Технология приготовления супов немецкой , австрийской и венгерской кухонь

ОСОБЕННОСТИ КУХНИ

Германия - это страна, где еда имеет колоссальное значение и она имеет значительное значение в основе европейской кухни. Главные особенности кухни- сытность, простота приготовления блюд, бесспорный интересный вкус имеется богатая коллекция разнообразных блюд, в зависимости от территориальных округов, много мясных блюд- главное мясо свинина и блюда из него главная визитная карточка в немецкой кухне, создано кулинарами более 1500 видов колбасок из свинины и говядины. ПРОДУКТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ СВИНИНЫ, ЯВЛЯЮТСЯ СЕГОДНЯ ВИЗИТНОЙ КАРТОЧКОЙ ЭТОЙ СТРАНЫ. НА ДАННЫЙ МОМЕНТ НЕМЕЦКИЕ КУЛИНАРЫ СОЗДАЛИ БОЛЕЕ 1500 ВИДОВ РАЗЛИЧНЫХ КОЛБАСОК И СОСИСОК ИЗ МЯСА СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ В некоторых регионах Германии колбасные изделия настолько популярны, что их употребляют в любое время дня – за завтраком, обедом и ужином. Причем сосиски и сардельки немцы употребляют как в качестве самостоятельного блюда с гарниром или без него, так и в виде дополнительных ингредиентов к салатам, супам или вторым блюдам. Шварцвальдская ветчина Вестфальская ветчина Нюрнбергские пряники Клёцки по-швабски Баварские фрикадельки Самым любимым первым блюдом баварцев считается суп с ливерными клецками.

Из первых блюд для немцев характерны следующие виды супов:

* С клецками;

* С печеночными тефтельками;

* С лапшой.

Напитки в Германии предпочитают исключительно местного производства. Так, например, баварское пиво известно не только во всей стране, то и во всем мире.

Чем полезна немецкая кухня

Несмотря на то, что в немецком меню можно увидеть очень большое количество жирных и жареных яств, продолжительность жизни местных жителей вновь увеличилась. Это легко объяснить тем, что пища жителей Германии очень разнообразна. Кроме того, здесь любят блюда из овощей, квашеной капусты и рыбы, а это определенный набор витаминов и кислот.

Немцы едят много и сытно, но, главное, они делают это с большим удовольствием: кушают не торопясь, основательно, как правило, в веселой компании, за оживленной беседой. В Германии не принято отказывать себе в еде, может быть, поэтому стол обычно изобилует множеством разных блюд, а порции каждого из них по истине огромны.

«Культ еды» составляет ядро всей немецкой кулинарии. Однако, как и в любой другой национальной кухне, в немецкой есть ряд особенностей, связанных с традициями и обычаями отдельных географический областей страны.

Бавария - самая большая по площади земля в Германии. Здесь не представляют жизни без колбасок и сарделек. Их едят за завтраком, обедом и ужином, с гарниром и без. Подают на стол как самостоятельное блюдо и используют в качестве компонента множества других кушаний (например, колбасного салата). Бавария - родина знаменитых белых колбасок - вайссвурстов. Эти колбаски готовятся из свинины, телятины, ароматных трав и пряностей и считаются лучшими как в самой Германии, так и за ее пределами.

Самым подходящим напитком к вайссвуртам, да и любому мясу, в Германии считается пиво. Его, как и колбаски, употребляют практически в любое время суток и количество также не ограничивается. Одним из лучших, по праву, считается баварское пиво. В Баварии повсеместно выращивается ячмень и хмель. Там же проводится известный на весь мир пивной фестиваль Октоберфест, где пиво льется рекой и заедается, помимо колбасок, соленой капустой. Следует отметить, что кулинария в Баварии самая что ни есть традиционная - так питались и много веков назад и продолжают по сей день. Куда более изменчивой является кухня в Берлине, и вообще на востоке Германии. Однако и здесь есть свои кулинарные «звезды», которые готовят практически в любом ресторане, и которые очень популярны у местных жителей. Например, айсбайн - вареная свиная рулька или грудинка на ребрышках, жареная во фритюре. Особо следует выделить айнтопф - густой суп с мясом, копчёностями, сосисками или другими мясными продуктами, зачастую он заменяет собой обед из двух блюд.

Если на юге и востоке Германии «царят» колбасы, то на севере, вблизи побережья Северного и Балтийского морей, отдается предпочтение рыбе. Рыбу там жарят, коптят, солят различными способами, очень часто готовят из нее различные супы. Так, в Гамбурге бережно хранят старинный рецепт супа-пюре из солонины, картофеля, маринованной свеклы, яичницы, лука и соленых огурцов - лабскаус. Там же, в Гамбурге, пользуется популярностью тушеная фасоль с грушами и салом, которую подают в специальном горшочке.

Может показаться, что немецкая кухня «тяжелая», жирная и слишком калорийная. На самом деле в ней есть место и легким овощным закускам, и фруктовым десертам и кисломолочным продуктам.

На побережье Северного и Балтийского морей большинство традиционных блюд готовится из рыбы. Ее жарят, коптят, запекают и маринуют самыми разными способами, а также готовят вкуснейшие супы. Но, рыба подается чаще всего в отварном и тушеном виде.

В пище немцев до настоящего времени сохраняются некоторые территориальные различия, связанные с особенностями хозяйства и климата. Так, свинина с бобами и картофелем, свиное сало, жирные бобовые супы, ржаной хлеб - обычные блюда в одном районе. В другом часто едят каши и лепешки из гречневой крупы и муки; традиционные сладкие кушанья - кисели и супы из ягод. Население центральных районов очень любит картофель во всех видах: отварной, жареный, в виде клецек в супах и т. д. Мучные блюда, особенно лапша, клецки, распространены на юге.

Готовя блюда немецкой кухни, следует помнить о таких особенностях: первые блюда подают небольшими порциями (300 г), гарниры к многим блюдам подают отдельно от основных продуктов; при оформлении блюд используют корзиночки (тарталетки), в которые кладут гарниры, крабы, грибы и т. д. Пища не должна быть острой, поэтому пряности и приправы следует закладывать в умеренных количествах.

Технология приготовления супов испанской, португальской и английской кухонь.

Особенности Польской кухни

В польской кухне присутствуют элементы кулинарных традиций народов, в течение веков живших по соседству - евреев, украинцев, белорусов, литовцев, образуя богатую многонациональную культуру. На польскую кухню повлияла также близость России, Германии, Чехии и Австрии. Кроме того, в ней чувствуются веяния итальянских, французских и ближневосточных кулинарных традиций.

Польша славится, прежде всего, своими очень вкусными мясными копченостями, особенно колбасами, которые высоко ценятся во всем мире. Колбасы изготовляют по старинным рецептам, используя традиционные методы копчения в дыму можжевеловых веток или ароматных фруктовых деревьев. Не меньшим успехом пользуется великолепно приготовленная ветчина разных сортов, копченые мясные рулеты, балыки, и грудинка. Стоит вспомнить также о замечательных паштетах из разных видов мяса, в том числе - дичи.

Польша специализируется также в выпечке хлеба. Особенно хорош черный ржаной хлеб из муки грубого помола. Кроме своего чудесного вкуса, он также очень полезен для здоровья и входит в перечень диетических продуктов питания.

Ни один польский обед не обходится без первого блюда. К традиционным супам относится красный свекольный борщ - чистый свекольный отвар со специями, который подается с так называемыми "ушками", то есть маленькими пельменями с грибным или фасолевым фаршем. Очень вкусным супом является "жур" (или журек) на квасе из муки грубого помола. Журек часто готовится с грибами, а подается к столу, как правило, с отварным картофелем, нарезанными на кубики копченостями и крутым яйцом. Высоко ценится грибной суп с вермишелью, заправленный сметаной. Другими популярными супами являются: капустник, крупник, а также картофельный или томатный. Особого внимания заслуживает прозрачный, "как слеза", бульон из домашней птицы или говядины, с макаронными изделиями, густо посыпанный зеленью. Мясо готовят различными способами: запекают, тушат, жарят на сковороде или на гриле. Мясные блюда подают как горячими - под вкусными соусами, которых в польской кухне не перечесть, или в виде холодных закусок - с горчицей, хреном, маринованными грибами или солеными огурцами.

Классическим мясным блюдом является свиная отбивная в панировке, с картофелем и капустой. Исключительно вкусна также печеная свиная грудинка, фаршированная черносливом. К пользующимся большой популярностью блюдам из свинины стоит добавить печеную и вареную свиную голяшку, а также "кашанку" - сорт кровяной колбасы. Когда-то "кашанка" считалась типично деревенским домашним блюдом, сегодня ее подают как деликатес в лучших ресторанах с традиционной польской кухней. Такую же "головокружительную карьеру" сделал смалец: топленый свиной жир со шкварками, кусочками мяса, копченостей, луком и чесноком, с добавлением соли, перца, и ароматических трав.

Одним из самых вкусных мясных блюд являются зразы, свернутые из кусочков говядины с разнообразной начинкой, в том числе - солеными огурцами. Обычно зразы подают с гречневой или перловой кашей. Нельзя не вспомнить о тушеной утке с грибами "по-краковски", к которой также в качестве гарнира подают кашу. В качестве праздничного блюда готовится поросенок, запеченный целиком и фаршированный гречневой кашей с острыми специями.

Польскую кухню трудно себе представить без вареников с фаршем из мяса, или капусты с грибами, а также с творожной или фруктовой начинкой. Но особой популярностью пользуются вареники, которые в Польше называют "русскими" (с фаршем из творога,

картофеля и жареного лука). Среди мучных блюд успех имеют также блинчики, фаршированные "пызы" и кнедли.

Национальным польским блюдом считается "бигос" из тушеной квашеной и свежей белокочанной капусты с добавлением разных видов мяса, копченостей и грибов. Надо сказать доброе слово также о капустных голубцах, фаршированных мясом и рисом или кашей. Голубцы обильно поливают томатным или грибным соусом. Самой любимой закуской поляков является сельдь, приготовляемая различными способами, например, с луком, яблоками и сметаной.

К традиционным польским десертам относятся сладкие пироги, чаще всего - дрожжевые, а также разнообразные рулеты с маком, изюмом, орехами и сухофруктами, мазурки, яблочные, творожные пироги и пряники. Одним из любимых польских лакомств являются пончики, начиненные повидлом из дикой розы.

Блюда, рекомендуемые туристам из Польши.

При составлении меню для туристов из Польши следует учитывать, что поляки почти не потребляют блюд из баранины. Старый картофель едят только до конца мая. До поступления в продажу молодого картофеля рекомендуется заменять картофельные гарниры гарнирами из круп и макаронных изделий.

Завтрак должен быть обильным и состоять из холодных, горячих закусок и блюд, а также из молочных продуктов: кефира, сметаны, сливок, творога, простокваши сливочного масла. Из холодных закусок следует рекомендовать различные мясные, рыбные и овощные салаты, заправленные майонезом, сметаной, лимонным соком или растительным маслом, заливную рыбу с хреном, икру, балык, копченую севрюгу, рыбное и мясное ассорти, буженину, яйца под майонезом и фаршированные, отварных и жареных холодных кур, поросенка заливного.

В качестве горячих закусок можно предложить: всевозможные яичницы и омлеты, яйцо всмятку, гренки с .ветчиной и сосисками, пирожки с мясом, волованы с курицей.

Из горячих напитков — кофе черный, с молоком. Иногда перед завтраком поляки пьют чай с молоком или вареньем.

Обед должен быть плотным, с холодными закусками, первым, вторым горячими блюдами и десертом. Из первых блюд рекомендуется подавать прозрачные супы на мясном и курином бульоне с гренками, пирожками, яйцом, курицей, овощами, рисовой запеканкой; заправочные- супы (борщи, рассольники, солянку мясную и грибную, лапшу, суп с макаронами) и пюреобразные супы, особенно из помидоров и цветной капусты. Из вторых блюд: блюда из отварной и жареной рыбы с картофелем, мясные натуральные блюда с овощными гарнирами, телятину и свинину жареные, отварную курицу и индейку с гарниром, котлеты по-киевски, де-валяй, гуляш, бефстроганов, пироги и кулебяки с мясом и рыбным фаршем, блинчики с мясом; блюда из субпродуктов: рубца, сердца, мозгов, печени, почек. Большой популярностью пользуются блюда из мяса диких живот- (лося, зайца), дичи. Отдельно ко вторым блюдам следует подавать салат зеленый или салат из помидоров и

Нельзя не сказать и еще об одном продукте, который используется для приготовления множества блюд, - о муке. Венгерская пшеница отличается высоким содержанием клейковины. Это позволило венгерским кулинарам создать широкий ассортимент мучных изделий. Среди них гордость национальной кухни - рулет «ретеш», приготовляемый из очень тонко раскатанного теста.Из теста, замешанного на яйцах, готовят столь характерную для венгерской кухни тархоню - подсушенное тесто в виде шариков, напоминающих крупу. Тархоня используется и для приготовления супов, и в качестве

гарнира к тушеному мясу, и как самостоятельное блюдо. Применяют ее и для фарширования перца, голубцов, где тархоня заменяет рис.
Основными способами тепловой обработки продуктов в венгерской кулинарии являются варка, жаренье и тушение. Сочетая эти способы для приготовления тех или иных блюд, кулинары вместе с тем используют характерные только для венгерской кухни продукты и технологические приемы, придающие венгерским национальным кушаньям неповторимый, присущий только им вкус.Венгерские кулинары готовят на свином сале. Сливочное масло употребляется чрезвычайно редко (в основном для диетического питания), растительное еще реже.Топленое свиное сало является важнейшим компонентом почти всех кушаний. Оно используется также для приготовления другой важной составной части венгерских блюд - мучной заправки (пассировки). Поджаренная на свином жире мука придает блюдам необходимую густоту и вкус.
Другая отличительная особенность венгерской кухни - острота блюд и широкое использование овощей и пряностей. Среди них - лук, чеснок, корица, сельдерей, укроп, черный и красный перец, майоран, тимьян, тмин и др. Особой популярностью пользуется перец - паприка. Существует много сортов паприки, в том числе и такие, которые едят в сыром виде. Полузрелая паприка зеленого, светло-желтого или розово-красного цвета служит основой многих салатов и отличным дополнением к мясным блюдам. Из зрелых стручков паприки удаляют сердцевину, затем их сушат, размалывают и получают красный порошок, который придает венгерским блюдам острый вкус и специфический аромат.
Основа венгерских тушеных и заправленных сладким красным перцем блюд - лук, поджаренный на топленом свином сале. Венгерские кулинары считают, что именно свиной жир при определенной температуре лучше всего подчеркивает запах эфирных масел, содержащихся в луке и выделяющихся при его поджаривании.
Приготовление многих блюд венгерской кухни начинается с тепловой обработки лука. В зависимости от особенностей приготовляемого блюда лук тушат, подрумянивают или сильно поджаривают, создавая богатую вкусовую гамму.

Кроме специй и пряностей венгерская кухня использует еще одну характерную для нее приправу - сметану, которая является важной составной частью супов, соусов, овощных и мясных блюд. Сметана употребляется также для приготовления мучных блюд, ею поливают такие кушанья, как гуляш по-секейски, творожные крокеты, салат из огурцов и др., непосредственно перед подачей на стол.

Используя различные продукты для приготовления одного блюда, венгерские кулинары добиваются самых разнообразных вкусовых комбинаций. В качестве примера можно назвать голубцы по-трансильвански, в которых удачно сочетаются ароматы умеренно приправленного пряностями мясного фарша, копченой колбасы, копченого мяса, до хруста прожаренной грудинки и кислой капусты, обильно политой сметаной.

1.Какие особенности польской кухни вы знаете?

2. Какие особенности чешской и словацкой кухни вы знаете?

3. Какие особенности венгерской кухни вы знаете?

Французскую кухню условно делят на три части: cuisine regionale – региональная кухня; cuisine bourgeoise – общераспространенная французская кухня и haute cuisine – чрезвычайно изысканная кухня, примером которой в свое время являлась придворная кухня французских королей. Условность такого деления видна, например, из того, что если мясо по-бургундски в Париже является региональным блюдом, то в самой Бургундии оно представляет общераспространенную французскую кухню.

Региональная французская кухня южных провинций (Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука. Имеет свои характерные черты и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным использованием свинины, капусты. Жители

прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря – рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок.

Одной из особенностей французской кухни является активное использование вина, коньяка и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в конечном итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того, что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов, а также отваривания рыбы.

Нет точного правила, когда нужно использовать белое и когда красное вино. Красное вино, однако, чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, а белое – для блюд из рыбы.

Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Белое вино должно быть не очень кислым. Во многих рецептах французской кухни, которые теперь стали классическими, рекомендуется применять некоторые нефранцузские вина типа порто или хереса. Но сами французы часто заменяют эти вина своими сладкими винами типа мускатных. По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Характерны для французского стола омлеты и сырные суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью.

Другая особенность французской кухни – большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому поводу: если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции – три вида религии и триста шестьдесят рецептов соусов. На самом же деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов.

Арсенал специй несколько отличается от нашего, а именно – широким употреблением лука порея, эстрагона, розмарина. Употребление этих ароматических трав желательно, ибо они придают пище особый вкус и запах. Однако в наших краях их не всегда возможно достать. Но, несомненно, мы можем заменить эти травы хорошо знакомыми сельдереем, петрушкой, укропом. При готовке многих блюд, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый сборный букет, bouquet garni, – небольшой пучок из петрушки, укропа, лаврового листа. Перед подачей на стол букет из пищи извлекают.

Характерной чертой французской кухни является также широкое использование, особенно в гарнирах ко вторым блюдам, таких овощей, как артишоки, спаржа, салат Особая глава французской кухни – десерты. Словосочетание французский десерт в первую очередь ассоциируется с таким замечательным блюдом, как эклер – продолговатые пирожные с заварным кремом. Действительно, это одно из самым популярных блюд не только во Франции, но и во всем мире. Оно было создано французским кулинаром Мари-Антуаном Каремом и получило свое широкое распространение в XIX веке. Сегодня можно попробовать эклеры, покрытые шоколадной или сахарной глазурью, а иногда посыпанные сахарной пудрой, внутри пирожного – кофейный или шоколадный крем.

Название другой французской сладости также на слуху – "макарон", хотя не все так привычно, как кажется на первый взгляд. Речь, конечно же, идет не об итальянской пасте, а о мягком печенье из взбитых яичных белков, сахара и тертого миндаля. Между двумя слоями сладкого изделия кладут заварной крем, варенье, мед, иногда - свежие фрукты. Происхождение этого блюда до конца неизвестно, однако совершенно точно можно сказать, что с особым мастерством его начали готовить именно во Франции еще с XVI века.

Любимый многими пирог с яблоками "Шарлотка" является традиционным французским десертом, однако идея его приготовление и название позаимствовано у англичан. С английского "charlyt" переводится как "блюдо из взбитых яиц, сахара и молока". Здесь также не обошлось без красивой легенды: другая версия названия гласит, что этот

прекрасный десерт своей возлюбленной посвятил неизвестный повар, безответно влюбленный в нее. Некоторые считают, что рецепт пирога предложила Шарлотта, жена короля Великобритании Георга III.

А вот такой знаменитый и востребованный практически в любом ресторане мира десерт "Крем-брюле" традиционно французским стал не так давно. Несмотря на свое название, которое именно с французского языка переводится как "жженый крем", появилось оно в испанской провинции Каталония. Но в привычном варианте, полюбившемся нам, оно появилось во Франции. В 1980 году местный повар Поль Бокюз добавил к традиционному составу, который включает яичные желтки, сахар, ваниль, сливки и карамельную корочку.

Глубоко символичным является такой десерт Франции, как печенье "Наветт". Его форма в виде лодочки символизирует ту самую лодку, которая, по преданию, привезла святых из Прованса. Блюдо готовят еще с 1781 года и традиционно добавляют в него растопленное сливочное масло, муку, яйца сахар и соль. Особенность прованской кухни предполагает также добавление цедры апельсина или апельсинового ликера для неповторимого аромата. Эти десерты легко приготовить в домашних условиях и тем самым окунуться в неповторимую атмосферу французской кулинарии.

У нас давно бытует французское слово "гурман". По нашим словарям – это любитель и ценитель изысканных блюд. У французов имеются два слова, которые по-разному характеризуют людей, любящих вкусно покушать. Одно из них – то же слово гурман, которым называют людей, любящих пресыщаться вкусной пищей. Другое слово – гурмэ. Гурмэ – человек, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи. Это знаток в кулинарии. Французу приятно, когда его считают гурмэ.

Характерная особенность питания французов - обилие на обеденном столе овощей. Картофель, различные сорта лука, стручковая фасоль, шпинат, капуста разных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, салаты далеко не полный перечень овощей, из которых готовят салаты, закуски, гарниры.

Первые блюда - супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, заправленный сыром, прозрачные супы на говяжьем бульоне, заправочные супы, солянки, провансальский рыбный суп, уха. Вторые блюда бифштекс с жаренным во фритюре картофелем и бифштекс с кровью со слегка поджаренной корочкой и почти сырой внутри. Эти два блюда олицетворение французской кухни. Французы любят, чтобы мясо было не пережаренным, в нем должен сохраняться розовый сок.

Распространено рагу из белого мяса под белым соусом. В числе вторых блюд морская и пресноводная рыба (треска, камбала, палтус, скумбрия, щука, карп), морепродукты креветки, лангусты, морские гребешки. После второго блюда на стол подается сыр, причем сразу нескольких сортов. Запивать сыр можно только белым или красным вином, а ни в коем случае не соком или чаем. Десерт - свежие фрукты и ягоды, фруктовые салаты, кондитерские изделия, особенно с ореховыми начинками, мороженое с фруктами и печеньем, десертные коктейли. Распорядок питания французов предусматривает два завтрака. Первый завтрак - фруктовые и овощные соки, яйца, сыр, масло, омлеты (с вареньем, ветчиной, сыром, грибами, зеленью, фаршированными помидорами и другими гарнирами). Второй завтрак (в 12 часов) - холодные закуски из продуктов моря и рыбы, мясо домашней птицы, фаршированные или тушеные овощи, горячие блюда несложного приготовления. Обед (с 18 до 19 часов) - любые закуски европейской кухни, супы, вторые блюда.

Киш с пореем (Quiche aux poireaux)

Просеянную муку смешать лопаткой с замороженным и наструганным маслом, посолить, добавить желток и 2-3 ст. л. ледяной воды. Вымесить до однородности, стараясь как можно меньше месить тесто руками, завернуть в плёнку, убрать в холодильник на 1 час. Лук нарезать поперёк, пассировать с маслом на малом огне до мягкости. Яйца взбить, влить сливки, всыпать тёртый сыр, посолить, добавить мускатный орех, обжаренный лук, хорошо перемешать. В форму для пирога выложить раскатанный пласт теста диаметром чуть

больше формы, сформировать бортики, лишнее тесто отрезать, дно из теста наколоть вилкой, запечь в духовке до полуготовности в течении 15 минут при температуре 200°С. Выложить начинку, выпекать при той же температуре в течение 20-30 минут до подрумянивания начинки. Вынуть, дать остыть, нарезать, подавать.

Луковый суп (Soupe à l'oignon)

Лук нарезать тонкими кольцами, обжарить в толстостенной керамической кастрюле на сильном огне в масле в течение 30 минут, затем ещё 10 минут на среднем огне до карамельного цвета постоянно помешивая. Увеличить огонь до средне-сильного, всыпать муку, обжарить за минуту, влить вино, перемешать, влить половник бульона, соскрести деревянной лопаткой со дна прижарки. Влить остальной бульон, довести до кипения, готовить на малом огне 20 минут, посолить. Суп разлить по глубоким керамическим чашкам, поперчить, добавить по половине порции сыра в каждую чашку с супом, накрыть 1-2 ломтиками подсушенного или засохшего багета, натёртого чесноком, посыпать остальным сыром. Запекать под грилем до образования румяной корочки. Подавать сразу.

Особенности испанской кухни.

Испания – достаточно большая страна и ее кухня имеет значительные различия от региона к региону. Причем в местной кулинарной традиции немало противоречий: например, испанскую кухню называют средиземноморской, что предполагает обилие рыбных блюд и блюд из морепродуктов, а на деле здесь гораздо чаще готовят мясо. Также каждый регион гордиться и хвалится своими особенными блюдами, называет их неповторимыми, но все их объединяет использование большого количества оливкового масла, чеснока и множества ароматных трав и специй.

На протяжении веков в разных регионах Испании формировались и развивались свои кулинарные традиции, на которые оказывали влияние римляне и арабы, французы и американцы.Наиболее изысканной заслуженно считается баскская кухня: в ней смешаны испанские и французские блюда, в большом количестве используются рыба, морепродукты, говядина, куриное мясо, бобы. Северо-западная часть испанского побережья славится своими супами, соусами и рыбными блюдами: в Кантабрии лучше всего готовят рыбу, в Галисии непревзойденным блюдом считается отварной осьминог и рыба мерлан в горшочке.

Кухня восточных регионов, в частности Каталонии, испытала наибольшее влияние французской и итальянской кулинарных традиций: здесь к каждому блюду подается ароматный соус, тут готовят потрясающее свиное рагу, жареные свиные колбаски с белой фасолью, уху из морского черта, в готовке обязательно используют много овощей, сыр, молокопродукты.

В Андалусии, на юге страны, наиболее ярко проявляется влияние арабов, кроме того, именно здесь производится наилучшее оливковое масло и очень многие блюда традиционно готовят во фритюре. Знаменитый суп гаспачо родом также из южных регионов Испании.

К приему пищи испанцы относятся серьезно и основательно. Ранним утром, только проснувшись они выпивают чашку кофе, реже – свежевыжатый апельсиновый сок. Время настоящего завтрака здесь наступает позже, около 10 часов утра – в это время создается впечатление, что абсолютно все испанцы сидят в кафе: магазины закрываются на короткий перерыв, на улицах почти никого нет. В это время принято снова пить кофе, кушать свежую сдобу или «бутерброд по-испански» — небольшой батон, разрезанный вдоль с начинкой из тунца, ломтиков хамона (сыровяленый свиной окорок) или сыра. Примерно с 14 до 16 часов в Испании принято обедать (обед здесь также часто называют ланчем). В этой стране, особенно в небольших городках, до сих принято делать перерыв на сиесту – в эти часы закрыты все учреждения, магазины, открыты только кафе и рестораны. На обед испанцы традиционно едят салат, паэлью или запеченное мясо (рыбу) с гарниром,

возможно суп. Обязательно в конце трапезы подадут десерт: фрукты, туррон, крем, пудинг или пирог. Ни один обед не обходится и без стаканчика местного вина.

По окончании рабочего дня, часов в 6 вечера испанцы обычно выпивают еще чашечку кофе с кусочком любимого десерта. А вот ужинать здесь принято поздно – около 8 – 9 вечера. На ужин в Испании можно заказать ту же паэлью, салаты, жареную рыбу, морепродукты, мясную нарезку, сыры, оливки

Национальные блюда

Особенных блюд в Испании очень много и все они достойны того, чтобы их попробовать. Одним из самых знаменитых местных деликатесов называют хамон – сыровяленый свиной окорок.

Морсилья – кровяная колбаса – также очень популярна в Испании. Этот деликатес в каждом регионе готовят по своему, особенному рецепту и вкус поэтому всегда несколько отличается.

Среди самых известных испанских блюд традиционно называют паэлью – сложное блюдо из риса с рыбой, морепродуктами, курицей, множеством пряностей, белым вином и так далее.

На весь мир знаменит испанский суп гаспачо – овощной холодный суп с хлебом, томатами, специями и оливковым маслом, который нередко подают со льдом.

А еще испанцы очень любят тортилью (омлет с картошкой), закрытый пирог эмпанада, пирожки чурос, фабаду (блюдо из фасоли), разнообразные закуски тапас, супы софрито и косидо и многие, многие другие вкусности!

Гаспачо (Gazpacho)

Перец опалить на открытом огне со всех сторон до почернения кожицы, положить в пакет, через 15 минут очистить. Сложить в чашу блендера крупно нарезанный лук, очищенные от кожицы помидоры и перец, зубчик чеснока, влить масло, уксус, посолить, поперчить. В блендере взбить всё до однородного состояния. Поставить смесь в холодильник на 1 час. Разлить по тарелкам, добавить по ложке нарезанных мелким кубиком огурцов и сладкого перца, полить маслом, подавать с гренками.

Картофельная тортилья (Tortilla de patatas)

Картофель помыть, очистить, нарезать неровными кусочками. На среднем огне в масле обжарить неочищенный зубчик чеснока, через пару минут увеличить огонь и добавить картофель. Спустя 3-4 минуты всыпать лук, нарезанный полукольцами, перемешать, варить всё в масле минут 5, затем откинуть на дуршлаг (чеснок удалить). В глубокой миске взбить яйца, переложить туда картофель с луком, посолить, поперчить, перемешать. В сковороде меньшего диаметра (20 см), но с высокими стенками, нагреть 2-3 ст. л. масла, вылить смесь из яиц, картофеля и лука, готовить на среднем огне, формируя лопаткой края тортильи (от центра сковороды к краям). Затем, когда яичная смесь начнёт густеть, лопаткой приподнять края тортильи по всему периметру, сковороду накрыть тарелкой большего диаметра и одним движением перевернуть всё так, чтобы тортилья оказалась на тарелке. Затем сдвинуть тортилью с тарелки обратно в сковороду, подоткнув края по периметру. Через пару минут снова накрыть сковороду с тортильей тарелкой, снова перевернуть, и снова сдвинуть тортилью с тарелки обратно в сковороду. Таким образом тортилью переворачивают за всё время готовки 3 раза. Тортилью выложить на подогретую тарелку, дать отдохнуть 3-5 минут, разрезать на 4 части и подавать.

Особенности португальской кухни

На кулинарные традиции Португалии оказали свое влияние мавританские и испанские кулинарные обычаи, а также тех стран, куда плавали замечательные португальские моряки

и откуда они привезли с востока корицу, перец, мускатных орех и гвоздику, а из Нового света (из Америки) – сладкий перец, перец чили, картофель, кукурузу, помидоры, ваниль и тыкву.

Юг страны — это традиционная средиземноморская кухня, которая характеризуется обилием пряностей, чеснока и разнообразных макаронных изделий. Однако главное отличие блюд португальской кухни – использование большого количества рыбы и морепродуктов. Любимыми кушаньями португальцев по праву считаются сардины, треска, тунец, крокеты из крабов и другие виды морепродуктов.

К самым популярным национальным блюдам португальской кухни относится "Бакальяу" или соленая треска, которую умеют готовить более чем 200 способами. Едят ее чаще всего с яйцами, картофелем и ростками репы, которые приправляют уксусом и оливковым маслом. Кроме того, будучи в Португалии, вам обязательно предложат отведать острую курицу "Пири-пири" или "Калду верде" — густой наваристый суп из картофеля и капусты с местной колбаской чорисо.

Кушанье, которое носит название "Фейжоада" — также излюбленная пища коренного населения, представляет собой запеченные черные бобы с колбасками, сушеным мясом, говяжьими потрохами и различными пряностями. И, конечно же, "Кузиду португезе" — исключительно мясное блюдо на основе говядины, копченостей, свинины и курицы.

Кстати, крупный рогатый скот в стране в основном используется в качестве тягловой силы, а для забоя его выращивают довольно редко. Мякоть говядины долго маринуют в вине, а затем втирают в него масло оливковое, благодаря чему в результате готовое блюдо приобретает особый вкус. Если все же имеются небольшие недостатки, кулинары исправляют их с помощью зелени, лука и чеснока.

Довольно часто в рецептах блюд португальской кухни используется мангольд, шпинат и нут. Именно этот поистине средиземноморский вид бобовых придает пище, приготовленной в горшочке, особенный вкус. Широкое применение в кулинарии нашел и рис, причем выступает он не только в качестве гарнира ко вторым блюдам, но и как десерт, например, с яйцами и молоком, приправленный сахаром, корицей, ванилью или лимонной цедрой.

К сладкому, кстати, португальцы относятся с благоговением. В рецептах португальской кухни, которые касаются непосредственно десертов, главную роль играет сахар и яичный желток, к которым добавляют марципан, корицу и кокосовую стружку. Очень популярно миндальное печенье с жирной сметаной. Отличительной особенностью десертов в Португалии является желток, вытянутый в тонкий волос, который используется для украшения сладких блюд.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности французской кухни вы знаете?

2. Какие особенности испанской кухни вы знаете?

3. Какие особенности португальской кухни вы знаете?

4. Какие блюда и напитки рекомендуется включать в меню для туристов из Франции?

Отличительные особенности Итальянской кухни

Итальянская кухня использует самые разнообразные продукты питания: овощи, рыбу, продукты моря (моллюски, крабы, омары, лангусты, креветки, каракатицы и т. д.), говядину и нежирную свинину (в натуральном виде), птицу, фрукты и ягоды, сыр, бобовые (фасоль, горох), рис. Для приготовления различных блюд итальянские кулинары потребляют много разнообразных пряностей, специй и приправ: маслины, каперсы, цикорий, мускатный орех и др.

Завтрак у итальянцев, как правило, легкий: хлеб, сыр, кофе. Зато обед очень плотный. В него входят закуска, первое блюдо (минестра), второе блюдо и десерт: сыр, фрукты, кофе и сухое виноградное вино.

Минестру чаще всего составляют супы-пюре, прозрачные супы, супы с макаронами, а также блюда, приготовленные из макаронных изделий, разнообразных по форме и качеству. Макароны - излюбленная пища итальянцев. Все блюда из них называются «паста». Пасту заправляют томатным соусом, маслом и сыром, готовят с мясом. Часто пасту подают в сочетании с фасолью, горохом, цветной капустой. Из макаронных изделий очень распространены спагетти - вид длинной вермишели (обычно в виде мотков), которую отваривают в подсоленной воде или бульоне, и канелони - короткие макароны. Сначала канелони отваривают до полуготовности, а затем наполняют фаршем, приготовленным из рубленого говяжьего мяса, смешанного с мелконарезаннымн грибами, рубленой зеленью, сырыми яйцами и др., и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Из других изделий из теста популярностью пользуются равиоли - небольшие квадратные пельмени, которые подают в томатном соусе и с тертым сыром.

Иногда первые блюда состоят целиком из мяса - жареного, вареного или тушеного. Любимое мясное блюдо итальянцев - рагу, представляющее собой большой кусок мяса, сначала поджаренного до румяной корочки, а затем тушенного в томатном соусе. Отдельно к мясу принято подавать овощной салат.

На второе чаще всего готовят овощные блюда: жареные овощи, сельдерей. Очень популярна тушеная цветная капуста, обильно заправленная оливковым маслом, каперсами и маслинами.Ужин часто состоит из какого-либо холодного блюда: салата, винегрета, помидоров, сыра.Сыр, как и макароны, - излюбленное кушанье итальянцев. В стране распространены всевозможные сорта сыра: пармезан, сыр из молока буйволиц (моцарелла), соленый сухой сыр из овечьего молока (пекорино) и др.Характерными для итальянской национальной кухни являются и такие блюда, как ризотто - плов с ветчиной, тертым сыром и луком, с креветками, грибами; полента - круто сваренная каша из кукурузной муки (ее подают к столу нарезанной ломтиками), телячьи медальоны по-милански, цыпленок с рисом и др.

Из жиров итальянцы употребляют главным образом оливковое масло, но любят и свиное сало. Хлеб едят только пшеничный

Особенности испанской кухни.

Испания – достаточно большая страна и ее кухня имеет значительные различия от региона к региону. Причем в местной кулинарной традиции немало противоречий: например, испанскую кухню называют средиземноморской, что предполагает обилие рыбных блюд и блюд из морепродуктов, а на деле здесь гораздо чаще готовят мясо. Также каждый регион гордиться и хвалится своими особенными блюдами, называет их неповторимыми, но все их объединяет использование большого количества оливкового масла, чеснока и множества ароматных трав и специй.

На протяжении веков в разных регионах Испании формировались и развивались свои кулинарные традиции, на которые оказывали влияние римляне и арабы, французы и американцы.Наиболее изысканной заслуженно считается баскская кухня: в ней смешаны испанские и французские блюда, в большом количестве используются рыба, морепродукты, говядина, куриное мясо, бобы. Северо-западная часть испанского побережья славится своими супами, соусами и рыбными блюдами: в Кантабрии лучше всего готовят рыбу, в Галисии непревзойденным блюдом считается отварной осьминог и рыба мерлан в горшочке.

Кухня восточных регионов, в частности Каталонии, испытала наибольшее влияние французской и итальянской кулинарных традиций: здесь к каждому блюду подается

ароматный соус, тут готовят потрясающее свиное рагу, жареные свиные колбаски с белой фасолью, уху из морского черта, в готовке обязательно используют много овощей, сыр, молокопродукты.

В Андалусии, на юге страны, наиболее ярко проявляется влияние арабов, кроме того, именно здесь производится наилучшее оливковое масло и очень многие блюда традиционно готовят во фритюре. Знаменитый суп гаспачо родом также из южных регионов Испании.

К приему пищи испанцы относятся серьезно и основательно. Ранним утром, только проснувшись они выпивают чашку кофе, реже – свежевыжатый апельсиновый сок. Время настоящего завтрака здесь наступает позже, около 10 часов утра – в это время создается впечатление, что абсолютно все испанцы сидят в кафе: магазины закрываются на короткий перерыв, на улицах почти никого нет. В это время принято снова пить кофе, кушать свежую сдобу или «бутерброд по-испански» — небольшой батон, разрезанный вдоль с начинкой из тунца, ломтиков хамона (сыровяленый свиной окорок) или сыра. Примерно с 14 до 16 часов в Испании принято обедать (обед здесь также часто называют ланчем). В этой стране, особенно в небольших городках, до сих принято делать перерыв на сиесту – в эти часы закрыты все учреждения, магазины, открыты только кафе и рестораны. На обед испанцы традиционно едят салат, паэлью или запеченное мясо (рыбу) с гарниром, возможно суп. Обязательно в конце трапезы подадут десерт: фрукты, туррон, крем, пудинг или пирог. Ни один обед не обходится и без стаканчика местного вина.

По окончании рабочего дня, часов в 6 вечера испанцы обычно выпивают еще чашечку кофе с кусочком любимого десерта. А вот ужинать здесь принято поздно – около 8 – 9 вечера. На ужин в Испании можно заказать ту же паэлью, салаты, жареную рыбу, морепродукты, мясную нарезку, сыры, оливки

Национальные блюда

Особенных блюд в Испании очень много и все они достойны того, чтобы их попробовать. Одним из самых знаменитых местных деликатесов называют хамон – сыровяленый свиной окорок.

Морсилья – кровяная колбаса – также очень популярна в Испании. Этот деликатес в каждом регионе готовят по своему, особенному рецепту и вкус поэтому всегда несколько отличается.

Среди самых известных испанских блюд традиционно называют паэлью – сложное блюдо из риса с рыбой, морепродуктами, курицей, множеством пряностей, белым вином и так далее.

На весь мир знаменит испанский суп гаспачо – овощной холодный суп с хлебом, томатами, специями и оливковым маслом, который нередко подают со льдом.

А еще испанцы очень любят тортилью (омлет с картошкой), закрытый пирог эмпанада, пирожки чурос, фабаду (блюдо из фасоли), разнообразные закуски тапас, супы софрито и косидо и многие, многие другие вкусности!

Гаспачо (Gazpacho)

Перец опалить на открытом огне со всех сторон до почернения кожицы, положить в пакет, через 15 минут очистить. Сложить в чашу блендера крупно нарезанный лук, очищенные от кожицы помидоры и перец, зубчик чеснока, влить масло, уксус, посолить, поперчить. В блендере взбить всё до однородного состояния. Поставить смесь в холодильник на 1 час. Разлить по тарелкам, добавить по ложке нарезанных мелким кубиком огурцов и сладкого перца, полить маслом, подавать с гренками.

Картофельная тортилья (Tortilla de patatas)

Картофель помыть, очистить, нарезать неровными кусочками. На среднем огне в масле обжарить неочищенный зубчик чеснока, через пару минут увеличить огонь и добавить

картофель. Спустя 3-4 минуты всыпать лук, нарезанный полукольцами, перемешать, варить всё в масле минут 5, затем откинуть на дуршлаг (чеснок удалить). В глубокой миске взбить яйца, переложить туда картофель с луком, посолить, поперчить, перемешать. В сковороде меньшего диаметра (20 см), но с высокими стенками, нагреть 2-3 ст. л. масла, вылить смесь из яиц, картофеля и лука, готовить на среднем огне, формируя лопаткой края тортильи (от центра сковороды к краям). Затем, когда яичная смесь начнёт густеть, лопаткой приподнять края тортильи по всему периметру, сковороду накрыть тарелкой большего диаметра и одним движением перевернуть всё так, чтобы тортилья оказалась на тарелке. Затем сдвинуть тортилью с тарелки обратно в сковороду, подоткнув края по периметру. Через пару минут снова накрыть сковороду с тортильей тарелкой, снова перевернуть, и снова сдвинуть тортилью с тарелки обратно в сковороду. Таким образом тортилью переворачивают за всё время готовки 3 раза. Тортилью выложить на подогретую тарелку, дать отдохнуть 3-5 минут, разрезать на 4 части и подавать.

Особенности португальской кухни

На кулинарные традиции Португалии оказали свое влияние мавританские и испанские кулинарные обычаи, а также тех стран, куда плавали замечательные португальские моряки и откуда они привезли с востока корицу, перец, мускатных орех и гвоздику, а из Нового света (из Америки) – сладкий перец, перец чили, картофель, кукурузу, помидоры, ваниль и тыкву.

Юг страны — это традиционная средиземноморская кухня, которая характеризуется обилием пряностей, чеснока и разнообразных макаронных изделий. Однако главное отличие блюд португальской кухни – использование большого количества рыбы и морепродуктов. Любимыми кушаньями португальцев по праву считаются сардины, треска, тунец, крокеты из крабов и другие виды морепродуктов.

К самым популярным национальным блюдам португальской кухни относится “Бакальяу” или соленая треска, которую умеют готовить более чем 200 способами. Едят ее чаще всего с яйцами, картофелем и ростками репы, которые приправляют уксусом и оливковым маслом. Кроме того, будучи в Португалии, вам обязательно предложат отведать острую курицу “Пири-пири” или “Калду верде” — густой наваристый суп из картофеля и капусты с местной колбаской чорисо.

Кушанье, которое носит название “Фейжоада” — также излюбленная пища коренного населения, представляет собой запеченные черные бобы с колбасками, сушеным мясом, говяжьими потрохами и различными пряностями. И, конечно же, “Кузиду португезе” — исключительно мясное блюдо на основе говядины, копченостей, свинины и курицы.

Кстати, крупный рогатый скот в стране в основном используется в качестве тягловой силы, а для забоя его выращивают довольно редко. Мякоть говядины долго маринуют в вине, а затем втирают в него масло оливковое, благодаря чему в результате готовое блюдо приобретает особый вкус. Если все же имеются небольшие недостатки, кулинары исправляют их с помощью зелени, лука и чеснока.

Довольно часто в рецептах блюд португальской кухни используется мангольд, шпинат и нут. Именно этот поистине средиземноморский вид бобовых придает пище, приготовленной в горшочке, особенный вкус. Широкое применение в кулинарии нашел и рис, причем выступает он не только в качестве гарнира ко вторым блюдам, но и как десерт, например, с яйцами и молоком, приправленный сахаром, корицей, ванилью или лимонной цедрой.

К сладкому, кстати, португальцы относятся с благоговением. В рецептах португальской кухни, которые касаются непосредственно десертов, главную роль играет сахар и яичный желток, к которым добавляют марципан, корицу и кокосовую стружку. Очень популярно миндальное печенье с жирной сметаной. Отличительной особенностью десертов в Португалии является желток, вытянутый в тонкий волос, который используется для украшения сладких блюд.

Контрольные вопросы

1. Какие особенности французской кухни вы знаете?

2. Какие особенности испанской кухни вы знаете?

3. Какие особенности португальской кухни вы знаете?

4. Какие блюда и напитки рекомендуется включать в меню для туристов из Франции?