



Эстонская кухня

Кама (Kama)

На 2 порции

2 ст. простокваши или пахты,
3 ст. л. муки кама, 1–2 ст. л. меда.
Для муки кама: рожь, пшеница,
ячмень (или овес), горох
в пропорции 2:1:3:1

Замочить на ночь отдельно злаки и горох в холодной воде. Наутро отварить злаки в подсоленном кипятке в течение 10 минут после закипания, откинуть на дуршлаг, обсушить бумажными полотенцами (или вентилятором), высыпать на противень вместе с горохом, запечь в духовке при 200 °С в течение часа. Сделать муку: остывшее зерно и горох смолоть в муку с помощью электрической мельницы для зерна или в кофемолке. Смешать простоквашу с нужным количеством муки кама. Подавать на завтрак как напиток.



ВИДЕОРЕЦЕПТ ЗЛАК



Индийская кухня

Маш со шпинатом (Palak Moong Daal, पालक मूंग दाल)

Обжарить с маслом лук, чеснок и перец на среднем огне до мягкости лука, всыпать размолотые в ступке пряности и обжарить вместе с овощами за минуту. Добавить шпинат, через 5 минут добавить маш, влить 1 ст. кипятка, довести до кипения, готовить под крышкой 30–40 минут. Подавать с пшеничными лепешками.

На 2–4 порции

1 ст. очищенного маша,
300 г размороженного шпината,
1 луковица, 1–2 зубчика чеснока,
1 острый перчик, 3 ст. л. топленого
масла (ги), по 1 ч. л. зиры, семян
кориандра и порошка куркумы,
соль





Белорусская кухня

Драники

(Дранікі, Кремзлики, Bulviniai blynai, Chremzel, Zemiakové placky)

На 2–4 порции

1 кг картофеля, 2–4 ст. л. свиного
жира, ½ луковицы, соль

Картошку помыть, очистить ее и лук. Картофелину натереть в миску на мелкой колючей терке, туда же натереть лук, перемешать. Натирать остальную картошку, каждый раз добавляя свеженатертое пюре в картофельно-луковую смесь и перемешивая. Посолить, хорошо перемешать, влить пару столовых ложек воды, если хотите получить у драников хрустящие края. Жарить на средне-сильном огне в свином жиру, выкладывая в сковороду по 1 ст. л. картофельной смеси на драник, до золотистого цвета с каждой стороны. Подавать сразу со сметаной, свиными шкварками или селедочным филе.



ВИДЕОРЕЦЕПТ ЗДЕСЬ



Греческая кухня

Фасолада (Φασολάδα, Fasolada)

Фасоль замочить в воде на ночь. Промыть, залить свежей водой, довести до кипения, снять пену, готовить на слабом огне почти до готовности (1,5 часа). Влить масло, добавить мелко рубленый лук, помидоры, нарезанные поперек тонкими ломтиками морковь и сельдерей, долить воды, если надо, варить под крышкой до готовности моркови. Посолить, добавить чесночное пюре. Всыпать мелко рубленную зелень сельдерей, перемешать, сразу подавать.

На 3–4 порции

1 ст. фасоли (бэби-лима),
1–2 луковицы, 1–2 моркови,
1 ст. нарезанной мякоти помидоров,
2–3 стебля сельдерей с зеленью,
50 мл оливкового масла, соль





Белорусская кухня

Кундюмы

(Калдуны з грыбамі, Lietuviški koldūnai, Kolduny)

На 2–4 порции

Горсть сушеных белых грибов,
2 луковицы, горсть мягкого
круглого риса (по желанию),
2 вареных вкрутую яйца
(по желанию), ½ ст. муки из твердых
сортов пшеницы, 1 ст. обычной
пшеничной муки, 1 ч. л. и 2 ст. л.
свиного жира (или утиного,
бараньего, топленого масла),
щепотка тмина, черный перец,
соль

Грибы замочить в 2 ст. холодной воды на 2–3 часа. Сделать тесто: просеянную муку заварить 1 ст. подсолненного кипятка с 1 ч. л. жира, влить сок от натертой и отжатой луковицы, вымесить тесто до мягкости, завернуть в пищевую пленку, отложить на 30 минут. Промытый рис залить ⅔ ст. кипятка, готовить под крышкой 10 минут, снять с огня, дать постоять еще 10 минут. Грибы проварить в той же воде, в которой замачивали, в течение 10 минут после закипания, отжать, мелко нарезать, отвар сохранить. В жиру на среднем огне обжарить мелко рубленый лук и грибы, готовить до мягкости лука. Смешать рис с луком и грибами, мелко рубленными яйцами, посолить, поперчить. Раскатать тесто до толщины 2 мм, нарезать квадратами 7×7 см. Налепить кундюмы: выкладывать на квадраты из теста по 1 ч. л. начинки, собирать вместе противоположные углы, защипывая края крестом. Или вылепить кундюмы в форме уха: сначала залепить начинку, сложив квадрат теста треугольником, затем свести противоположные концы основания треугольника и соединить их. Выпекать кундюмы на противне в духовке при 200 °C в течение 10–15 минут. Вынуть из духовки, разложить в порционные горшки, залить до половины горячим подсолненным грибным бульоном, готовить в духовке еще 15–20 минут. Подавать со сметаной и свежемолотым перцем.



ВИДЕОРЕЦЕПТ ЗДЕСЬ



Белорусская кухня

Крупеня

(Крупнік, Грыбная поліўка, Hubová polievka)

Перловку замочить на ночь. Грибы замочить в 1 ст. холодной воды на 1–2 часа. Крупу промыть, переложить в толстостенный горшок, залить 2 ст. воды, довести до кипения, готовить в течение часа на слабом огне. Тем временем в свином жиру на среднем огне обжарить нарезанные мелкими кубиками овощи, через 5 минут добавить отжатые и нарезанные так же грибы, обжарить на сильном огне, добавить тмин, влить воду от замачивания грибов, довести до кипения. Переложить все в горшок с готовой крупой (или в порционные горшочки), посолить. Забелить сметаной, поставить в духовку, томить в течение часа при 90 °С. При подаче поперчить, посыпать зеленью укропа.

На 3 порции

Горсть сушеных белых грибов, 1 луковица, ½ моркови, 1 репка (или картофеля), ½ ст. перловой крупы, 2 ст. л. свиного жира, 3–4 ст. л. сметаны или жирных сливок, щепотка тмина, черный перец, соль





Белорусская кухня

Грибной квас (Грыбны квас)

На 2–3 порции

1–2 горсти сушеных белых грибов,
горсть перловой крупы, ½ моркови
или корня петрушки, 1 луковица,
1 ст. скисшего хлебного кваса
(капустного рассола или молочной
сыворотки), щепотка сушеной
зелени укропа, черный перец, соль

Грибы замочить в 1 ст. холодной воды на 1–2 часа. Замочить перловку. Нарезанные мелкими кубиками овощи и перловку сложить в чугунок или керамический горшок, влить 1 ст. воды и квас (рассол или сыворотку), добавить грибы вместе с водой от их замачивания, плотно закрыть крышкой, готовить в духовке 3 часа при 110 °С. Посолить, поперчить, добавить укроп, забелить сметаной, подавать.



ВИДЕОРЕЦЕНЗИИ



Индийская кухня

Пудла (Pudla)

Чечевицу просушить в сухой сковороде, смолоть в муку. Добавить пшеничную муку, просушенные и растертые в ступке пряности, перемешать, добавить мелко рубленные овощи и зелень и, подливая понемногу воду, вымешать до консистенции жидкой сметаны. Жарить на масле с обеих сторон до румяного цвета. Подавать сразу, с чесночно-йогуртовым соусом.

На 3–4 порции

1 ст. желтой чечевицы, по половинке цукини и баклажана, 3 см имбиря, половина острого перчика, 2 ст. л. пшеничной муки, 2–3 зубчика чеснока или щепотка асафетиды, 2–4 ст. л. топленого масла (ги) или растительного, по ½ ч. л. зиры и семян кориандра, 1 ст. л. порошка куркумы, пучок кинзы, 2 горошины черного перца, соль





Белорусская кухня

Голубцы с грибами (Gołąbki, Holishkes, Голубці)

На 5–8 порций

Кочан молодой капусты,
горсть сушеных белых грибов,
1/3 ст. перловой крупы, 1 луковица,
2 ст. л. подсолнечного масла,
горчичное или рыжиковое масло,
черный перец, соль

Перловую крупу замочить на ночь. Грибы замочить в холодной воде на пару часов. Крупу промыть, откинуть на дуршлаг, варить на слабом огне под крышкой в воде из-под грибов, пока вся жидкость не впитается. Обжарить в подсолнечном масле на среднем огне мелко рубленный лук и грибы до мягкости лука, посолить, поперчить, смешать с перловкой. Верхние капустные листья удалить, в кочерыжку воткнуть вилку, опустить кочан в подсоленный кипяток, проварить пару минут. Ножом подрезать основание листа и снять лист, опустить в ледяную воду, снять следующий лист, и так все остальные. Листья вынуть из воды, обсушить, срезать ножом утолщения и жесткие прожилки. Свернуть голубцы: выкладывать по 1 ст. л. грибной начинки на каждый лист, сворачивать его рулетиком, подвернув края, приплюснуть. Голубцы обжаривать в масле на среднем огне по 2–3 минуты с двух сторон, затем готовить в духовке 30 минут при 150 °С (или 15 минут в пароварке). Сбрызнуть ароматным маслом, подавать горячими со сметаной.



ВИДЕОРЕЦЕПТ ЗДЕСЬ



Русская кухня

Ржаной хлеб на закваске

За неделю до выпечки хлеба приготовить закваску. В 100 г муки влить 80 г воды, вымесить, получившийся колобок теста присыпать мукой, оставить на 12 часов при 30 °С под марлей в миске. Подмешать в тесто 50 г муки и 40 г воды, снова оставить на 12 часов в прежних условиях. 1/3 теста удалить, в остальное вмешать 30 г муки и 20 г воды, оставить на 12 часов в прежних условиях. В 100 г теста (остальное удалить) вмешать 30 г муки и 20 г воды, оставить на 12 часов в прежних условиях. Снова в 100 г теста (остальное удалить) вмешать 30 г муки и 20 г воды, оставить на 12 часов в прежних условиях. Без муки и воды тесто вымесить, вставив корку внутрь, присыпать мукой и снова оставить на 12 часов в прежних условиях. Снова отделить 100 г теста (остальное удалить), вмешать 30 г муки и 20 г воды, оставить на 12 часов при прежних условиях. Смочить тесто 20 г воды, вымесить. Закваска готова. Приготовить тесто для хлеба: в смесь закваски, масла и соли всыпать муку, влить воду, тесто вымесить, переложить его мокрыми руками в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для хлеба, накрыть полотенцем, дать увеличиться в объеме вдвое в течение 2–4 часов. Выпекать хлеб в духовке при 250 °С в течение 10 минут, затем при 200 °С — в течение 40 минут. Вынуть из духовки, накрыть полотенцем, дать остыть. Подавать через 6 часов.

На 1 буханку

Для закваски: 270 г ржаной муки, мука для присыпки. Для хлеба: 250 г ржаной муки, 140 г хлебной закваски, 200 г воды, 1 ст. л. горчичного масла, 6 г соли





Китайская кухня

Шпинат с арахисом (菠菜拌花生米, Spinach with Peanuts)

На 1 порцию

Пучок шпината (150–200 г);
горсть очищенного арахиса;
2 ст. л. арахисового масла;
по 1 ч. л. рисового вина, соевого
соуса и кунжутного масла;
по ½ ч. л. мелко рубленного
чеснока и имбиря; по щепотке
сахара, глутамата натрия, молотого
белого перца и соли

На слабом огне в воке обжарить в арахисовом масле орехи до золотистого цвета, вынуть и отложить. Нагреть масло на сильном огне, добавить имбирь и чеснок, добавить промытый и обсушенный шпинат, перемешать. Влить соус и вино, добавить все пряности, сахар, соль и перемешать. Добавить орехи и кунжутное масло, перемешать, сразу подавать.



ВИДЕОРЕЦЕПТ ЗДЕСЬ

[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



Итальянская кухня

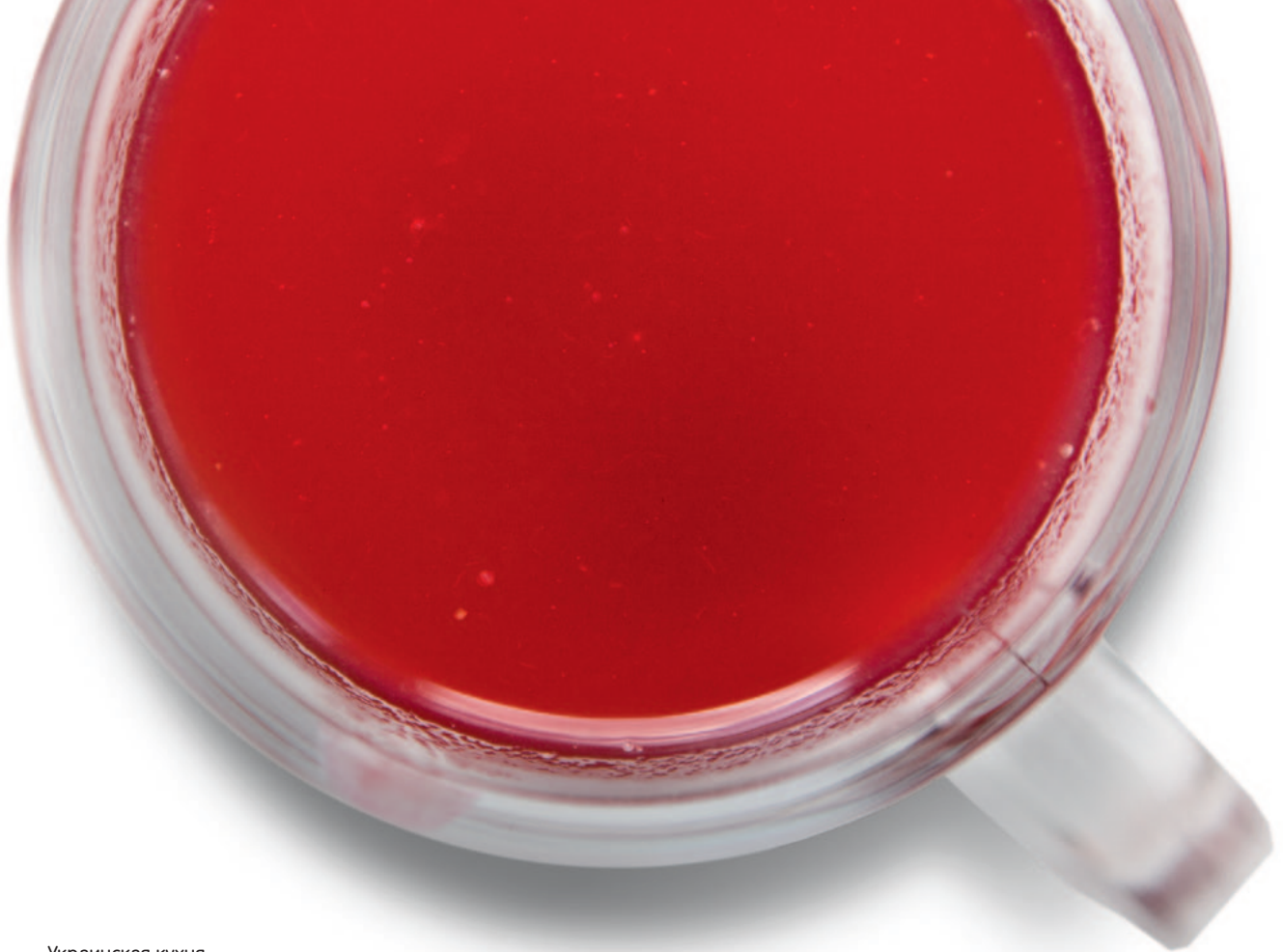
Феттучини с икрой (Fettuccine al Caviale)

Шпинат бланшировать в подсоленном кипятке 2 минуты, обдать холодной водой, отжать, пюрировать блендером вместе с яйцами. Приготовить тесто для пасты: в просеянную муку влить масло и яично-шпинатную смесь, смешать миксером (или руками), завернуть в пищевую пленку, дать полежать 30 минут. Тесто разделить на 3–4 части, каждую раскатать до толщины 1 мм, затем нарезать полосками по 6–8 мм. Обжарить раздавленный неочищенный чеснок и перчик на малом огне в масле до золотистости, влить вино, выпарить, чеснок удалить. Помешивая, влить сливки, всыпать цедру лимона и половину икры, прогреть, слегка посолить, поперчить. Тем временем пасту отварить в 2,5 л подсоленного кипятка пару минут, вынуть, переложить в соус, все смешать, дать соусу впитаться. Подавать сразу, добавляя оставшуюся икру в тарелки поверх пасты.

На 3–4 порции

Для пасты: 300 г муки из пшеницы твердых сортов, 150 г свежего шпината, 2–3 яйца, 1 ст. л. оливкового масла. Для соуса: 150 г красной икры; $\frac{1}{3}$ ст. сухого белого вина, $\frac{2}{3}$ ст. жирных сливок, 2 ст. л. оливкового масла, тертая цедра 1 лимона (по желанию); 1–2 зубчика чеснока, сушеный острый перчик, белый перец, соль





Украинская кухня

Кисель клюквенный

(Кісель з журавін, Kissel, Kisiel, Кисіль з журавлиною)

На 4–5 порций

300 г клюквы, ½ ст. сахара,
2–4 ст. л. кукурузного
или картофельного крахмала

Ягоды промыть, пюрировать блендером, влив в чашу 1 ст. воды, затем протереть через сито. Мезгу залить 2 ст. воды, довести до кипения, добавить сахар, проварить 10 минут. Отвар слить, мезгу отжать, удалить. В ½ ст. отвара развести крахмал, влить тонкой струйкой в кипящий остальной отвар, заварить (не кипятить!). Снять посуду с огня, дать киселю остыть. Отжатый ранее сок перелить в остывший кисель, перемешать. Подавать кисель холодным.



ВНЕОБЫЧНОЕ ВКУСО

[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



Белорусская кухня

Домашний творог (Хатні творог)

Хорошее молоко сквасить: добавив сметану, накрыть банку марлей или крышкой, оставить молоко при комнатной температуре (22–24 °С) на 5–7 дней. Когда сыворотка отстоится и займет почти половину банки, удалить подсохший верхний слой, остальную массу процедить, повесить на ночь в марле, чтобы стекла вся сыворотка. Для большей нежности протереть через сито. Подавать с медом, сухофруктами или ягодами на завтрак.

На 5 порций

2 л молока с небольшим сроком хранения (не более недели),
1 ст. л. сметаны





Польская кухня

Кнейдлах קניידלעך, Matzah balls

На 4–5 порций

1 л куриного бульона, $\frac{3}{4}$ ст. мацовой муки, 1–2 яйца, 1 ст. л. гусиного жира или куриного смальца, щепотка сладкой паприки, зелень петрушки или укропа (по желанию), черный перец, соль

В 1 ст. кипящего бульона добавить жир, паприку, посолить, перемешать, влить смесь в муку, перемешать, через пару минут вбить яйца, добавить мелко рубленную зелень, перемешать, убрать в холодильник на час. Мокрыми руками налепить шариков размером с грецкий орех, варить в подсоленном кипятке на среднем огне 15–20 минут после того как всплывут, перемешав в самом начале, чтобы не слиплись. Вынуть шумовкой, выложить в тарелки по 3–5 штук на порцию, залить крепким куриным бульоном, добавить зелень, подавать.



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ



Татарская кухня

Куриная лапша (Токмач, Rosol z kury, עוף מרק, לאקש, Kuracia polievka)

С окорочков снять кожу и жир, половину кожи отложить, остальную заморозить (например, для рецепта куриного смальца). Снять мясо с кости, отложить. Сварить бульон: кости, кожу, очищенную морковь и лук в шелухе залить 2,5–3 л холодной воды, довести до кипения, снять пену, добавить перец горошком, посолить, готовить 15 минут на слабом огне. Морковь вынуть и отложить. Увеличить огонь, добавить мясо, через 10 минут снять с огня, дать постоять под крышкой 45 минут. Тем временем приготовить лапшу: в просеянную муку вбить яйцо, влить 2 ст. л. бульона, вымесить крутое тесто, завернуть в пищевую пленку, убрать в холодильник на полчаса. Тесто разделить на 4 части, каждую часть раскатать в пласт толщиной 1 мм. Нарезать тесто полосками шириной 3 см, дать подсохнуть 15–20 минут, затем нарезать тонкой соломкой поперек (высушить, если делаете впрок). Сваренное мясо вынуть, разобрать на волокна, бульон процедить. Свежую лапшу отварить отдельно в подсоленном кипятке 1–2 минуты, вместе с нарезанной соломкой морковью и мясом разложить по тарелкам, залить кипящим бульоном, поперчить, посыпать укропом. Подавать с катыком или сметаной.

На 4–6 порций

Для бульона: 2 окорочка от деревенской курицы, горсть мелких луковок (севок), ½ моркови, сушеная зелень укропа, 5 горошин черного перца; 1 ст. л. соли.

Для лапши: 150 г муки из пшеницы твердых сортов, 100 г муки из пшеницы мягких сортов, 1 яйцо





Греческая кухня

Авголемоно (Αυγολέμονο, Avgolemono)

На 2 порции

0,5 л куриного бульона,
½ ст. круглозерного риса, 2 желтка,
1–2 ст. л. лимонного сока, белый
перец, соль

Рис промыть, всыпать в бульон, довести до кипения, варить под крышкой до готовности на слабом огне. Тем временем взбить венчиком желтки с лимонным соком, влить половник бульона, перемешать, влить, помешивая, в суп. Посолить, поперчить, прогреть, не доводя до кипения. Подавать, посыпав рубленой зеленью петрушки.



ВЫВОД НА ЭКРАН



Русская кухня

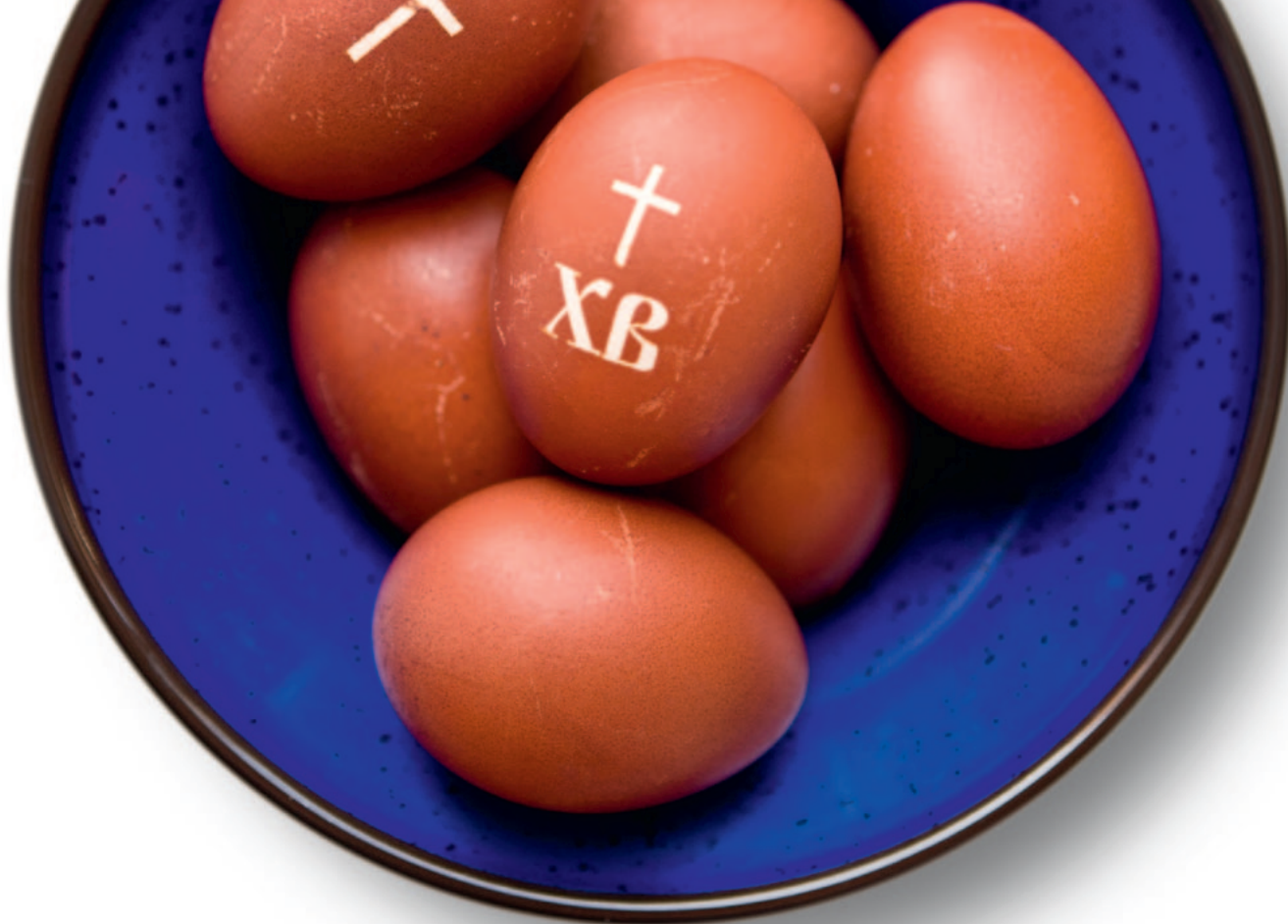
Пасха (Паска, Pascha)

Заквасить молоко сметаной: размешать, накрыть крышкой, оставить на солнце на несколько часов. Через сутки створоженное молоко отвесить на несколько часов (сыворотку заморозить для других рецептов). Желтки протереть через сито, добавить свежий творог (у вас получится примерно 500 г) и тоже протереть для однородности. Размягченное масло растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром, вмешать в творожную массу, всыпать ранее замоченный в коньяке (или во флёрдоранже) и отжатый изюм. Взбить сливки в устойчивую пену, вмешать в творожную массу движениями вверх-вниз, выложить ее в пасочницу, выстеленную двойным слоем влажной марли, накрыть марлей, сверху положить небольшой груз. Переставить всю конструкцию на тарелку и выдержать в холодильнике сутки, время от времени сливая стекающую на тарелку сыворотку. Через сутки пасочницу перевернуть и разобрать, снять марлю, переложить пасху на тарелку. Освятить в церкви, затем подавать, посыпав цукатами.

На 4–8 порций

2 л жирного молока, 1 ст. л. сметаны,
3 желтка яиц цесарки, горсть
светлого изюма, $\frac{2}{3}$ ст. жирных
сливок, 100 г сливочного масла,
100 мл коньяка (или флёрдоранжа),
 $\frac{1}{2}$ ст. сахарной пудры,
1 ч. л. ванильного сахара





Украинская кухня

Крашанки (Пасхальні яйця, Великодняя яйкі, Пісанкі, Jajka wielkanocne)

На 10 штук

10 яиц, 1–2 горсти луковой шелухи

Луковую шелуху замочить в холодной воде на 30 минут, затем в той же воде варить яйца 10 минут после закипания воды. Яйца вынуть, охладить. При желании можно для блеска натереть вареные яйца смоченной в масле или жире салфеткой. Или до варки наклеить на яйца трафареты, тогда эта часть скорлупы не прокрасится. Трафареты снять с вареных яиц. Яйца освятить в церкви, обмениваться ими в день Святой Пасхи.



ВЫВОД: ЭТОТ ЭЛЕМЕНТ



Болгарская кухня

Фаршированный ягненок (Пълнено гергьовско агне)

Ягненка натереть маслом и солью со всех сторон, выдержать ночь в холодильнике под пищевой пленкой. Булгур обжарить в растопленном масле пару минут, запарить двойным объемом кипятка, дать постоять под крышкой 15 минут. Тем временем потроха отварить в подсоленном кипятке в течение 5 минут после закипания, нарезать мелкими кубиками. Приготовить тесто для крышки, смешав муку с водой и щепоткой соли до консистенции пластилина. Смешать мелко рубленную зелень с булгуром и потрохами, посолить, поперчить. Нафаршировать ягненка начинкой, зашить, обмазать смесью взбитого яйца и паприки. Выложить на противень, накрыть сальником, затем — крышкой из раскатанного теста и «запечатать» противень. Готовить в духовке 3 часа при 180 °С. Готовить на Пасху.

На 12 порций

1 ягненок с потрохами и сальником, 500 г булгура, ¼ ст. растительного масла, 100 г сливочного масла, 1 ст. муки, 1 яйцо, пучок петрушки, горсть листьев мяты, 1 ст. л. сладкой паприки, черный перец, соль





Польская кухня

Журек (Żurek, Barszcz biały, Kyselo)

На 4 порции

3–4 сырые свиные колбаски с чесноком, 200 г копченой грудинки, ½ ст. сметаны, 1–2 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. майорана, по 4 горошины душистого и черного перца, соль, черный молотый перец. Для закваса: 3 ст. л. ржаной муки (или 6 ст. л. растертых в ступке овсяных хлопьев), 2 зубчика чеснока, горбушка ржаного хлеба (по желанию).

За неделю до приготовления приготовить заквас (жур): муку залить 0,5 л теплой воды, перемешать, добавить очищенный и раздавленный плоскостью ножа чеснок, горбушку черного хлеба, посуду накрыть, поставить в теплое место на 3–5 дней. Получившийся заквас процедить, посуду закупорить, выдержать в холодильнике пару дней. Колбаски и грудинку в кастрюле залить 2 л холодной воды, добавить перец горошком, лавровый лист, довести до кипения, готовить на слабом огне 30 минут. Колбаски и грудинку вынуть, колбаски нарезать поперек, грудинку — средними кубиками. В кастрюлю влить жур, довести до кипения, затем уменьшить огонь до слабого, всыпать майоран, влить сметану, разведенную половником супа, добавить нарезанные колбаски и грудинку, посолить и прогреть. Подавать суп в тарелках, с половинками вареных яиц (оставшихся от праздника Пасхи). По желанию можно добавить тертый корень хрена.



ВИДЕОРЕЦЕНЗИИ



Кухня США

Сэндвич с яичным салатом (Egg Salad Sandwich)

Листья салата положить в холодную воду на полчаса, затем помыть, обсушить, завернуть в бумажное полотенце, положить в холодильник. Яйца сварить вкрутую за 8 минут, охладить. Тем временем приготовить майонез: желтки растереть с горчицей и солью, вливать растительное масло тонкой струйкой, взбивая миксером на максимальной скорости. Влить лимонный сок, продолжая взбивать. Когда майонез станет густым, влить оливковое масло и взбить на средней скорости (иначе будет горчица). Вареные яйца натереть на терке, посолить, поперчить, смешать с майонезом и мелко рубленным укропом. Выложить на подсушенный хлеб для тостов, накрыть листьями салата, затем вторым ломтиком хлеба, разрезать по диагонали, сразу подавать.

На 4–6 порций

5–6 яиц, хлеб для тостов, листья салата, зелень укропа.
Для майонеза: 2 желтка, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. дижонской горчицы, 2 ст. л. лимонного сока или винного уксуса, 50 мл оливкового масла, зелень укропа, белый перец, соль





Итальянская кухня

Зеленая лазанья с рагу болоньезе

(Lasagne verdi al ragù)

На 2–4 порции

250 г готового мясного рагу, 200 г готового теста со шпинатом, 1 ст. соуса бешамель, 150 г моцареллы, 3–4 горсти тертого пармезана, оливковое масло

Приготовить тесто, как в рецепте «Феттучини с икрой» (см. 12 апреля), только муку использовать на 50% обычную, из мягких сортов пшеницы, завернуть в пищевую пленку, дать полежать 30 минут. Тесто раскатать при помощи машинки для пасты до толщины 1,5 мм, нарезать прямоугольниками нужной длины, отварить в подсоленном кипятке 1–2 минуты, переложить в ледяную воду на пару минут, обсушить бумажными полотенцами. Моцареллу нарезать мелкими кубиками. Смазать форму для запекания маслом, распределить пару ложек соуса бешамель по дну формы. Собрать лазанью из 3–4 слоев: выложить 1 пластинку теста, $\frac{1}{4}$ мясного соуса, $\frac{1}{4}$ оставшегося соуса бешамель, $\frac{1}{4}$ моцареллы, посыпать $\frac{1}{4}$ пармезана, выложить еще 3 слоя в такой же последовательности (верхним должен быть слой соуса бешамель с сыром). Готовить в духовке при 200 °C в течение 20 минут, затем запечь под грилем (пару минут) для образования легкой корочки. Вынуть, дать остыть, нарезать на порции, подавать.



ВИДЕОРЕЦЕПТ ЗДЕСЬ



Итальянская кухня

Каннеллони с мясным рагу (Cannelloni al ragù di carne)

Приготовить соус бешамель: в растопленном сливочном масле, помешивая, обжарить муку на среднем огне (пару минут), влить молоко тонкой струйкой (помешивая соус), довести до кипения, прогреть на слабом огне, снять с огня, добавить тертый мускатный орех, посолить. Тесто раскатать с помощью машинки для пасты в пласты толщиной 2 мм, нарезать квадратами, варить в подсоленном кипятке, пока не всплывут. Вынуть, опустить в ледяную воду на пару минут, затем обсушить между двумя бумажными полотенцами. Сделать каннеллони: на каждый квадрат теста выложить по 2 ст. л. мясного рагу болоньезе с одного края, свернуть тесто трубочкой, подоткнув второй край, наполнить трубочку с другого конца соусом. Смазать форму для запекания маслом и соусом бешамель, выложить каннеллони в форму швом вниз в один слой, обильно смазать сверху соусом, посыпать сыром. Запекать в духовке 15–20 минут при 200 °С до образования золотистой корочки. Подавать с салатом по 2–3 трубочки на порцию.

На 3–4 порции

1½–2 ст. мясного рагу болоньезе,
200 г готового теста для пасты,
4 ст. л. тертого пармезана.

Для соуса бешамель: сливочное
масло, 1 ст. л. муки, 1 ст. молока,
мускатный орех, соль





Австралийская кухня

Овсяное печенье (Anzac Biscuits)

На 20–25 шт.

По 1 ст. овсяных хлопьев
и кокосовой стружки, 3 ст. л. сахар-
ной пудры, 100 г сливочного масла,
1 ст. л. меда, 1 ч. л. пищевой соды,
1/3 ч. л. соли

Соду развести в 2 ст. л. воды, добавить все сухие ингредиенты, влить растопленное масло с медом, вымесить тесто. Противень выстелить бумагой для выпечки. Тесто выложить на бумагу порциями по 1 ст. л. на расстоянии 3 см друг от друга, приплюснуть. Выпекать в духовке при 180 °С в течение 10–15 минут. Печенье вынуть, выложить на решетку, дать остыть. Подавать с молоком. Хранить в закрытой коробке или банке.



ВИДЕОРЕЦЕНЗИИ



Итальянская кухня

Равиоли с рикоттой и шпинатом

(Ravioli di ricotta e spinaci)

Яйца слегка взбить, посолить, влить оливковое масло. Понемногу добавляя муку, вымешивать тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Завернуть в пищевую пленку, выдержать в течение часа. Тем временем приготовить начинку. Шпинат помыть, обсушить, нарезать и обжарить с половиной топленого масла на среднем огне до мягкости. Дать остыть, мелко нарезать и перемешать с рикоттой, посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Тесто обмять, раскатать в пласты (например, с помощью машинки для теста). На пласт теста выложить порциями по чайной ложке начинку, увлажнить тесто вокруг начинки водой с помощью кисточки, накрыть другим пластом, обжимая тесто вокруг начинки. Нарезать на квадраты, отварить ravioli в подсоленном кипятке, вынимать шумовкой как только всплывут. Листики шалфея выложить в холодную сковороду вместе с оставшимся маслом, на слабом огне обжарить до появления аромата, добавить ravioli и прогреть. Подавать сразу.

На 2 порции

1 ст. муки из твердых сортов пшеницы, 2 яйца, 1 ст. л. оливкового масла, 150 г рикотты, 100 г шпината, 2 ст. л. топленого масла, листики шалфея, щепотка мускатного ореха, черный перец, соль





Итальянская кухня

Мальфатти (Malfatti)

На 2 порции

150 г сыра рикотта или мягкого творога, 300 г шпината, 1 луковица, 1 яйцо, горсть тертого пармезана, 1–2 ст. л. муки, 6 ст. л. оливкового масла, листики шалфея, белый перец, соль

Шпинат бланшировать в кипящей подсоленной воде 2 минуты, вынуть, остудить в ледяной воде, отжать, нарезать листья поперек. Мелко рубленый лук обжарить на среднем огне с 2 ст. л. масла, добавить шпинат, готовить 2–3 минуты, охладить. Перемешать с рикоттой, пармезаном, яйцами, посолить, добавить щепотку молотого белого перца, всыпать муку и вымесить тесто. С помощью двух ложек формировать ньокки, выкладывать их в кастрюлю с подсоленным кипятком и каплей масла, варить при слабом кипении, вынимать шумовкой. Тем временем приготовить шалфейное масло: листья шалфея жарить в оставшемся масле на малом огне, пока они не станут хрустящими. Ньокки разложить по тарелкам, полить шалфейным маслом, посыпать пармезаном, сразу подавать.



ВЫВОД: ЭТОТ ЗАДАЧА



Французская кухня

Мягкий сыр с зеленью

(Fromage blanc aux fines herbes)

Творог протереть через сито, добавить мелко рубленные шалот, зелень и пряные травы, посолить, поперчить, влить масло, хорошо перемешать. Подавать с тостами.

На 6 порций

300 г домашнего мягкого творога, 4 луковицы шалота, зубчик чеснока, по пучку зелени петрушки и лука-резанца, веточка мяты, пара веточек тимьяна, ¼ ст. оливкового масла, черный перец, соль





Белорусская кухня

Кныши с гречневой кашей (Книш, Knishes, קניש)

На 7 штук

Миска гречневой каши,
½ ст. свиных или гусиных шкварок,
1–2 луковицы, ½ ст. сметаны,
по 2 ст. л. свиного жира
и топленого масла, 1½ ст. муки,
½ ч. л. разрыхлителя теста или
пищевой соды, 1 яйцо, 1 желток,
щепотка тмина, черный перец,
соль

Смешать просеянную муку с разрыхлителем и тмином, посолить, влить смесь яйца с 1 ст. л. растопленного жира и ½ ст. воды, вымесить тесто до мягкости, подкатать в шар, завернуть в пищевую пленку и выдержать минимум 30 минут. Тем временем приготовить начинку: в оставшемся жиру на среднем огне обжарить рубленый лук до мягкости, всыпать шкварки, гречневую кашу, прогреть, посолить, поперчить. Тесто растянуть или раскатать в пласт шириной 25 см и на всю длину стола, выложить начинку узкой горкой вдоль пласта, отступив от края 2 см, свернуть рулет.

Тупой стороной ножа разметить рулет поперек через каждые 8 см, затем разрезать в этих местах, защипнуть с обеих сторон края рулетиков, слегка приплюснуть.

Выложить кныши на противень, выстеленный бумагой для выпечки, защипом вниз, смазать сметаной или смесью желтка и 1 ст. л. воды, выпекать в духовке 25–30 минут при 180 °С. Вынуть из духовки, накрыть полотенцем, дать отдохнуть 15 минут. Подавать с молоком.



ВИДЕОРЕЦЕПТ ЗДЕСЬ



Украинская кухня

Сало с черемшой

(Сало з черемшою)

Все истолочь в ступке или пропустить через мясорубку. Подавать как намазку на хлеб.

На 6–7 порций

150 г сала, пучок молодой черемши, 1 ч. л. соли





[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)



[Mifbooks](#)