче на стол украсить маринованными грибами и зеленью петрушки.

Сельдь со сметаной

4 свежих сельди, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 рюмка белого вина. 2 ст. ложки винного уксуса, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка горчицы, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка красного молотого перца, 6 горошин черного перца.



Очистить сельдь, разделить вдоль на две половины и вымочить в молоке в течение 1–2 ч, обсушить.

Приготовление маринада: вино и винный уксус смешать, всыпать нарезанные ломтиками лук и чеснок, добавить перец горошком и соль, затем прокипятить.

Сельдь уложить в маринад, влить немного горячей воды так, чтобы маринад полностью покрывал сельдь, и кипятить около 7 мин. Полученный бульон процедить и, остудив, влить в него яичные желтки, смета-

ну, горчицу, всыпать красный перец, взбить. Полученным соусом залить сельдь.

Блюдо подавать к столу охлажденным.

Осетр в сметане



1 кг филе осетра, 2 яйца, 100 г сливочного масла, мука, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, рыбный бульон, укроп и петрушка, панировочные сухари, перец, соль по вкусу.

Филе осетра разделить на куски, посыпать солью и перцем, обвалить в муке, затем обмакнуть во взбитое яйцо и обвалить в панировочных сухарях. Выложить куски на небольшую разогретую сковороду с растопленным маслом и обжарить до образования румяной корочки. Выложить обжаренные куски рыбы на бумагу, обсушить и положить в огнеупорную посуду.

Всыпать в оставшееся на сковороде масло муку, слегка обжарить и влить бульон. Довести до кипения, затем снять с огня и влить сметану. Добавить в соус соль и перец, залить полученным соусом куски осетра. Запечь рыбу в разогретой до 200 °С духовке.

Отварная рыба



1 кг морской рыбы, $\frac{1}{2}$ головки репчатого лука, 3 яйца, 200 г сливочного масла, сок 1 лимона, зелень петрушки, корень петрушки, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Рыбу зачистить от плавников и чешуи, выпотрошить, у крупной отрубить голову. Филе промыть и нарезать на небольшие куски. Подготовленную рыбу уложить в кастрюлю и залить горячей водой, затем довести до кипения. Добавить крупно нарезанные лук и петрушку, лавровый лист, перец и соль и варить на медленном огне до готовности.

Приготовление соуса: яйца отварить и мелко нарубить. Растопить масло и всыпать в него нарубленные яйца, добавить соль, лимонный сок и мелко нарубленную зелень.

При подаче на стол рыбу полить соусом, украсить кружочками лимона и веточками зелени.

Рыба печеная с хреном

0,5 кг филе рыбы (карпа, трески, щуки, судака, леща), 5 ст. ложек сливочного масла, сметана, столовый уксус, корень хрена, сахарный песок, соль по вкусу.



Подготовленную рыбу обсушить и разделить на куски, сбрызнуть уксусом, присыпать солью и выложить на смазанную маслом сковороду. Затем залить кусочки филе растопленным растительным маслом и запечь в разогретой духовке в течение 30–40 мин, периодически поливая сверху водой и маслом. В сметану добавить по вкусу соль и сахарный песок, натертый на терке хрен, полученным соусом залить готовую рыбу и запечь в течение нескольких минут.

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ДИЧИ И СУБПРОДУКТОВ

Бигос

1 кг кислой капусты, 1 кг свежей белокочанной капусты, 0,5 кг свинины, 250 г бескостной





телятины, 250 г копченой колбасы, 70 г маргарина, 50 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 50 г сливового повидла, 100 мл мадеры, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Нарезать лук, слегка обжарить в кастрюле с маргарином. Подготовленную свинину стушить до полуготовности, затем вынуть мясо и нарезать ломтиками. Свежую капусту нашинковать, посолить, выложить в кастрюлю и стушить с небольшим количеством воды. Телятину нарезать небольшими кусками и обжарить. В отдельную посуду выложить кислую капусту и грибы, добавить лавровый лист, залить холодной водой и тушить на слабом огне под крышкой. Затем все продукты выложить в одну кастрюлю, всыпать нарезанную мелкими кубиками колбасу, выложить сливовое повидло, добавить соль и перец, перемешать. Тушить на слабом огне до готовности.

Бигос должен получиться густым. Вино добавить после того, как блюдо будет готово и кастрюля снята с огня.

Фляки по-варшавски

1 кг говяжьего рубца, 0,5 кг овощей, 0,5 кг говяжьих костей, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, тертый сыр (грюйер, пармезан, грана падано), мускатный орех, красный молотый перец, черный молотый перец, имбирь, майоран, соль.



Рубец тщательно очистить, хорошенько промыть в теплой воде, вычистить солью и щеткой, еще раз промыть, выдержать в холодной воде, меняя воду 2–3 раза. Затем залить свежей водой, довести до кипения, рубец вынуть, промыть и, залив свежей водой, повторить операцию.

Промыть овощи, очистить, половину нарезать кусочками, другую — соломкой.

Кости промыть и отварить бульон. Кости вынуть, отлить 0,5 л бульона, а в оставшийся выложить подготовленный рубец и отварить до мягкости, в конце варки добавив овощи, нарезанные кусочками. Оставшиеся овощи положить в растопленный жир, добавить полстакана воды и тушить под крышкой до мягкости.

Для приготовления соуса растопить на сковороде жир, всыпать муку и обжарить ее до золотистого оттенка, затем развести горячим бульоном и довести до кипения.

Готовый рубец охладить в бульоне. Нарезать тонкими полосками, положить в соус, добавить овощи, чтобы смесь по густоте напоминала суп. Добавить соль, перец и мускатный орех. Фляки выложить в огнеупорную форму и прогреть в духовке. К блюду отдельно подать тертый сыр, красный перец, молотый имбирь и майоран.

Антрекот по-варшавски



0,5 кг свинины (корейки), 2–3 ст. ложки муки, 1 яйцо, панировочные сухари, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень, 1 банка зеленого консервированного горошка, черный молотый перец, соль.

Свиную корейку без косточки нарезать на куски, посолить и поперчить, запанировать в муке, затем в панировочных сухарях.

Сильно разогреть на сковороде масло и обжарить в нем мясо. Перед подачей на стол украсить зеленью и прогретым зеленым горошком.

Свинина в пикантном соусе

0,5 кг свинины, 1 головка репчатого лука, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка горчицы, 1 соленый огурец, лавровый лист, черный перец, соль по вкусу.



Подготовленную свинину нарезать кубиками и залить 1,5 л воды. Добавить соль, перец, лавровый лист, нарезанный лук и варить до готовности. Мясо вынуть, бульон процедить и нагреть. Муку развести небольшим количеством холодного бульона и, непрерывно помешивая, влить в горячий бульон. Уварить до густоты, затем снять соус с огня и добавить томат-пюре, горчицу, нарезанный кубиками соленый огурец. Выложить мясо в полученный соус, довести до кипения, прогреть и подавать с отварным картофелем.

Паштет из зайца



1 заяц, 300 г шпика, 1 ст. ложка свиного смальца, 200 г свиной печени, 3 яйца, 2 ломтика белого хлеба, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 4–5 горошин черного перца, немного сушеных грибов, панировочные сухари, мускатный орех, перец, соль.

Грибы отварить и нарезать, луковицу мелко шинковать. Тушку зайца промыть, нарубить на крупные куски, залить небольшим количеством воды, добавить грибы и лук, положить лавровый лист и горошины черного перца, тушить под крышкой, пока мясо не станет мягким. В конце тушения добавить ломтики свиной печени. Когда все будет готово, немного остудить и отделить мякоть от косточек. Ломтики белого хлеба вымочить в соусе, образовавшемся во время тушения, и отжать. Вымоченный хлеб, мякоть кролика, свиную печень и лук пропустить через мясорубку не менее двух раз. В полученный фарш добавить яйца, соль, перец, мускатный орех. Влить полученный

при тушении соус и перемешать. Нарезать полосками шпик и вмешать в фарш.

Смазать смальцем форму и посыпать ее дно панировочными сухарями, затем заполнить форму подготовленным фаршем. Форму накрыть фольгой, поставить на водяную баню в предварительно разогретую до 160 °С духовку и выпекать при умеренной температуре, пока на поверхности не появится жир.

Готовому паштету дать остыть, затем осторожно его вынуть, нарезать тонкими ломтиками и подать к столу охлажденным.

Жаркое из телятины

0,5 кг телятины, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 1 головка репчатого лука, соль по вкусу.



Измельченный чеснок смешать с солью и натереть этой смесью кусок подготовленного мяса. Присыпать мукой и обжарить на предварительно разогретой сковородке с растопленным маслом до образования золотистой корочки. Обжаренный кусок переложить в кастрюлю, влить воду, добавить сок, образовавшийся при жарении, нарезанный кру-

жочками лук и тушить под крышкой на слабом огне, подливая при необходимости воду.

К столу жаркое подают на блюде, нарезав мясо широкими ломтями, залив соусом и украсив зеленью.

Жаркое из дикого кабана



1 кг мяса дикого кабана, 50 г шпика, 1 ст. ложка жира, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 стакан красного вина, 0,5 стакана столового уксуса, 2 стакана воды, 2 головки репчатого лука, зелень, 2 лавровых листа, черный перец горошком, соль.

Приготовление маринада: в воду добавить соль, пучок зелени, лавровый лист и черный перец. Отварить в ней крупно нарезанный лук, затем влить уксус. Охладить.

Освободить мясо кабана от кожи и пленок, удалить избыточный жир. Подготовленное и промытое мясо залить маринадом и оставить на 2 дня для маринования, время от времени переворачивая кусок, чтобы мясо хорошо промариновалось.

Вынув мясо из маринада, очистить его от специй и нашпиговать полосками шпика, посыпанного майораном. Растопить на сковороде жир и обжарить мясо со всех сторон.

Обжаренное мясо переложить в посуду, удобную для тушения, тушить на слабом огне 2,5 ч. Когда мясо станет мягким, вынуть кусок и разрезать на ломтики толщиной около 1 см. Затем снова уложить их в посуду для тушения.

Протереть соус через сито, добавить томатную пасту и вино и вскипятить. Готовым соусом полить мясо. Подавать к столу с отварным картофелем.

Чернина

Потрошки одного гуся или двух уток, 0,4 л гусиной (или утиной) крови, 0,5 стакана чернослива, 1,5–2 стакана сушеных яблок, 1–2 сухие груши, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка столового уксуса, 1,2 л воды, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 палочка корицы, гвоздика, майоран, зелень, соль.



Обработанные потрошки залить водой, добавить соль и варить на небольшом огне до

мягкости. Залить сухофрукты 0,5 л воды, добавить пряности и сахарный песок и варить до их размягчения. Отваренные потрошки и сухофрукты соединить. Соединить в равной пропорции фруктовый отвар и бульон, чтобы получилось 0,75 л жидкости, добавить муку и гусиную кровь. Этой смесью залить потрошки. Всыпать сахарный песок, соль, влить уксус и приправить майораном. Осторожно кипятить, чтобы кровь не свернулась крупными хлопьями.

Чернину подавать к столу с макаронными изделиями, мучными или картофельными клецками.

Свиное филе, тушенное с яблоками



*0,5 кг свинины (без кости),
2 ст. ложки жира, 1 яблоко,
1 ст. ложка муки, тмин или
майоран, соль по вкусу.*

Свиное филе промыть и обсушить, натереть солью и запанировать в муке. Уложить кусок на предварительно разогретую сковороду с растопленным и кипящим жиром, затем обжарить со всех сторон. Мясо перело-

жить в сотейник, влить жир, оставшийся после жарения, добавить тмин или майоран, влить немного бульона и тушить до готовности. Затем мясо вынуть. В жидкость от тушения добавить соль, после чего процедить, добавить муку, разведенную в небольшом количестве воды, довести до кипения и снова процедить.

При подаче к столу мясо нарезать ломтиками и полить полученным соусом.

Утка под грибным соусом

1 утка, 250 г моркови, 50 г сушеных грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, петрушка, черный перец горошком, черный молотый перец, лавровый лист, соль.



Подготовленную утку промыть, перевязать ниткой ножки и уложить в кастрюлю. Залить тушку горячей подсоленной водой так, чтобы вода полностью ее покрыла. Варить на слабом огне при закрытой крышке до готовности. В конце добавить перец, лав-

ровый лист, нарезанную кубиками морковь и нарубленную петрушку, нашинкованный и обжаренный до золотистого цвета лук. Утку вынуть из бульона, остудить и нарубить на куски.

Приготовление соуса: предварительно вымоченные грибы отварить в небольшом количестве воды, нарезать соломкой и обжарить с небольшим количеством лука. Подсушенную муку растереть с маслом, развести бульоном от варки утки и всыпать обжаренные грибы и лук. Добавить в соус соль, перец, еще раз вскипятить и добавить сметану, перемешать.

Кусочки утки уложить в соус и еще раз прогреть.

Фрикадельки из печени



300 г телячьей или свиной печени, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 120 г сухарей, зелень петрушки, 2 ст. ложки муки, черный молотый перец, соль.

Подготовленную печень пропустить через мясорубку, влить яйца, добавить масло, сухари, перец, рубленую зелень петрушки и тщательно перемешать. Сформовать неболь-

шие шарики и запанировать их в муке, после чего отварить в подсоленной воде. Подавать к рубцам, квашеной капусте, бульону.

Мозги телячьи

300 г телячьих мозгов, 1 ч. ложка уксуса, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ головки репчатого лука, 1 желток, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.



Мозги обмыть и освободить от пленок. Выложить в кипящую подсоленную воду, добавить уксус и варить в течение 3–5 минут. Аккуратно вынуть, обсушить и охладить. Лук нарезать небольшими кубиками и обжарить в масле до золотистого цвета. Мозги нарезать крупными кубиками, соединить с обжаренным луком и сырым желтком, размешать, добавить соль и перец, посыпать зеленью петрушки и подавать к столу.

ВЫПЕЧКА

Кулебяка

Для теста: 350 г муки, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла,





150 г жира, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, сахарный песок, соль. Для начинки: 350 г белокочанной капусты, 350 г кислой капусты, 350 г свиного фарша, $\frac{1}{2}$ головки репчатого лука, 1 ст. ложка жира, перец, соль.

Приготовление теста: для приготовления опары развести 4 ст. ложки муки в небольшом количестве теплой воды, добавить дрожжи и немного сахара, поставить в теплое место. Когда опара подойдет, всыпать оставшуюся часть муки, влить 1 яйцо и 1 желток, добавить соль. Вымесить тесто. Растопить масло и немного его остудить, затем вмешать его в тесто и еще раз вымесить. Присыпать тесто мукой, оставить на два часа.

Приготовление начинки: кислую и свежую капусту отварить до мягкости в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и пропустить через мясорубку. Нарезать лук ломтиками и слегка обжарить, затем добавить в сковороду капусту и все стушить. Добавить соль, перец и фарш, перемешать и тушить до готовности мяса. Остудить.

Поднявшееся тесто выложить на присыпанную мукой доску и быстро раскатать в

пласт толщиной около 0,5 см. На середину пласта выложить начинку, завернуть края и защипать. Смазанную маслом сковороду посыпать мукой и положить на нее кулебяку. Пирог смазать сверху белком и поставить в разогретую до 170 °С духовку на 40 мин.

«Мазурка» — польское пасхальное блюдо

Для теста: 120 г масла, 4 яичных желтка, 1 стакан сахарного песка, 250 г нарезанного или дробленого миндаля, 2 ст. ложки муки, лимонная цедра, вафли. Для сахарной пены: 4 яичных белка, 1 стакан сахарной пудры. Для крема: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонного сока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки ванильного сахара. Для украшения: миндальные орехи, грецкие орехи, изюм.



Приготовление теста: к миндалю добавить муку и растереть. Масло растереть и постепенно ввести яичные желтки и сахарный

песок. Взбить до получения пышной массы. Добавить лимонную цедру. Смешать ореховую массу с маслом. Уложить на противень вафли и выложить на них тесто, запечь в духовке в течение 15–20 мин до высыхания.

Приготовление сахарной пены: взбить белки, добавить сахарную пудру и ванильный сахар. Уложить пену на обсушенное тесто и еще раз запечь в не очень горячей духовке (при 140 °С) примерно 20–30 мин.

Приготовление крема: растереть масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить лимонный сок.

Готовую «Мазурку» украсить миндальными орехами, изюмом, грецкими орехами и кремом.

ДЕСЕРТЫ

Маковник



250 г мака, 0,4 л молока, сахарный песок по вкусу, 2 ст. ложки изюма, 50 г орехов, 1 ст. ложка цукатов, 2 ст. ложки рома, 2 стакана молотых ванильных сухарей.

Приготовить мак: подсластить молоко и вскипятить, после чего засыпать в него мак, перемешать и оставить для остывания.

В полученную массу добавить ром, изюм, измельченные орехи и цукаты. Сухари увлажнить подслащенным молоком и выложить ими дно стеклянной посуды. На них выложить толстый слой маковой массы, затем снова — слой сухарей, и так далее, завершая все маковым слоем. Блюдо поставить на несколько часов в холодильник. Перед подачей на стол украсить маковник половинками миндаля.

Рисовый пудинг с абрикосами

*1 стакан риса, 200 мл вина,
1 лимон, 0,5 стакана сахарного
песка, 8 г желатина, 200 г абри-
косов.*



Замочить желатин в холодной воде. Абрикосы промыть, разделить на половинки и освободить от косточек, засыпать половинки абрикосов сахаром. Рис тщательно промыть и отварить, после чего откинуть на сито. Добавить в вино сок одного лимона, половину

сахарного песка, желатин и прогреть до растворения желатина, процедить. Затем соединить полученный сироп с рисом и варить, регулярно помешивая, до испарения жидкости. Охладив, выложить в рисовую массу половинки абрикосов и перемешать. Остудить. Пудинг можно подавать к столу со взбитыми сливками.

Мармелад «Ассорти»



0,5 кг черной смородины, 0,5 кг крыжовника, 0,5 кг яблок, 0,5 кг кабачков, 400 г сахарного песка.

Сладкие яблоки вымыть и нарезать дольками. Кабачок вымыть, очистить от кожуры и семян и нарезать небольшими кусочками. Выложить дольки яблок и кусочки кабачков в кастрюлю с небольшим количеством воды и варить до размягчения овощей и фруктов. Горячую массу протереть через сито.

Ягоды черной смородины и крыжовника размять и засыпать сахарным песком, затем перемешать и уварить до полного растворения сахара. Ягодную массу протереть через сито, а затем смешать с яблочно-кабачковым

пюре. Уварить до готовности. Горячим разложить в банки.

Ореховое суфле

100 г очищенных орехов, 200 г сахарного песка, 4 яичных белка, 1 ст. ложка лимонного сока, 400 г сливок, ванилин.



Сварить сироп из $\frac{1}{2}$ стакана воды, сахарного песка и лимонного сока. Белки взбить. Когда пена загустеет, аккуратно влить в белковую массу горячий сироп, не прерывая взбивания, и продолжать взбивать до получения однородной массы. Всыпать рубленые орехи и добавить ваниль.

Массу уложить в формочки, посыпать сахарным песком и запечь в духовке в течение 20 мин при температуре 160°C до образования золотистой корочки. Суфле подавать к столу сразу, пока не осело, подав к нему сливки.

СОДЕРЖАНИЕ

СОУСЫ

Соус из варенья	8
Соус польский	9
Соус сахарный	9
Соус серый по-польски	10
Подливка из хрена	10
Брусника с хреном	11

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Салат по-польски	12
Картофельный салат с фасолью	13
Смешанный салат по-польски	13
Салат из лука	14
Салат из краснокочанной капусты	15
Картофель со сметаной и луком	15

СУПЫ

Борщ с ушками	16
Томатный суп со свежим огурцом	17
Капустняк	18
Клецки — пульпеты	19
Перловый суп по-польски	20
Суп из огурцов	20
Варшавский пивной суп	21

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Салат из сельди	22
Сельдь со сметаной	23
Осетр в сметане	24
Карп по-польски	25

Отварная рыба	26
Рыба печеная с хреном	27

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ДИЧИ И СУБПРОДУКТОВ

Бигос	27
Фляки по-варшавски	29
Антрекот по-варшавски	30
Свинина в пикантном соусе	31
Паштет из зайца	32
Жаркое из телятины	33
Жаркое из дикого кабана	34
Чернина	35
Свиное филе, тушенное с яблоками	36
Утка под грибным соусом	37
Фрикадельки из печени	38
Мозги телячьи	39

ВЫПЕЧКА

Кулебяка	39
«Мазурка» — польское пасхальное блюдо	41

ДЕСЕРТЫ

Маковник	42
Рисовый пудинг с абрикосами	43
Мармелад «Ассорти»	44
Ореховое суфле	45

СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ ПРЕДСТАВЛЯЕТ
КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Илья Лазерсон

ПОЛЬСКАЯ КУХНЯ

Президент «Санкт-Петербургского клуба шеф-поваров», организатор фестивалей русской кухни в Париже и Лондоне и автор популярных книг по кулинарии Илья Лазерсон дарит вам самую необычную «вкусную» книгу, в которой вы найдете множество полезных советов по приготовлению блюд польской кухни.

В традиционной польской кухне есть свои специфические особенности. Правильно приготовленное блюдо по-немецки питательно, по-французски шикарно и конечно же несет в себе истинно славянский размах и щедрость. Благодаря этой книге вы узнаете множество рецептов оригинальных соусов, отведаете любимые лакомства польских королей, освоите приготовление бигоса, салатов, сельди и разнообразной сладкой выпечки. Простые советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ISBN 5-9524-1800-7



9 785952 418004

ЦЕНТРОЛИГРАФ®