

7-8 (41) 2001

РЕСТОРАННЫЕ МОМОСТИ

**ВКУСЫ
ЛЕТНЕГО СЕЗОНА**

RIKEEPER
КЛЮЧЕВОЕ РЕШЕНИЕ
РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



Скандинавия: теплая кухня севера

Скандинавия...
Помимо фьордов, викингов и хоккея этот регион славится еще и своими кулинарными традициями, которые отражают богатое историческое наследие и соответствуют переменчивому и суровому северному климату.
Все Скандинавские страны имеют схожую гастрономическую культуру. Однако, несмотря на общность, кухня каждой из этих стран имеет уникальные черты.

Норвегия

Норвежцы — нация мореходов и рыболовов. Именно поэтому норвежская кухня известна всему миру благодаря блюдам из морепродуктов. Береговая линия Норвегии простирается на 1700 миль, и неудивительно, что на столах местных жителей почти круглый год можно встретить свежего лосося, макрель, креветок, сельдь, треску, форель... Норвежские морепродукты пользуются у гурманов заслуженной популярностью — исключительная чистота прибрежных вод гарантирует их высокое качество и отменный вкус.

Национальная кухня этой страны подвержена сезонности лишь в незначительной степени. Так, весной и летом одним из наиболее популярных блюд является жирный лосось, посыпанный свежим укропом и поданный с гарниром из свежих овощей, фруктов и ягод. Зимой же

гостям ресторанов предлагается другое традиционное блюдо — стейк из оленины, которая доставляется в свежем виде из арктических областей страны. Конечно, в повседневной жизни норвежцы едят то же, что и все европейцы, — отбивные, стейки, бургеры, сэндвичи и пиццу, но в выходные и праздничные дни они все же отдают предпочтение национальной кухне.

К ее наиболее известным блюдам можно отнести гороховый суп, мясные фрикадельки, маринованный сыр, салат из теплого лобстера, капустный рулет, маринованную форель, блины по-норвежски, копченое филе свинины, вафли с кардамоном и лимоном, фатигман (традиционный десерт), крем из морошки, квиш с копченым лососем, клецки из сырого картофеля.

Помимо морепродуктов славится Норвегия и своими традициями хлебопечения. Плоский

норвежский хлеб употребляется практически со всеми блюдами. Он выпекается без дрожжей и чем тоньше получается при выпечке, тем лучше. Тесто раскатывается и раскатывается до тех пор, пока оно не станет тонким, как папиросная бумага, а затем выкладывается на противне огромных размеров. Так что приготовление норвежского хлеба в домашних условиях требует немало терпения и выдержки. Благодаря сухому климату такой хлеб может храниться в течение нескольких лет, не теряя вкусовых свойств. Ингредиенты для выпечки и технология приготовления меняются в зависимости от региона, однако чаще всего для теста используется ячменная, пшеничная и овсяная мука, смешанная в разных пропорциях.

Другим популярным норвежским хлебом являются картофельные хлебцы лэфсе.

Ингредиенты (на 12 хлебцев):

Картофельное пюре — 6 чашек
Соль — 1 ч. л.
Маргарин — 3 доли
Сахар — 1 доля
Густые жирные сливки — 2 доли
Мука — 1,5 чашки

Способ приготовления:

Смешайте все ингредиенты за исключением муки и поставьте смесь на некоторое время в холодильник. Затем добавьте муку и тщательно перемешайте. Подогрейте сковороду для жарки до 400 °С. Из теста сделайте длинный рулет и разрежьте его на 12 частей. Каждую часть скатайте в шарик. Посыпьте доску для раскатки мукой и тонко раскатайте каждый шарик. Выпекайте на несмазанной сковороде до появления коричневых пятен, затем переверните. Положите готовые хлебцы между двумя полотенцами и остудите. Лефсе могут храниться в пластиковых пакетах в холодильнике или морозильной камере.

В Норвегии очень популярно готовить блюда на живом огне — на печи или плите, растопленной дровами. А хозяйки до сих пор предпочитают большие чугунные сковороды, которыми пользовались еще их прабабушки. На таких сковородах готовится много национальных блюд, начиная от хлеба и заканчивая свелле — блинами по-норвежски, которые подают на десерт или к чашечке кофе. Традиционные блины делают следующим образом:

Ингредиенты:

Масло — 175 г
Сахар — по вкусу
Яйца — 4 шт.
Жирное молоко — 1 л
Мука — 600 г
Сода — 1 ч. л.
Пекарский порошок — 2 ст. л.

Способ приготовления:

Растопите масло, добавьте сахар и взбейте яйца и молоко. Соедините все сухие ингредиенты и добавьте их в смесь. Все перемешайте и поставьте тесто в холод на 30 минут. Нагрейте смазанную сковороду. Блины выпекайте в небольшом количестве масла. Подавайте блины с маслом и сахаром.

Дания

На протяжении многих веков датчане жили за счет сельского хозяйства и рыболовства. Несмотря на развитие технологий и индустриализацию, эти две отрасли экономики остаются в Дании приоритетными. Благодаря этому, да еще и хорошей экологии местная кухня является чрезвычайно здоровой и полезной. Она отличается одновременно и крестьянской простотой, и огромным разнообразием национальных блюд.

Как и в других Скандинавских странах, здесь популярны блюда из морепродуктов — креветок, лосося и, естественно, сельди, которая является главной промысловой рыбой во всем регионе. Датчане — известные специалисты по засолке, маринованию и копчению сельди. Здесь даже есть поговорка о том, что правильно закопченная сельдь сама по себе представляет готовый обед или ужин.

Из наиболее известных датских блюд можно упомянуть знаменитые “открытые” сэндвичи. Они очень калорийны и являются для множества датчан идеальным вариантом ланча. Сами датчане говорят: “Никогда не заказывайте второй сэндвич, пока не увидите первый”. О справедливости этого утверждения можно судить по количеству ингредиентов, исполь-

зуемых для сэндвичей. На ломте свежего хлеба, тонко намазанного маслом, в Дании создают настоящие шедевры кулинарного искусства. Необходимым условием приготовления “открытого” сэндвича является свежесть всех ингредиентов, которые к тому же должны соответствовать друг другу как по вкусовой, так и по цветовой гамме. Вот лишь несколько вариантов сэндвичей по-датски:

— кусочки копченого лосося выкладываются на ломоть белого хлеба вместе с дольками яйца, сваренного вкрутую, или поливаются яичницей-болтуньей и посыпаются укропом;

— мясо креветок или крабов выкладывается на тосте, поливается майонезом, сверху кладется долька лимона;

— филе анчоуса укладывается на половинку багета с сырым яичным желтком, помещенным в колечко лука, и посыпается луком;



— на половинку багета помещается обжаренный в масле говяжий или телячий эскалоп с томатами, петрушкой и кольцами лука-порея.

По словам менеджера ресторана *Imperial Garden* (Дания) Анетты Марфельт, местная кухня в значительной мере зависит от времени года. С приходом весны в ресторанах вводится новое меню, в котором отсутствуют тяжелые, калорийные блюда. Например, *Imperial Garden* предлагает блюда из аспарагуса, креветок, молодого картофеля. Приходом весны отмечается и появлением типично датского десерта — коричного пирожного-сандвича с кремом и паровым ревенем.

Ингредиенты (на 4 порции):

Тонкие красные стебельки ревеня — 400 г
Нерафинированный сахар — 100 г
Ванильный порошок — 2 щепотки
Вода — 200 мл

Крем:

Яйцо — 1 шт.
Яичный желток — 2 шт.
Нерафинированный сахар — 100 г
Взбитые сливки — 200 мл
Хрустящее пирожное с корицей:
Размягченное масло — 50 г
Сахарная глазурь — 50 г
Молотый миндаль — 2 д.л.
Яичный желток — 1 шт.
Порошок корицы — 1 ч.л.

Способ приготовления:

Промойте и нарежьте стебельки ревеня на полоски длиной 10 см. Подогрейте вместе воду, сахар и ваниль до полного растворения сахара. Доведите до кипения. Поместите ревеня в кипящую жидкость, поддержите некоторое время до распаривания ревеня, остудите. Смешайте все ингредиенты для пирожного. Выложите массу тонкими слоями в виде небольших (6x10 см) прямоугольников на форму для выпечки. Выпекайте до появления золотистого оттенка. Взбейте желтки и яйцо с сахаром и ванилью до получения густой белой однородной массы, добавьте взбитые сливки. Между двумя полосками выложите в два слоя крем и ревеня (крем — ревеня — крем — ревеня). Пирожное готово. Вместо ревеня можно использовать свежую клубнику.

Финляндия

Влияние России, а Великое Княжество Финское находилось в составе Российской империи в течение более 100 лет, весьма ощутимо сказалось на местных кулинарных традициях. Здесь хорошо прижились наши блины, супы, кулебяки, каши... Последние, кстати, часто используются в качестве начинки для пирогов и ватрушек. Но сохранились в кухне Финляндии и исконно национальные блюда. По словам менеджера кафе-ресторана *Карелия* (Финляндия) Гийна Партти, в меню можно найти такие блюда, как окуневый суп со сметаной, сладкий крестьянский сыр в морошковом желе и креме из корицы, оленину, обжаренную с картофельным террином под соусом из портвейна. Вот, например, как готовится окуневый суп:

Ингредиенты (на 4 порции):

- Окуни — 400 г
- Молодой картофель, порезанный кубиками, — 8 шт.
- Нарезанный молодой лук — 2 головки
- Нарезанные маленькие сладкие морковки — 2 шт.
- Белое сухое вино — 100 мл
- Рыбный бульон (отвар из окуней) — 500 мл
- Густая сметана — 200 мл
- Масло — 2 ст.л.
- Лавровый лист — 2 шт.
- Перец — 5 горошин
- Соль, белый перец — по вкусу

Способ приготовления:

Разомните картофель, молодой лук и морковь в кастрюле вместе с маслом. Добавьте белое вино и выпарьте половину жидкости. Добавьте рыбный бульон, лавровый лист, перец и варите на слабом огне до готовности картофеля. Добавьте сметану, филе окуня и варите еще 5 минут. Перед подачей добавьте соль, белый перец и посыпьте суп свежей зеленью.

Что касается севера Финляндии — Лапландии, то у коренных кителеев этого края существует своя кулинарная культура, в которой наряду с традиционными в финской кухне блюдами из рыбы очень популярны блюда из оленины и зайчатины. Из-за сурового климата лапландская кулинария гораздо калорийнее, чем финская.

В меню ресторана *Lappi* (Финляндия) предлагаются исключительно лапландские блюда. Из закусок — тартар из оленины, малокопченая оленина с салатом из лесных грибов, ассорти “Лапландия”: малосольный арктический голец, белая рыба, лесные грибы, малосольная оленина, теплая копченая печень оленя, лапландский сыр и морошка. Из супов — суп из лосося, суп-крем из сморчков, суп из оленины холодного копчения с сыром. А среди основных блюд стоит упомянуть оленью вырезку, паровую оленину, маринованный стейк из оленя, филе зайца, лосося и белую рыбу горячего копчения, обжаренный с луком арктический голец, белую рыбу-гриль. Для приготовления соусов к блюдам лапландской кухни применяются ягоды (сырые, отпаренные, моченые) клюквы, морошки, брусники...

Швеция

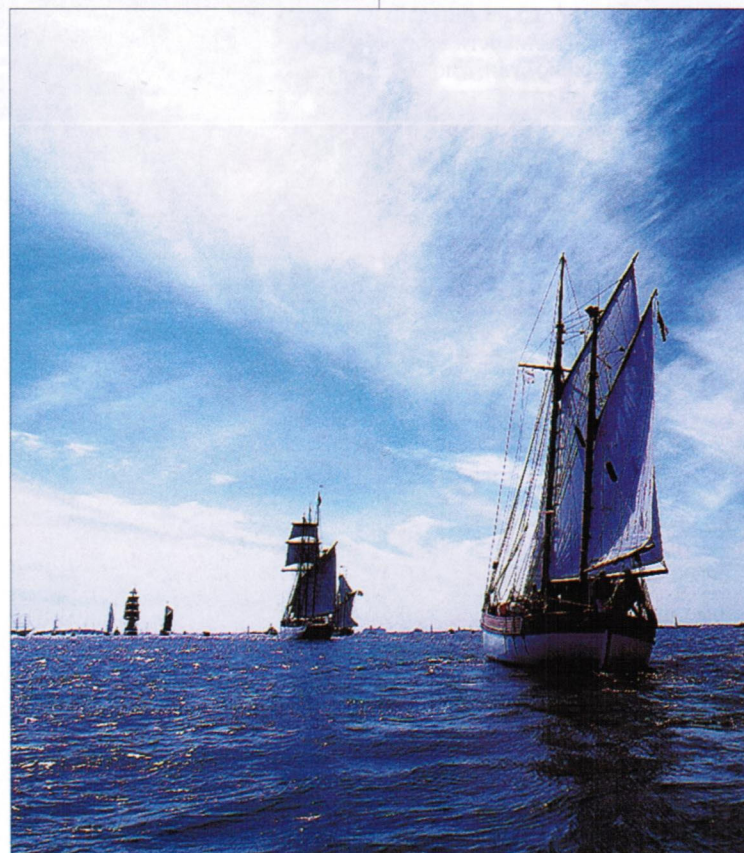
Шведская кухня, пожалуй, единственная из всех скандинавских, с которой можно познакомиться в Москве. Шеф-повар московского ресторана *Скандинавия* Леон Ек любезно поделился с нами секретами шведской кухни. Он подчеркнул, что шведы, как и все скандинавы, очень любят морепродукты и рыбные блюда и что настоящие блюда шведской кухни можно приготовить исключительно из свежих ингредиентов.

К типичным шведским блюдам в меню ресторана *Скандинавия* можно отнести вяленое утиное мясо по-скандинавски (со спаржей, салатом “руккола” и апельсиновым соусом), Пелле Янсон (Pelle Janson) — тонко нарезанную сырую говядину на тосте с икрой уклейки, треску с зеленью (с картофельным пюре с горчицей и бульоном из телятины и

лобстера), седло оленя (с артишоком, картофелем с сыром Aquavit, горчичным соусом), пирог с шафраном, парфе из морошки (с соусом и шведскими вафлями). Любят шведы и блюда, приготовленные на гриле. В Скандинавии готовят шашлык из лосося, мясное ассорти, маринованный стейк из свинины и телятину на кости.

По словам Леона, традиционные блюда шведской кухни необходимо модифицировать под влиянием современных кулинарных традиций, делать их более эклектичными. Это отражается как в подборе ингредиентов, приготовлении соусов и гарниров, так и в сервировке уже готовых блюд.

Тем не менее некоторые блюда остаются неизменными, например, знаменитый “Гравлакс”. Это блюдо можно считать историческим — еще в древние времена люди закапывали лосося в землю и оставляли там в течение некоторого времени, чтобы он как следует “промариновался”. Отсюда и название блюда, которое в переводе со шведского означает “похороненный лосось”.



Ингредиенты (на 4 порции):

- Филе свежего лосося — 400 г
- Сахар — 100 г
- Соль — 75 г
- Белый перец — 5 г
- Укроп — 50 г

Способ приготовления:

Смешайте сахар, соль, белый перец и нарезанный укроп. Вотрите полученную смесь в рыбное филе с двух сторон и поместите его в холодильник на 15 часов. Затем переверните лосося и выдержите его в холодильнике еще 15 часов.



Эльвира Тарасенко