

Когда кухня сближает людей и страны

ТАТЬЯНА БУСЛОВА

Изучение испанского языка в испанских учебных заведениях для иностранцев предполагает обязательное знакомство с историей, культурой и традициями Испании. Непосредственно в самой Испании есть школы, где эти предметы осваивают не только теоретически, но и на практике, включающей посещение различных городов, музеев и мероприятий. В частности, это касается испанской кухни. Одно дело — смотреть фильм и слушать преподавателя и совсем другое дело — приготовить что-нибудь самому.

В одну из таких поездок нескольких человек из разных стран, в том числе и меня, пригласили на однодневный курс в «Школу гостиничного сервиса», где готовят поваров и официантов. «Курс бесплатный, — поспешил сообщить директор. — Всё, что вы приготовите, потом сами же и съедите». Сочетание приятного с полезным, да ещё и задаром, как известно, всегда вдохновляет.

Помнится, когда я пришла на занятие, меня поразили просторные классы,

оснащённые современным оборудованием. Преподаватель разбил нас по парам (каждой паре предстояло приготовить одно из национальных испанских блюд), объяснил, что и в какой последовательности нужно делать, а потом только следил за процессом приготовления. Двое из наших товарищей приготовили тапас — вид открытых бутербродов, основой которых является тонкий, маленький (в половину ладони взрослого человека) кусочек белого хлеба, под-



Преподаватель объясняет, как готовить.



Интернациональная бригада поваров.

сушенный в тостере. Ассортимент тапас очень разнообразен и прост в приготовлении. В Испании этот вид закуски подают к вину, как правило, при встречах друзей или родственников. Мы с Марией, девушкой из Польши, приготовили паэлью — разновидность плова.

Потом я попросила нескольких преподавателей и студентов-иностранцев поделиться опытом приготовления своих национальных блюд специально для читателей «Калининградки». Они с удовольствием откликнулись. Наиболее простые рецепты я предлагаю сейчас вашему вниманию.

Не следует также забывать, что под закуску должно быть и соответствующее вино: красное сопутствует дичи, к рыбным и яичным блюдам, а также к жаркому, подают белое вино.

Никогда не закусывайте шампанское шоколадом или конфетами. Свойства шоколада таковы, что он обладает ярко выраженным вкусом и сильным аро-

матом и поэтому полностью заглушает вкус игристого вина.

Для полусладкого шампанского гораздо более подходящей закуской будут небольшие бутербродики с икрой: красной или чёрной, это значения не имеет. Также прекрасным дополнением к шампанскому станут фрукты. Идеальным сочетанием будут не ананасы, как думают многие, а клубника, персики и груши. Не стоит выбирать слишком сладкие фрукты, они, как и шоколад, будут перебивать вкус.

Полусухое шампанское закусывают обычно десертом. Предпочтение отдаётся пирожным с большим количеством фруктов и ягод.

Кто не успел загадать желание, когда часы будут бить полночь, постарайтесь успеть съесть двенадцать виноградин и с каждой загадать желание — двенадцать заветных желаний на каждый месяц в году, как это делают испанцы. И да сбудутся ваши добрые мечты! С наступающим Старым Новым годом!

Паэлья

Для приготовления паэльлы на 4 персоны вам понадобятся: 0,5 кг риса, половинка красного и половинка болгарского перца, половинка репчатого лука, один зубок чеснока, 200 г крупно нарезанного куриного мяса, 100 г морских креветок, 100 г кальмаров (или мидий), ложка пищевого красителя, кубик куриного или мясного бульона, масло (оливковое), соль, вода (из расчёта два с половиной стакана воды на один стакан риса).

Нарезать лук, перец и чеснок. В глубокую широкую сковороду с толстым дном налить масла столько, чтобы закрыть дно. Пассеровать овощи. Затем положить нарезанное куриное мясо, кальмары (или мидии) и пассеровать ещё 5 минут. Посолить. Положить рис и готовить на медленном огне, чтобы содержимое не подгорало и не жарилось. Добавить кубик куриного бульона и воды пропорционально количеству риса, перемешать всё и на сильном огне довести до кипения. Затем перейти на медленный огонь. Положить морские креветки и готовить ещё в течение 20 минут.

Панна котта

(рецепт от Роберто, Италия)

Для приготовления этого десерта вам понадобятся: 1 л жирных неслладких кондитерских сливок, 150 г малины перетёртой (необязательно), 20 г желатина, 20 ягод целой малины (необязательно), 3 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. ванилина.

Влить сливки в небольшую кастрюльку, поставить на слабый огонь, всыпать сахар и ванилин. Желатин развести небольшим количеством воды, затем влить его в нагретые сливки. Всё хорошо перемешать до однородной массы — желатин должен раствориться. Разлить десерт по креманкам и поставить в холодильник минимум на 4 часа, за это время он должен хорошо затвердеть. Выложить затвердевший десерт на тарелочки. Украсить каждую порцию десерта ягодами малины и полить перетёртой малиной (или любым другим ягодным соусом). Подать к столу.

Каталонский крем с апельсином

(рецепт от Белен, Испания)

Для приготовления каталонского крема вам понадобятся: 750 мл цельного молока, 250 мл апельсинового сока, 300 г сахарного песка, 75 г кукурузной муки мелкого помола, 8 яичных желтков, один апельсин, сахарный песок для украшения.

С одного апельсина снять оранжевую кожуру, стараясь не срезать мягкую, беловатую прослойку, поскольку она имеет горьковатый вкус. Кожура пойдёт для приготовления десерта, а сам апельсин, нарезанный кружочками — на его украшение.

Отделить яичные желтки от белка. Смешать желтки с апельсиновым соком, сахаром и кукурузной мукой до получения однородной массы без комочков.

Молоко с апельсиновой коркой довести до кипения и затем убавить огонь до минимума. Влить приготовленную ранее смесь из апельсинового сока, взбить до получения однородной массы. После того как масса достигнет густоты сметаны, снять с огня и дать отстояться в течение нескольких минут.

Затем разлить смесь в вазочки для десерта. Сверху покрыть толстым слоем сахара и обжечь его с помощью кондитерской газовой горелки. И, наконец, украсив полученный каталонский крем дольками апельсина, поставить его в холодильник, чтобы окончательно застыл и загустел.

Тортилья с сыром и ветчиной

(рецепт от Хесуса, Испания)

Для приготовления этого блюда вам понадобятся: 3 больших картофелины, 4 яйца, масло (оливковое или подсолнечное), ветчина, сыр и соль по вкусу.

Очищенный картофель нарезать кубиками, но не слишком большими, так чтобы его можно было хорошо обжарить. В широкую сковороду налить большое количество масла и разогреть. Нарезанный картофель обжарить с обеих сторон до золотистого цвета, не доводя до полной готовности, посолить, выложить на абсорбирующую бумагу, чтобы стекло масло. Яйца взбить в глубокой миске и смешать с обжаренным картофелем. Добавить нарезанные ветчину и сыр.

Затем на дно сковороды с антипригарным покрытием налить немного масла, разогреть и выложить приготовленную картофельную массу. Готовить на медленном огне, для того чтобы содержимое хорошо пропеклось и не подгорело. Когда низ достаточно пропечётся, перевернуть и пропечь верхнюю часть тортильи.

Если ветчину и сыр заменить на обжаренный репчатый лук, то получится «обыкновенная тортилья».

Тапас с сальмоном

Сальмон — слабосоленая красная рыба.

На кусочек хлеба, подсушенного в тостере, положить кусочек слабосоленой красной рыбы. Сверху вдоль бутерброда нанести тонкой полоской готовую к употреблению в пищу горчицу.

Тапас с зернистой икрой

На кусочек хлеба, подсушенного в тостере, равномерно, тонким слоем разложить салат из трески. Сверху по центру положить на кончике чайной ложки икру (в Испании кладут чёрную).

Тапас с анчоусами

На кусочек хлеба, подсушенного в тостере, положить слоями свежий сыр, томаты, анчоусы и оливки. Тапас готов.

Как видно, приготовление этого нехитрого блюда оставляет простор для вашей фантазии.

Туррон

(рецепт от Хесуса, Испания)

Это традиционное испанское лакомство с миндалём из белка и мёда. Для приготовления этого десерта вам понадобятся: 200 г мёда, 200 г сахарного песка, 200 г миндаля, 2 яичных белка, цедра одного лимона или апельсина, 1–2 шт. рисовой бумаги.

Обжарить миндаль на сковороде без масла до слегка золотистого цвета.

Растопить мёд в кастрюле. Добавить сахар и, помешивая, варить, пока смесь не загустеет. При застывании она должна быть ломкой (это можно проверить на кусочке смеси). Взбить белки со щепоткой соли до белых пиков. Слегка остывшую смесь добавить тонкой струйкой в белки, продолжая взбивать. В полученную массу добавить орехи и перемешать. Застелить форму рисовой бумагой, слегка смазав её растительным маслом. Выложить массу в форму и разровнять. Сверху накрыть рисовой бумагой. Дать туррону полностью застыть. Перед подачей на стол порезать или разломить на кусочки.