

ДОЛГИЕ ЗИМНИЕ ВЕЧЕРА ЖАЛЬ ТРАТИТЬ НА НИЧЕГОНЕДЕЛАНИЕ. СОБЕРИТЕ ГОСТЕЙ И УСТРОЙТЕ ВЕЧЕРИНКУ В ИТАЛЬЯНСКОМ, БОЛГАРСКОМ, АВСТРАЛИЙСКОМ ИЛИ КАНАДСКОМ СТИЛЕ. ШЕФЫ-ИНОСТРАНЦЫ РАССКАЗАЛИ НАМ, КАК СДЕЛАТЬ, ЧТОБЫ ВЕЧЕРИНКА НА 100 % УДАЛАСЬ.

Подготовила Анна МАШКОВА

Будет party!



как в Италии

В МЕНЮ: сырная тарелка, капрезе, пицца или чиабатта, паста или ньокки.

ДЛЯ АНТУРАЖА: вместо классической скатерти используйте итальянский флаг, на столе расставьте бутылочки разной формы, наполненные оливковым маслом, а блюда подавайте на тарелках с итальянской символикой.

наши эксперты



ЛОРИС САНТУЛЛИ,
шеф-повар городского кафе «Шердор»

Где родились? В Италии, Риме.

Что окончили? Scuola Italiana pizzaioli в Венеции по специальности «Неаполитанская пицца».

Ваш первый учитель... Когда я был ребенком, наблюдал, как готовит моя бабушка. Тогда и обнаружил страсть к кулинарии. Возможно, я и не узнал у бабули технических моментов приготовления блюд, но зато научился работать с любовью. Это мой главный секрет, как стать великим шеф-поваром.



Ньокки с томатным соусом и моцареллой // 4 порции

- 1,2 кг очищенных томатов в собственном соку
- 800 г ньокков
- 250 г моцареллы
- 150 г тертого пармезана
- пучок свежего базилика
- 1 зубчик чеснока
- соль, молотый черный перец по вкусу
- оливковое масло для жарки

Для ньокков

- 1 кг картофеля
- 200 г пшеничной муки
- 2 яйца
- 50 г тертого пармезана
- соль, молотый черный перец по вкусу

Сначала приготовьте ньокки. Картофель отварите и растолките. Добавьте к нему яйца, тертый пармезан, соль и перец по вкусу. Замесите мягкое и эластичное тесто, понемногу добавляя муку. Из готового теста слепите продолговатые ньокки диаметром около 2-3 см. Отложите их в сторону.

Томаты разрежьте на четыре части. В сотейнике на оливковом масле обжарьте измельченный чеснок до золотистого цвета. Добавьте к нему томаты и рубленый базилик. Приправьте по вкусу. Уменьшите огонь и тушите в течение получаса, пока соус не загустеет. Тем временем отварите ньокки в подсоленной воде. Ньокки готовы, когда они поднялись на поверхность. Слейте воду и высыпьте их в сотейник с томатным соусом. Добавьте моцареллу, предварительно разделенную на маленькие кусочки. Когда сыр расплавится, разложите ньокки по глубоким тарелкам-пиалам, посыпьте пармезаном, украсьте листиком базилика и подавайте.

■ **О ДЕЛИКАТЕСАХ.** В Италии каждый город славится чем-то особенным. Римская кухня основана на местных фермерских ингредиентах экологически чистого происхождения, что играет большую роль в конечном вкусе блюд.

■ **О НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮДАХ.** В Риме самые известные блюда: Букатини алла аматричiana — спагетти с соусом из томатов, лука и итальянского бекона «гуанчиале» и Спагетти алла карбонара — с луком, яйцами и американским беконом (легенда гласит, что итальянские повара вдохновились блюдом во время Второй Мировой Войны, соединив итальянские спагетти с типичным завтраком американских солдат).



наш эксперт



ДЖОНАТАН КЕРТИС,

шеф-повар ресторана MR.Lee

Где родились?

В Австралии, Сиднее.

Ваш первый учи-

тель... Джеф Тембл – известный австралийский шеф-повар.



как в Австралии...

В МЕНЮ: мясо или морепродукты на гриле, пирог из слоеного теста с мясной начинкой, австралийский салат из ветчины, помидоров, огурцов, сельдерея и яблок, заправленный свежевыжатым апельсиновым соком и майонезом.

ДЛЯ АНТУРАЖА: на стулья положите подстилки из натуральной овчины или шерсти, приготовьте для гостей австралийские фетровые шляпы, на столе расставьте пиалы с листьями свежей мяты и анисового мирта – символов-ароматов Австралии.

■ **О ДЕЛИКАТЕСАХ.** У нас в большой цене морепродукты (в том числе редкие голубые крабы и пресноводные устрицы) и экзотика – мясо кенгуру и крокодила (на самом деле напоминают курицу), яйца эму (как куриные, только жирнее).

Австралийский пирог с мясом и грибами // 4 порции

- 500 г дрожжевого теста
- 500 г говяжьей мякоти
- 3 средние картофелины
- 20 шт. шампиньонов
- 1 луковица
- 200 мл светлого пива
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст.л. вустерширского соуса
- 1 ст.л. пшеничной муки
- ½ ч.л. сушеного тимьяна
- несколько веточек свежей петрушки
- 1 яйцо
- соль, молотый черный перец по вкусу
- обжаренный картофель-фри, микс-салат и соус по вкусу для подачи

Лук измельчите, мясо нарежьте кубиками. Переложите в глубокий сотейник и обжарьте на растительном масле в течение 10 минут. Затем влейте пиво и тушите еще 20 минут. Добавьте нарезанный кубиками картофель и шампиньоны, рубленый чеснок и петрушку, сушеный тимьян, вустерширский соус, муку, соль и перец по вкусу. Перемешайте, накройте крышкой и готовьте еще 10-15 минут до загустения массы. Тесто разделите на две части. Одной выстелите дно формы, сделав высокие бортики. Сверху выложите начинку. Накройте второй частью теста, аккуратно защипите края. В центре пирога сделайте два отверстия для выхода пара. Выпекайте 40-50 минут при температуре 200 С. Подавайте с обжаренным домашним картофелем-фри, микс-салатом и соусом по вкусу.

Вустерширский соус («Ворчестер») – пряный, одновременно острый и сладкий. Технологию его приготовления сложно, поэтому лучше заранее приобрести соус в магазине. В продаже он частый гость.



как в Канаде...

В МЕНЮ: мясное или рыбное ассорти, суп из желтого гороха, салат рыбный с огурцом, сельдереем и яблоками, ростбиф, канадский пирог с кленовым сиропом.

ДЛЯ АНТУРАЖА: расставьте на столе баночки с кленовым сиропом и статуэтки животных — медведей, бобров, волков, лосей, над столом повесьте фирменный канадский сувенир — «ловец снов».

наш эксперт



ИЭН МИННИС,

шеф-повар отелей «Астория» и «Англетер»

Где родились? В Канаде, Оттаве.

Что окончили? Когда я вырос, переехал в Торонто, чтобы сделать этот «большой город» своим домом. Там окончил школу, университет, получил первые профессиональные навыки и начал работать в отельном бизнесе.

Ваш первый учитель... Мама. Она потрясающе умеет готовить. Я не знаю ни одного блюда, которое она бы не смогла сделать. Я рос, наслаждаясь чудесными вкусами и ароматами. Сейчас закрываю глаза и чувствую запахи свежеепеченного хлеба или яблок в карамели... Первым профессиональным учителем был шеф-повар, я на него работал, француз Ги Монжо (Guy Mongeaux).

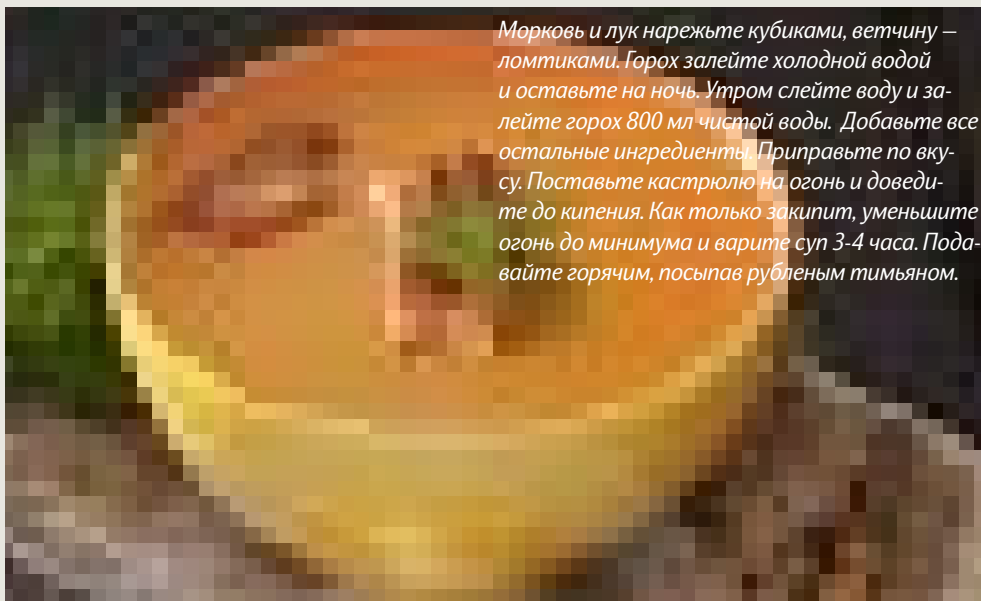
■ **О НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮДАХ.** Торт «Лемингтон» — шоколадный бисквит с кокосовой стружкой. Цыплята «Мельбурн» с соусом из белого вина и томатным пюре. Эльфийский хлеб — белый хлеб со сливочным маслом и цветной кондитерской посыпкой. Австралийский пай — слоеный пирог с мясной начинкой. Веджимайт — густая соленая паста из дрожжевого экстракта, ее намазывают на сэндвичи.

■ **О ДЕЛИКАТЕСАХ.** Канада, конечно, славится рыбой и морепродуктами. Еще фермерским мясом курицы и ягненка. У нас практически не найти замороженных продуктов — в этом нет необходимости, потому что все продукты местного производства.

■ **О НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮДАХ.** Основные — лобстеры, оленина, свинина, лосось под разными соусами. Канадские лобстеры знамениты по всему миру, потому что у нас они живут в идеальных климатических и температурных условиях.

Суп из желтого гороха по-канадски // 4 порции

- 800 мл воды
- 300 г колотого желтого гороха
- 100 г бекона
- 2 головки репчатого лука
- 3 стебля сельдерея
- 1 морковь
- 2 лавровых листа
- веточка свежего тимьяна
- соль, молотый черный перец по вкусу



Морковь и лук нарежьте кубиками, ветчину — ломтиками. Горох залейте холодной водой и оставьте на ночь. Утром слейте воду и залейте горох 800 мл чистой воды. Добавьте все остальные ингредиенты. Приправьте по вкусу. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. Как только закипит, уменьшите огонь до минимума и варите суп 3-4 часа. Подавайте горячим, посыпав рубленым тимьяном.



как в Болгарии...

В МЕНЮ: ассорти из морепродуктов, рыба на гриле, шопска салата, чушка бюрек.

ДЛЯ АНТУРАЖА: расстелите скатерть красно-бело-зеленого цвета, расставьте троянскую керамику с орнаментом, похожим на радужные разводы или растекающуюся яичницу-глазунью, разложите на столе ракушки и мелкие морские камушки.

наш эксперт



МИЛКА РУСЕВА,
шеф-повар ресторана «БАБА МАРТА»

Где родились? В Болгарии, Варне.

Ваши заслуги... Я постоянный член жюри профессионального конкурса молодых поваров Болгарии и детского конкурса «Младен талант Софии». Один из организаторов ежегодного праздника «Болгарский Кулинарный Фестиваль «Пъстра трапеза» в старинном селе Баня.

Ваш первый учитель... Моя бабушка. Многие рецепты и секреты приготовления национальных болгарских блюд мне передала она. А ей, в свою очередь, они достались от мамы и бабушки.



■ **О ДЕЛИКАТЕСАХ.** Болгария уникальна тем, что на ее территории живет микроорганизм Лактобактериус Булгарикус. Это полезная палочковидная стрептококковая бактерия. Именно с ее помощью мы сквашиваем коровье, овечье, козье, буйволиное молоко в простоквашу или болгарское кислое молоко — «кисело мляко». Варнский эксклюзив — морепродукты.

■ **О НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮДАХ.** Шопска салата — салат из помидоров, огурцов, болгарского перца и репчатого лука, покрытый сверху тертым овечьим сыром. Банница — слоеный пирог из не-сладкого слоеного теста с начинками (сладкими и не сладкими). Таратор — холодный суп из йогурта, огурцов, чеснока и тертых орехов. Шкембе-чорба — горячий суп с потрошками. Кьопоолу — икра из печеных и прессованных баклажан и перца с чесноком и орехами. Чушка бюрек — обжаренный в яйце сладкий перец, фаршированный брынзой и помидорами. Обед и ужин болгары начинают с салата и ракии (болгарский алкогольный напиток). В завершение трапезы выпивают кофе по-восточному.

■ **О СПЕЦИЯХ.** Блюда принято сдабривать различными специями и приправами. Поэтому к столу всегда подают «шарена сол» (смесь из 11 разных полезных трав с морской солью), «лютеницу» (сладкий и острый вариант томатных соусов), дробленый сладкий красный перец, измельченный острый красный перец, свежемолотый черный перец. Плюс у каждой хозяйки есть фирменный рецепт домашней приправы.

Шопска салата // 2 порции

- по два помидора и огурца
- по одному болгарскому перцу и головке репчатого лука
- 50 г болгарской брынзы
- несколько веточек петрушки
- белый винный уксус и оливковое масло для заправки по вкусу
- соль, молотый черный перец по вкусу
- растительное масло для запекания
- 2 ст.л. тертого овечьего сыра и зелень для украшения

Болгарский перец сбрызните растительным маслом и запеките в духовке в течение 20 мин. при температуре 180 С. Затем очистите от кожуры и семян и нарежьте кубиками. Так же нарежьте остальные овощи и брынзу. Петрушку нарубите. Все смешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Заправьте оливковым маслом и несколькими каплями уксуса. Украсьте тертым овечьим сыром и рубленой зеленью. **КЭ**