Улыбнёмся...

- Официант, мне принесите пару яиц и доброе словечко!
Тот приносит два яйца.
- А доброе словечко?!
- Не ешьте эти яица!

5 интересных фактов о кулинарии и кулинарных изобретениях

1. Австериями в Древнем Риме именовали харчевни для простого люда. Если вести речь об эпохе Петра I, то австерии – это и первые русские трактиры-клубы, учреждённые им в 1706 году в Петербурге. Тут можно было всегда быстро и вкусно поесть. Позднее такие заведения обрели несколько иной статус: здесь встречались дворяне (родовитые и мелкие), чтобы пообщаться.

2. Первая вилка имела вид золотого шильца с ручкой из слоновой кости и была изготовлена в XI веке в единственном экземпляре для византийской принцессы. В Россию вилка была привезена из Польши Лжедмитрием I в начале XVII века.

3. Плов – главное блюдо узбеков (рис вместе с мясом) и азербайджанцев (рис готовится отдельно от мяса). Секрет хорошего плова в технологии его приготовления, передаваемой столетиями. Рис в плове прекрасно заменяют пшеница, горох, кукуруза. Курица, индейка, фазаны, куропатки могут быть его мясной частью (вместо традиционной баранины).

4. Акветтой в Древней Греции было повседневно употреблявшееся виноградное вино, разведённое на две трети холодной кипячёной или родниковой водой. Древние греки считали, что пить вино в чистом виде – это варварство. «Вином Гиппократа» (оно разбавлялось водой на одну треть) укрепляли силы больных, долго и тяжело болевших.

5. Халва ведёт свою историю ещё с V века до нашей эры - со времён греко-персидских войн. Мастеров по приготовлению халвы в Иране называют кандалатчами. Имеются сотни видов халвы.

Для маленьких привередов

Овощные биточки с морковью и горошком

4 моркови, 3 яйца, 2 ст. консервированного зелёного горошка, 1/2 ст. манной крупы, 1 ст.л. сахара, сухари.

Морковь отварить, добавить горошек и протереть всё сквозь сито или измельчить в блендере. Приготовить густую кашу из манной крупы, добавить к овощной смеси, вбить яйца, добавить сахар, перемешать. Сформовать из полученной массы биточки, запанировать их в сухариках, обжарить на топлёном масле до румяной корочки. Подаются овощные биточки с морковью и горошком со сметаной.

«Наша кухня» № 2

Читайте в номере:

Красиво и празднично украсить стол и блюда подвластно любой хозяйке с помощью темы номера «Подаём красиво»! Отличные идеи от читателей помогут превратить даже самый будничный ужин в настоящий парад блюд!

Какое итальянское блюдо известно в каждом уголке планеты? Конечно же, пицца! А вы слышали о таком блюде, как кальцоне? Это один из видов пиццы! О том, как его приготовить и какие еще начинки для пиццы понравятся всем – ищите на страницах «НК».

Покупая майонез, многие обращают внимание лишь на ценник. А зря! О том, на что стоит посмотреть в первую очередь, рассказывает специалист в рубрике «Шпаргалка для покупателя».

Газету «Наша кухня в Литве» вы можете купить в торговой сети и киосках печати.

Любителям готовить

«Мысль не отделяй от дела. Прочитал - хорошо, но самое главное - сделай!»

Суперсупчик

500 г курицы, 1 банка консервированной кукурузы, 1 пучок стебля сельдерея, 70 г лапши, растительное масло, белый перец.

Промытую курицу целиком отварить, остудить. Сельдерей порезать, кукурузу процедить. В сковородке на сильном огне хорошо разогреть масло и обжарить сельдерей. Курицу нарезать кусочками и обжарить на сковородке до золотистого цвета.

Довести бульон до кипения, положить в него мясо, лапшу (если она быстрого приготовления, следует класть её за 5-7 минут до полной готовности кушанья) и сельдерей. Проварить вместе на среднем огне 5-7 минут. Положить кукурузу, 1-2 ложечки соевого соуса или соли. Подержать суп на медленном огне ещё 5 минут. Поперчить. Снять с огня и оставить настояться 10-15 минут. Подавать этот супчик можно с рубленой зеленью, сметаной, гренками.

Рыбные голубцы

Соус: *100 г масла, 3-5 измельчённых зубчиков чеснока, зелень петрушки, немножко соли.*

700 г филе рыбы (хек), 1 кочан капусты, 4-5 кусочков размоченного в воде хлеба, 1-2 луковицы, соль, чёрный перец.

Рыбу пропустить через мясорубку вместе с размоченным хлебом и обжаренным на масле луком, посолить, поперчить и ещё раз пропустить через мясорубку (можно в фарш добавить яйцо, не помешает).

Полученный фарш завернуть в ошпаренные листья капусты (завернуть в виде конвертиков). Сложить в кастрюлю, залить водой и тушить в духовке до готовности. Подать к столу, полив соусом.

Фасоль с мясом

500 г фасоли, 500 г свинины, 100 г репчатого лука, 100 г томатного соуса, 50 г жира, соль, перец, травы к мясу - по вкусу.

Фасоль нужно замочить на 7 часов и сварить в подсоленной воде. Свинину нарезать небольшими кусочками, поджарить с луком, добавить томатный соус и перемешать с фасолью. Залить мясным бульоном и тушить до готовности. Подать горячей.

Мясной рулет с картофелем

400 г мяса (говядина и свинина пополам), 2-3 зубчика чеснока, 1 яйцо, травы, специи, соль, перец, 400 г картофельного пюре.

Мясо перемолоть, смешать с измельчённым чесноком, специями, яйцом, солью, перцем, хорошенько вымешать и выложить на пергамент ровным слоем, толщиной 2 см. На середину массы, вдоль, выложить картофельное пюре. Приподнять фарш сначала с одной стороны, потом с другой и придать форму рулета.

Посыпать сверху зёрнами кориандра, травами и поставить в горячую духовку на 20-30 минут до образования румяной корочки. Подавать с грибной подливой и овощами.

Крем для вафель

1 яйцо, 1 ст. сахара, 3-5 ст. л. молока, ваниль, 0,5 банки сгущённого молока, 100 г сливочного масла.

Всё хорошо перемешать и варить, помешивая на маленьком огне. Когда сахар растает, выключить огонь, оставить остывать до чуть тёплого состояния. Смазать вафли.

Предложенные рецепты блюд понравились? Ждем ваших.

Скоро Масленица. Печём блины

С пылу, с жару, из печи,
Все румяны, горячи,
Масленица, угощай,
Всем блиночков подавай!
С пылу, с жару - разбирайте,
похвалить не забывайте!

Блинный пирог

Яйца – 3 шт., молоко – 300 мл., мука – 150 г, зелень – 1-2 пучка.

Для начинки: *помидоры – 5-6 шт., сыр – 200 г, чеснок - по желанию.*

Сначала подготовить тесто для блинов. Для этого нужно смешать яйца, молоко и муку, добавить соль и сахар по вкусу, а также мелко порезанную зелень. Из получившегося теста испечь 5-6 тонких блинов.

На застеленный бумагой противень выложить слоями блины и нарезанные кружочками помидоры, посыпая каждый слой тёртым сыром (по желанию можно добавить чеснок по вкусу). Запекать в разогретой духовке 15-20 мин.

Оладьи домашние

1 яйцо, 1 ч. л. сахара, щепотка соли, 0,5 ст. кефира или простокваши, сода на кончике ножа, 1 стакан муки.

Разбить в миску яйцо и растереть его с сахаром и щепоткой соли. Добавить кефир или простоквашу, перемешать, в эту массу всыпать муку и добавить соду. Как следует взбить тесто. Оно должно иметь густоту хорошей жирной сметаны. Сухую сковородку разогреть, налить подсолнечное масло, чтобы покрывало дно, выкладывать столовой ложкой небольшие блинчики и жарить до готовности.

Блины «Макраме»

Пучок листьев салата, 300 г шампиньонов, 300 г куриного филе, 100 г твёрдого сыра, майонез; яйца, сахар, мука, молоко.

Приготовить тесто: *2 яйца, 2 ч.л. оливкового масла, 1 ч.л. сахара, щепотка соли, 1,5 ст. муки, 2,5 ст. молока.*

Яйца вбить в ёмкость, добавить подсолнечное масло. Добавить муку, щепотку соли и сахара. Всё перемешать. Затем влить молоко и взбить тесто до однородной массы.

Вылить тесто для блинов в пластиковую бутыль, а в крышке сделать небольшое отверстие, ближе к краю крышки. Разогреть сковороду и выливать тесто из бутыли струйкой, рисуя решётку. Испечь такие блинчики из всего теста.

Куриное филе обжарить на растительном масле. При жарке посолить и приправить чёрным перцем. Остудить и нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны нарезать ломтиками и жарить до золотистого цвета. Остудить, перемешать с куриным филе и тёртым на мелкой тёрке твёрдым сыром. Заправить майонезом.

На край блинчика положить лист салата. На лист салата выложить начинку вдоль и осторожно свернуть блинчик рулетом.

Блинчики со шпинатом и рыбой

Тесто: *0,5 л молока и 0,5 л кипятка, 4 яйца, щепотка соли, мука.* Всё перемешать миксером, добавить 450 г шпината. Выпекать тонкие блинчики.

Начинка: *400 г лосося отварить с добавлением одной луковицы, лавровый лист, соль, перец горошком.* Остудить и освободить от костей. Нарезать мелко лук, добавить к рыбе. Посолить, поперчить, Добавить зелень и майонез. Всё перемешать. Выложить начинку на блинчики, завернуть и обжарить с обеих сторон.

Сладкие блинчики с вишней

10 яиц, 3 ст. муки, 1 л молока, 2 ст. ложки сахара, немножко соли.

Крем: *1 литр сметаны, 2 ст. сахара, ваниль, взбить миксером.*

Всё взбить миксером, добавить 50 г подсолнечного масла и перемешать. Испечь блины. Выложить на блин консервированную вишню без косточек посыпать сахаром (если вишня кислая) и свернуть. Уложить на тарелку по несколько штук и залить сметанным кремом.