

Холодные блюда и закуски народов мира

Введение

Национальные блюда - это поистине бесценное достояние народа, которое нам досталось от предков. Каждый народ имеет свои традиции, культуру и, конечно же, свою национальную кухню. Национальная кухня — это коллекция традиций и секретов, которые передавались из поколения в поколение. Говорят, что для того, чтобы попробовать настоящее национальное блюдо какой-нибудь страны, необходимо побывать на его родине.

Национальные блюда не только вносят в нашу жизнь разнообразие вкусов, но и отображают сочетания продуктов. Известно, что климатические условия оставляют свой отпечаток на блюдах национальной кухни. Так, в странах, где более холодный климат, кухня насыщена более калорийными блюдами, а в жарких преобладают лёгкие овощные, смешанные блюда.



Немецкая кухня

Немецкая кухня отличается большим разнообразием блюд из различных овощей, свинины, птицы, дичи, телятины, говядины и рыбы. Овощей потребляется очень много, особенно в отварном виде, в качестве гарнира - цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста и др.

Чрезвычайно популярны у немцев бутерброды с различными продуктами: маслом, сыром, колбасой, сырковой массой, рыбой и др. В ассортименте закусок - салаты из овощей, ветчина, колбасные изделия, шпроты, сардины, блюда из сельди с различными соусами, мясные и рыбные салаты, заправленные майонезом, и т. д.



На дно формы выкладывается шпинат готовый в кубиках (для удобного порционирования) с сыром фета. Положить мелко нарезанный зелёный лук и налить немного воды, чтобы прикрыть доньщко. Сверху выложить филе красной рыбы посоленное, поперчённое по вкусу и поставить в разогретую до 180 градусов на 40 минут.



Сёмга со шпинатом

Яблоко, грушу и сыр нарезать одинаковыми брусочками. Нарезанные ингредиенты смешать в салатнике.

Приготовить заправку из майонеза, йогурта, горчицы, лимонного сока, соли и сахара по вкусу.

Салат полить заправкой и посыпать рубленым миндалем.



Бранденбургский сырный салат



Роль-мопс



Gruene-gruetze



*Абрикосовый
десерт*

Французская кухня

Характерной особенностью национальной французской кухни является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпинат, капуста различных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты используются для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарниров.

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. Среди них такие широко известные, как рокфор, грюер, камамбер и др.

Характерны для французского стола омлеты и сырные суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью.





Киш Лорен

- Сделать тесто, завернуть в пленку и охладить. Бекон нарезать кубиками и бланшировать в кипящей воде 3 мин., откинуть на дуршлаг. Масло растопить на сковороде, подрумянить бекон – 5 мин. Яйца взбить, смешать со сливками и сыром, приправить солью, перцем, мускатным орехом. Разогреть духовку до 200°C, форму смазать жиром. Раскатать тесто до толщины 3–5 мм и поместить в форму, сделав бортики высотой 3 см. Запекать 15 мин., охладить. На тесто выложить бекон и залить его яично-сырной смесью. Запекать на среднем уровне 30 мин., до образования золотистой корочки.



ТУНЕЦ НИСУАЗ

Чтобы сделать заправку, смешать оливковое масло, уксус, чеснок и горчицу. Приправить по вкусу. В миску для салата поместить листья зеленого салата, картофель, томаты, оливки, анчоусы, фасоль, яйца и перец. Салат залить заправкой и отставить. Разогреть непригораемую сковороду, приправить тунец и обжарить без масла. Сложить салат на тарелки и накрыть кусками тунца.



Суфле с сыром



Оладьи из кабачков цуккини с цветами



Морковь по-французски

Марокканская кухня

Кухня Марокко - это баланс простоты. Популярна баранина, говядина, курица и верблюжати́на. Основной источник углеводов - кускус, хлеба, рис и бобовые, также как и огромно употребление корневых овощей, зелени и сезонных фруктов.

Блюда в Марокканской кухне готовятся медленно и аккуратно, их приправляют специями (за частую очень сильно) и свежими травами. В одном блюде часто встречаются и сладкое, и соленое, и острое. Мясные блюда часто приправляют сухофруктами или свежими фруктами, в популярные национальные блюда входит **таджин с мясом и айвой**, баранина с финиками, курагой или черносливом, и баранина с кедровыми орешками и изюмом.



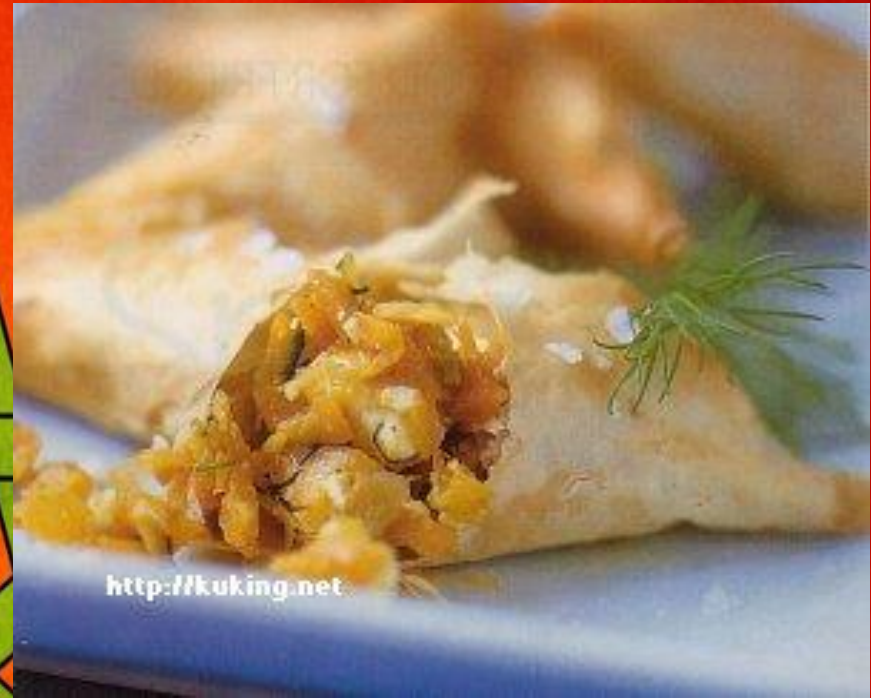
Обжарить лук-порей с щепоткой соли в течение нескольких минут.

Добавить морковь, зиру и чеснок, и медленно готовить, пока овощи не станут мягкими, около 20 мин.

Отставить и дать немного остыть, затем добавить укроп, фету и миндаль.

Разогреть духовку до 200 гр С. Растопить оставшееся масло, положить 1 лист теста фило на доску, смазать его растопленным маслом, положить на него еще один лист теста. Порезать на равные полоски вдоль толщиной примерно 5 см.

Заворачивать по диагонали, чтобы получились треугольники. Запекать 15 мин до золотистого цвета.



Треугольники

Положить огурец в дуршлаг, посыпать солью и дать стечь в течение 30 мин (благодаря этому салат не станет мокрым, если не подавать его сразу же).

Сделать заправку: смешать все ингредиенты кроме кориандра. Добавить еще немного чили, если вы любите острое.

Перемешать огурец с остальными ингредиентами для салата и с заправкой, приправить и добавить кориандр.



Салат из моркови и редиса

Английская кухня

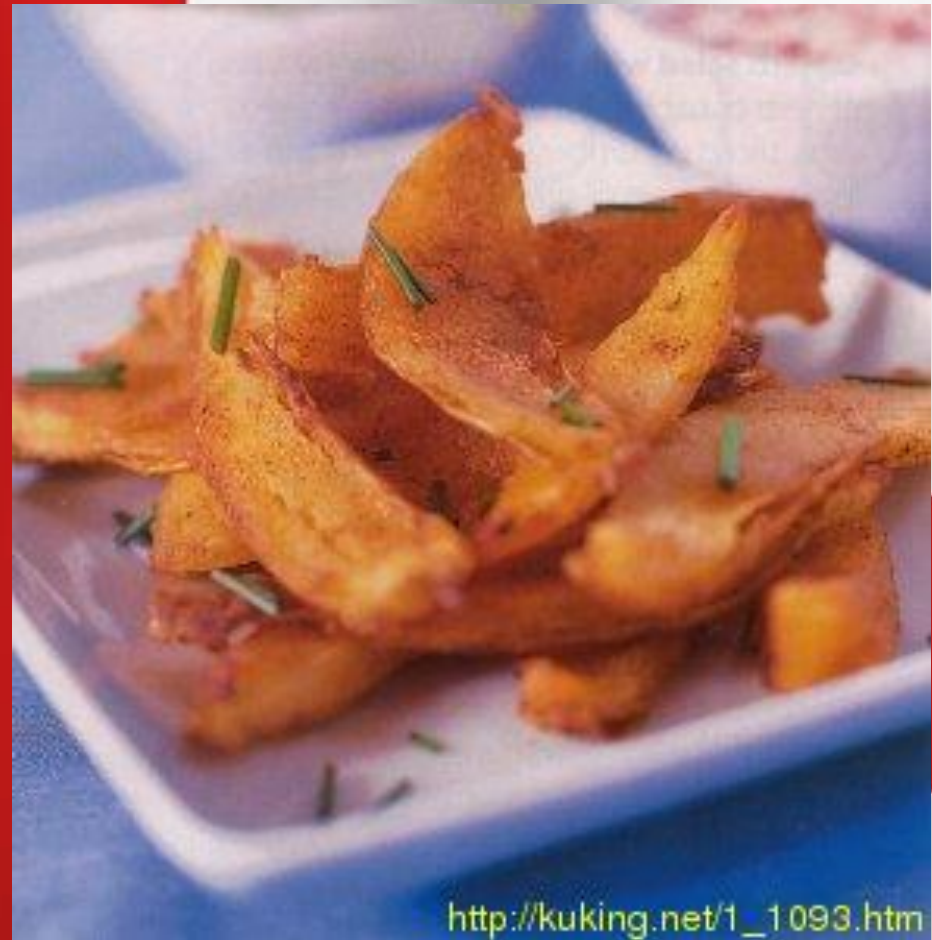
День англичан на протяжении веков начинался с яичницы с жареным беконом, помидорами, грибами, сосисками и кровяной колбасой. По сей день популярны закуски и бутерброды - треугольные бутерброды стали уже одной из непоколебимых английских традиций. Самыми классическими считаются треугольными бутерброды с огурцами на белом хлебе. Из первых блюд распространены супы-пюре и бульоны, но подают их редко, они не являются неотъемлемой частью ежедневной трапезы. Специи и травы в классической кухне употребляются очень скупо, хотя сейчас английские кулинары приучают британцев пользоваться большим количеством трав и специй.



Запечь картофель в микроволновке до готовности в течение 15 мин. Дать остыть и нарезать на 4 части. Срезать большую часть мякоти с картофеля и отложить.

Разогреть духовку до 200 гр С. Смешать муку, паприку и чили. Обвалять картофельные шкурки в приправленной муке.

Налить немного масла в форме для духовки. Когда масло нагреется, добавить картофельные шкурки и обвалять их в масле. Запекать 15 мин. Приправить солью и подавать со сметаной.



http://kuking.net/1_1093.htm

Картофельные шкурки

- С ломтиков хлеба для тостов срезать корочку.
В миску налить уксус, растительное масло, добавить соль, перец и укроп. Хорошо перемешать. Туда положить кружки огурцов и мариновать 20 мин.
- Для сэндвичей с сыром ломтики смазать сливочным маслом. На 2 куска положить листья салата и сыр. помидоры нарезать кружками, положить на сыр. сверху накрыть 2 оставшимися ломтиками хлеба, разрезать сэндвичи по диагонали. 4 ломтика белого хлеба намазать майонезом. На 2 ломтика положить кружки огурца. Сверху положить оставшиеся куски хлеба и разрезать сэндвичи на треугольники.
Для сэндвичей с ветчиной яйцо сварить и нарезать, ветчину мелко нарезать. Перемешать ветчину с яйцами и все вместе порубить. Смешать с оставшимся майонезом и шнитт-луком. Ломтика положить сверху.



*Сэндвич
«Пикантный»*