

НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ

Выполнил: Понькин Владислав У23ТП

НОРВЕГИЯ – ЭТО ...

Королевство Норве́гия, Норвѐгия) — государство в Северной Европе, располагающееся в западной части Скандинавского полуострова и на огромном количестве прилегающих мелких островов, а также архипелаге Шпицберген (Свальбард), островах Ян-Майен и Медвежий в Северном Ледовитом океане. Заморской территорией Норвегии является остров Буве в южной части Атлантического океана. Также Норвегия претендует на территории в Антарктике, попадающие под действие конвенции 1961 года — Остров Петра I и Землю Королевы Мод.

Название страны происходит от древнескандинавского слова *Norðrvegr* — «путь на север».

Форма правления — конституционная монархия, форма государственного устройства — унитарная. Король — Харальд V, премьер-министр — Эрна Сульберг. Норвегия подразделяется на 19 фюльке (губерний), которые объединяются в 5 основных неофициальных регионов.

Столица Норвегии и резиденция правительства — Осло.

Норвегия входит в Скандинавский паспортный союз и Шенгенскую зону.

С 2001 года до 2006 года и начиная с 2010 года, Норвегия возглавляет список стран по Индексу человеческого развития.

НЕМНОГО ИСТОРИИ

- Норвежская кухня произошла в основном из блюд крестьян и рыбаков и во многом обусловлена скандинавским климатом с коротким летом и длинной зимой. Выращивание злаков возможно лишь в южной части страны, при этом здесь растут только овёс и ячмень. Эти злаки непригодны для дрожжевого теста, поэтому для Норвегии типичны тонкие жёсткие хлебцы flatbrød, которые могут храниться довольно долгое время. Если к тесту добавляют картофельную массу, лепёшки становятся более мягкими, похожими на лаваш. Такой хлеб называется лефсе (lefse). В настоящее время наиболее любимыми сортами хлеба являются kneipbrød, названный в честь Себастьяна Кнейппа, и franskrød, белый «французский хлеб».
- Большое значение имеет рыболовство — рыба и морепродукты являются важнейшей составляющей норвежской кухни. Сельдь с давних пор являлась основным продуктом населения Норвегии, бедняки ели её четыре раза в день к каждому приёму пищи. При этом сельдь солили, мариновали, вялили и квасили. Благодаря длительному сроку хранения популярной была klippfisk — вяленая сушёная рыба (таранька). В Средние века возникло традиционное и по сей день блюдо лютефиск, представляющее собой замоченную в щелочном растворе и затем вымоченную в воде сушёную рыбу.

О НОРВЕГИИ

- В Норвегии в изобилии готовят мясные и рыбные блюда. Местные кулинары безупречно готовят семгу, лосось, треску, ну и конечно сельдь. Норвежцы знают великое множество способов приготовить селедку очень вкусно и выразительно. Могут удивить также деликатесами из дичи: оленины, мяса куропатки и даже медвежатины.
- В особом уважении у местных жителей также молоко и кисломолочные продукты. Норвежские сыры тоже здесь представлены в изобилии, но некоторые сорта обладают очень пикантным и непривычным вкусом.
- Местные кондитеры знают много уникальных рецептов десертов на любой вкус, процесс приготовления которых знают только здесь. В любом случае в Норвегии вас накормят вкусно, сытно и очень необычно.

ЛЕΦΣΕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пюре картофельное — 2 Стакана
- Мука — 1/2 Стакана
- Масло сливочное — 1 Ст. ложка
- Сливки — 1 Ст. ложка
- Сахар — 1/3 Чайных ложки
- Соль — 1/3 Чайных ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1. Картофель отвариваем и перетираем в пюре. Если у вас уже готовое пюре - подогреваем его.
- 2. Добавим к пюре сливки, масло, соль и сахар. Тщательно перемешаем, и отправим в холодильник до остывания (примерно 10-15 минут).
- 3. Когда пюре охладится, добавим просеянную муку, и тоже перемешаем до однородного состояния.
- 4. Тесто вымешиваем руками, делим на четыре части.
- 5. Отщипываем от каждой тесто, раскатываем его в лепешку примерно в полсантиметра толщиной.
- 6. Обжариваем в масле с двух сторон, пока края не зарумянятся.

БУРГЕР ИЗ НОРВЕЖСКОЙ СЕМГИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Фарш из норвежской семги — 300 Грамм
- Рубленая норвежская семга — 100 Грамм
- Вустерский соус — 1 Чайная ложка
- Лук-резанец — 1 Ст. ложка
- Луковый порошок — 1 Чайная ложка
- Порошок копченой паприки — 1 Чайная ложка
- Черри помидоры — 4 Штуки
- Красная луковица — 1/2 Штуки
- Чеснок — 1/2 Зубчика
- Кориандр — 1 Ст. ложка
- Белый винный уксус — 1 Чайная ложка
- Оливковое масло — 1 Чайная ложка
- Майонез — 1 Штука
- Апельсиновый сок — 50 Миллилитров
- Приправа чипотле — 25 Грамм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешиваем все до однородной массы и перед самой подачей к бургерам солим.
- Рекомендую также подать к бургерам вкуснейший майонез. Для него понадобится майонез, красный лук, немного апельсинового сока, зубчик чеснока и приправа "Чипотле". Все перемешиваем в блендере и также подаем к бургерам.
- Маленькие булочки слегка прогреваем на гриле и формируем бургер. Смазываем булочку соусом из майонеза, выкладываем рыбную котлетку, смазываем ее солью, затем кусочек сыра «Ярлсберг» и лист салата.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА ИЗ СЕМГИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе семги 400граммов
 - сок лимонный 1ст. ложка
 - Базилик 1пучок
 - Бекон 12ломтиков
 - листья зеленого салата 1пучок
 - перец черный молотый по вкусу
 - Соль по вкусу
 - Для соуса:
 - Сметана 200граммов
 - Мелисса 2ст. ложки
 - икра лососевая 1ч. ложка
 - Лимоны по вкусу
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Филе семги разрежьте на 12 ломтиков, сбрызните лимонным соком, слегка посолите и поперчите. На ломтики рыбы уложите листики базилика, сверните рулетиками и заверните каждый в ломтик бекона.
- На противень, выстланный фольгой, уложите рулетики и запекайте 3 минуты при 180°C.
- Для соуса смешайте сметану с икрой, мятой и 1 ч. ложкой мякоти лимона, посолите.
- Подавайте рыбные рулетики горячими с соусом и зеленым салатом.

НОРВЕЖСКИЙ БУТЕРБРОД С РЫБОЙ СМЁРРЕБРЁД



СМЁРРЕБРЁД- ЭТО...

- Смёрребрёд — это классический норвежский бутерброд с рыбой на черном хлебе. Норвежцы не мыслят завтраки и бранчи без этой закуски. Видов таких бутербродов больше тысячи. В ресторанах их подают как яркий и вкусный комплимент от шеф-повара. Предлагаемый рецепт описывает классический вариант приготовления. Это первый смёрребрёд, который стал известен за пределами Норвегии.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- РЖАНОЙ ХЛЕБ 4 куска
- ШПРОТЫ 8 штук
- ПЛАВЛЕННЫЙ СЫРОК 3 штуки
- МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ 200 г
- СЛАДКИЙ КРАСНЫЙ ЛУК 1 головка
- ШНИТТ-ЛУК 1 пучок
- ПЕРЕПЕЛИНЫЙ ЖЕЛТОК 4 штуки
- РЕДИС 4 штуки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1. Расплавить сыр в сотейнике, добавив 2–3 ст. л. воды, до состояния соуса.
- 2. Нарезать маринованные огурцы мелкими кубиками. Смешать сырную массу и огурцы.
- 3. Выложить сырную массу на хлеб. Сверху — по две рыбки шпротов.
- 4. Нарезать красный лук тонкими кольцами и выложить на рыбу.
- 5. Отделить желток от белка. Вложить желток в луковое кольцо.
- 6. Нарезать редис тонкими кружочками и выложить на бутерброд.
- 7. Посыпать мелко рубленным шнитт-луком.

НОРВЕЖСКИЙ БУТЕРБРОД С КРЕВЕТКАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- - 1 кусочек хлеба;
- - 1 лист салата;
- - 250 г вареных креветок;
- - 1 яйцо, сваренное вкрутую;
- - майонез;
- - ЛИМОН;
- - перец и соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Приготовление бутербродов очень простое и занимает минимум времени. Вареные креветки нужно очистить, выложить в чашу, полить соком половины лимона, посолить и поперчить. После этого чашу накрыть крышкой и хорошо встряхнуть креветки.
- Хлеб нужно обжарить до золотистой корочки (в духовке или в тостере), дать немного остыть и смазать майонезом.
- На каждый кусочек хлеба выкладываем лист салата, креветки и нарезанные кружочками яйца.
- Это блюдо идеально подходит для любого времени суток: утром оно заряжает энергией, а вечером превращается в превосходную закуску к бокалу белого вина.

НОРВЕЖСКИЙ БУТЕРБРОД С СЕЛЕДКОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сельдь 50 г
 - Французский багет 1 штука
 - Зеленый салат 1 пучок
 - Сливочное масло по вкусу
 - Лимоны 1 штука
 - Огурцы 1 штука
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Необходимо нарезать французский батон. Каждый кусочек хлеба (2–3 см в ширину) намазать сливочным маслом. Выложить хлеб с маслом на сервировочную тарелку.
- Промыть листья салата и, сложив вдвое, положить на хлеб с маслом.
- Нарезать огурец дольками, желательного похожего размера на кусочки хлеба, чтобы он не выпирал и не был слишком маленький. Нарезанный огурец выложить на хлеб с маслом и сверху — листьев салата.
- Достать селедку. Желательно консервированную, можно с различными вкусами. Рекомендую винную с пряными травами, обычно уже нарезанная. Селедку необходимо выложить на бутерброды сверху огурца.
- Нарезать лимон на дольки и каждую половинку положить на бутерброд сверху селедки.

БУТЕРБРОД "НОРВЕГИЯ"



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Консервы из сельди — 1 банка
 - Хлебцы — 6 шт.
 - Яблоко — 1 шт.
 - Репчатый лук — 1 шт.
 - Майонез — 50 г
 - Мята — по вкусу.
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезать соломкой зеленые яблоки и репчатый лук.
 - Перемешать, добавить майонез.
 - Выложить на хлебцы яблочный салат.
 - Сверху аккуратно выложить сельдь.
 - Украсить зеленью и кусочками яблок.
-

СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ

