

Алекс Крамер
Уличная еда: рецепты блюд современного стрит-фуда



Аннотация

Уличная еда – это феномен мировой гастрономии. Самые простые, незатейливые, обыденные и традиционные блюда любой кулинарной культуры можно встретить не в шикарных ресторанах, а на рынках, площадях, фуд-траках или придорожных лотках в их аутентичном облике. В любой точке земного шара свежий, дешевый, вкусный, сытный и разнообразный стрит-фуд предлагает городским жителям и гостям знакомство со всем своим изобилием блюд и историческим кулинарным наследием народа. В этой книге представлены более 220 рецептов самых популярных блюд уличной еды, собранных со всего мира. Вы познакомитесь с уличными изысками Америки, Австралии, Европы, Африки и Азии.

«Ежедневно в разных уголках земного шара разгораются угли, чтобы обжарить на них баклажаны и перцы; повара формируют из свежей пасты маленькие ракушки и вытягивают длинную лапшу; чеснок и имбирь издают приятное шипение, попадая на поверхность раскаленного вока; искусно нарезается нежнейшая рыба для севиче; свежие тамале аккуратно упаковывают в кукурузные листья для дальнейшего пропаривания; тапас, мезе и антипасту уже выкладывают на блюда; мясо нанизывают на шампуры и сдабривают пряными смесями; протирают старые металлические столы для прибытия первых гостей; один за одним включаются фонари на ночных рынках от Чиангмай до Марракеша, ожидая голодной толпы, жаждущей утолить свой голод. Это и есть настоящее шоу мировой кулинарии!»

– ГРЕГ ДРЕШЕР об уличной еде
вице-президент по
стратегическим решениям
Кулинарного Института Америки

ОБ УЛИЧНОЙ ЕДЕ

Готовые блюда, продаваемые на улицах, площадях или рынках, повсеместно распространялись по всему миру на протяжении всей истории человечества. В период цивилизации ацтеков на городских рынках голодные жители могли обуздать свой аппетит разнообразными пикантными закусками; в Древнем Риме городская беднота, не имеющая собственной кухни, могла утолить голод, купив дешевую уличную еду; в то время как в средневековом Лондоне было обыденным делом купить свежие устрицы, пироги или печёные яблоки и, усевшись на обочине дороги, насладиться обедом. Несмотря на такую

насыщенную историю, уличная еда становится лишь популярнее с каждым годом. Этот феномен играет важную роль в социальной науке по отношению к уличной еде, иллюстрирующий ее огромное культурное разнообразие и экономическое значение как для развивающихся, так и развитых стран.

Однако, в современной истории, с начала XX века, когда многие повара стремились создать кулинарные шедевры в своих звездных ресторанах, уличные блюда претерпевали различного рода насмешки, игнорирования и признания со стороны многих кулинарных профессионалов, которые смотрели свысока на обычных уличных торговцев. Но с течением десятилетий стрит-фуд набрал небывалую популярность среди многочисленных путешественников, которые жаждали познать культурные аспекты тех или иных стран, в том числе и кулинарные традиции народов мира. Аутентичность каждой кулинарной культуры заключается в простых и незатейливых блюдах, прошедших многовековые испытания и изменения, а именно в таком облике их можно встретить на улицах как маленьких городков, так и мировых мегаполисах.

В наше время многие туристы пытаются найти захватывающие и в то же время простые, совершенно обыденные, заведения, где можно отведать традиционные национальные блюда, вместо самых топовых и новейших ресторанов изысканной кухни. Все больше путешественников делятся своими открытиями и с уверенностью советуют полюбившиеся им места стрит-фуда в различных уголках нашей планеты.

Вследствии эмиграции многие кулинарные блюда претерпели существенные изменения, что сыграло огромную роль в становлении современного стрит-фуда. На данный момент многие блюда выходят за геополитические границы. *Шаурма*, наполненная китайской маринованной свининой и корейской *кимчи*; *так аль пастор*, которое возникло под влиянием ближневосточных кулинарных устоев; различные виды *спам суши*; *хот-доги* с морепродуктами и савойской капустой и прочие блюда современной уличной еды свидетельствуют о том, что повара и потребители находятся в постоянном поиске новых идей и экспериментов с новыми комбинациями различных кухонь мира.

Однако, несмотря на то, что местные вкусы потребителей преобладают над аутентичностью конкретного блюда и имеют важную роль в формировании современного стрит-фуда, многие признанные повара и эксперты приходят к мнению, что качество и вкус еды, а также ее кулинарная целостность, ни в коем мере не должна быть нарушена. Существует много версий и вариаций *гамбургеров*, *так*, региональных видов *шашильков*, закусок и других классических уличных блюд, но их ключевые элементы следует всегда уважать и поддерживать в их первоначальном состоянии.

Даже вездесущие *хот-доги* и *гамбургеры* вновь изобретаются в бесконечных вариациях в каждом городе, чтобы удовлетворить вкус местных жителей. Таким образом поставщики поддерживают местную экономику и играют важную роль в поддержании продовольственного суверенитета, продовольственной безопасности и устойчивой продовольственной цепочки в сельских и городских районах.

По данным «Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН» ежедневно более 2,5 миллиардов человек по всему миру употребляют блюда уличной еды и для многих она является основным источником питания. Сотни уличных блюд доминируют над другими кулинарными тенденциями в странах Латинской Америки, Ближнего Востока, Африки и Азии. В Северной Америке – родине *гамбургеров* – ассортимент уличных фуд-траков становится все более разнообразным и изысканным. В Европе потребители больше предпочитают классическую кухню нежели уличную, тем не менее стрит-фуд является частью многих местных кулинарных традиций, особенно в южных странах этой части света.

Уличная еда по своей природе является быстрой, удобной, относительно недорогой, вкусной и сытной. Эти важные качества делают ее весьма привлекательным предложением для нужд широкого круга потребителей: от низкого класса до высокого, студентов, офисных работников, туристов и т. д. Рабочие в городских районах и мегаполисах признают уличную

еду идеальным решением для доступного обеда, учитывая их временные и финансовые ограничения. Для молодых людей уличная еда является настоящим ритуалом в ночное время суток, поскольку даже ночью она доступна в отличие от повседневного общепита. Туристы, особенно из развитых стран, путешествующие по миру, рассматривают уличную еду как неотъемлемый компонент той или иной культуры – квинтэссенция «настоящей» местной традиционной кухни.

Чтобы не отставать в погоне за этим захватывающим и всеобъемлющим трендом многие известные шеф-повара открывают рестораны, специализирующие на блюдах уличной еды. Даже в высокочеловеческих и премиум ресторанах вы сможете без труда отыскать несколько блюд традиционного стрит-фуда.

Несмотря на свой позитивный вклад как в экономическую стабилизацию государства, так и в удовлетворении потребностей населения, в некоторых странах уличная еда сталкивается с серьезными проблемами. Такой фактор как риск заражения различными заболеваниями из-за несоблюдения элементарных санитарных норм в этой сфере кулинарной деятельности стоит очень остро. Незнание правил кулинарной обработки, использование в приготовлении дешевых и некачественных продуктов, пренебрежение личных санитарных норм способствуют возникновению пищевых отравлений, что повышает риски для здоровья как потребителей, так и самих продавцов. Об этом факте следует помнить и тщательно выбирать места для перекуса.

Прочитав эту книгу, вы сможете мысленно перенестись в отдаленные уголки нашей планеты, приготовить пикантные блюда уличной еды, а затем насладиться ими. Вы спросите: зачем готовить уличную еду дома, если ее можно отведать на улице? Причин может быть много. Возможно, недавно вы побывали в какой-то стране и познакомились с ее кулинарной культурой и вкусили ее традиционные блюда. Следуя рецептам и рекомендациям, описанные здесь, вы сможете вернуться в ваше путешествие, поностальгировать и вспомнить свое яркое и насыщенное путешествие, самостоятельно приготовив и отведав полюбившееся блюдо. А возможно, у вас просто на просто нет времени, финансов или желания, чтобы путешествовать по миру, но вы не прочь познакомиться с неизвестной для вас кулинарной культурой, приготовить ее традиционные блюда и привнести ощущения приключений и странствий на свою домашнюю кухню. Что касается меня, я обожаю готовить уличные блюда дома потому что имею возможность вносить существенные изменения в них, экспериментировать и комбинировать ингредиенты, тем самым «подгонять» блюдо под свой вкус.

Многие страстные и матерые путешественники прекрасно осознают, что самые потрясающие и запоминающиеся блюда в их жизни они съедали на ходу, исследуя те или иные страны, их обычаи и культуры. Здесь и сейчас, не выходя из своего дома, вы сможете прочувствовать весь насыщенный и яркий колорит тех блюд, которые когда-то давно уже вкушали или же вам только предстоит это сделать в ближайшем или отдаленном будущем.

Мир уличной еды постоянно меняется и развивается быстрыми темпами. На сегодняшний день уличная еда настолько же интернациональна, как и ее продавцы и потребители. Знания и осведомленность публики об уличных блюдах с каждым годом только растет, а это означает, что конкуренция между торговцами тоже не стоит на месте.

Под термином «уличная еда» скрывается блюдо, приготовленное и подано в небольших лотках, тележках, специализированных грузовичках или ларьках. Эти места продаж могут находиться вблизи учебных заведений, офисных зданий, автобусных и железнодорожных вокзалов, спортивных мероприятий, рынков, фестивалей, ярмарок, выставок и прочих местах большого скопления народа. Как правило эти блюда категории снэк (легкая закуска или перекус) или фаст-фуд, которые готовятся уже из подготовленных ингредиентов и выдаются потребителю за короткое время. Обычно эта категория блюд дает возможность потребителю съесть пищу на месте или во время ходьбы, используя специальную упаковку, а в некоторых случаях одноразовые приборы и посуду.

Представьте классическую американскую уличную еду. В первую очередь на ум

приходят *гамбургеры* , наполненные сочной пряной котлетой, хрустящими листьями салата, карамелизированным луком, свежими овощами и потрясающими соусами; горячие *хот-доги* с луком и пикантной жгучей горчицей. Далее Центральная и Южная Америка предлагает нам познакомиться со своим шармом красочных и разнообразных блюд: *тако* , *сальса* , *севиче* , *буррито* , восхитительная мексиканская *кукуруза* , карибский стрит-фуд с его индийским влиянием и прочие потрясающие блюда этого региона. От севера Канады до юга Аргентины – вся эта территория пестрит колоритом уличной еды. Америка всегда считалась эпицентром мировой эмиграции и конечно же этот фактор оказал огромное влияние на разнообразие и культурное влияние разных стран. Здесь вы сможете отведать любую уличную еду со всего света.

Европа считается эталоном элегантной сдержанной еды, где в первую очередь придают значение свежим мясным и овощным составляющим, а затем уже соусам и прочим дополнениям. Совокупность всех европейских кухонь – это настоящий гастрономический калейдоскоп, каждая кухня которого с одной стороны абсолютно не похожа на кулинарную культуру соседней страны, а с другой – вбирает в себя лишь самое лучшее от своих соседей. Вопреки всем ожиданиям европейская уличная еда сверкает разнообразием различных закусок, созданных как в самом регионе, так и позаимствованных извне.

Африка и Ближний Восток – огромный географический район, охватывающий территорию от границающей с Европой Турции до южной точки ЮАР. Он имеет удивительное разнообразие пикантных блюд, включая уличную еду. Известные на весь мир *фалафель* , *шаурма* , *хумус* и *кебабы* знакомы многим гурманам. Но если окунуться глубже, то можно обнаружить, что эти близкие по кулинарному духу регионы имеют достаточно много интересных уличных блюд. Влияние индийской, европейской и паназиатской кухонь привели к созданию настоящих сюрпризов для ценителей уличной еды.

Еда – это огромная часть индийской культуры. Говорят, что жители Индии во время завтрака обсуждают то, что они будут кушать на обед, а во время обеда они делятся мыслями о том, чем они будут лакомиться на ужин. Правда это или выдумка, но в этой индийской шутке есть доля правды. Индия блестяще преподносит уличные блюда абсолютно по всем своим регионам: начиная от самых маленьких деревень заканчивая мегаполисами вы всегда найдете свои местные фирменные уличные блюда во всех уголках этой необъятной страны. В любое время дня и ночи вы сможете утолить свой голод, даже не заходя в ресторан.

Восточная и Юго-Восточная Азия представляет собой огромную территорию с разнообразными культурами и кухнями. В отличие от остального мира они развивались на протяжении веков с ограниченным влиянием извне, однако, каждые из кулинарных культур этого региона обменивались между собой опытом и продуктами из-за чего происходило слияние блюд. Уличные торговцы в этом регионе готовы предложить коренным жителям и туристам весь свой ассортимент блюд на ночных рынках и всевозможных ярмарках. Многие люди предпочитают посещать такие места и закупаться необходимыми блюдами или их компонентами, а затем насладиться уличной едой дома со своей семьей или перекусить на работе во время обеденного перерыва.

Цель данной книги – познакомить читателя с огромным репертуаром уличной еды со всего земного шара. В ней собрана лишь тысячная часть того разнообразия стрит-фуда, которую вы можете попробовать, побывав в том или ином регионе нашей планеты, но даже эта малая часть блюд показывает свое величие и важность гастрономической истории для любой кулинарной культуры.

УЛИЧНЫЕ БЛЮДА АМЕРИКИ И АВСТРАЛИИ

СЭНДВИЧ С КРЕВЕТКАМИ PO BOY

Регион происхождения: США

Количество: 4 порции

В прошлом креветки были довольно недорогим ингредиентом и этот вид сэндвичей стал легендой уличной еды в Луизиане. Иногда креветки заменяют жареным мясом, курицей и различными видами морепродуктов. Пряная сочная начинка закладывается в традиционный для Нового Орлеана французский батон с хрустящей корочкой и нежной воздушной мякотью, который в свою очередь подается в горячем или холодном виде. Если начинка состоит из морепродуктов, в качестве соуса используется майонез. В случае если вы желаете наполнить сэндвич говяжьим или куриным мясом, идеальным дополнением для них послужит креольская горчица или жгучие соусы.

В Техасе встречается вариация этого сэндвича – *bbq po'boy*, главными ингредиентами которого являются нарезанные слайсы жареного говяжьего стейка, куриной грудки и различных видов сосисок.

Для сэндвича:

- Майонез – 4 ст. л.
- Листья свежей петрушки, порубленные – 1 ст. л.
- Огурец или корнишон, мелко нарезанный – 2 шт
- Мука – 100 гр
- Яйцо – 1 шт
- Молоко – 100 мл
- Креветки (крупного размера), очищенные – 300 гр
- Большой батон или багет, нарезанный на 4 одинаковые части
- Листья салата (сорт на ваш выбор) – 2 горсти
- Помидор, нарезанный кольцами или полукольцами – 2 шт

Для каджунской приправы:

- Паприка молотая – 2 ст. л.
- Орегано сушеный – 1 ст. л.
- Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
- Чеснок сушеный молотый – 1 ст. л.
- Лук сушеный молотый – 1 ст. л.
- Тимьян сушеный – 2 ч.л.
- Перец кайенский молотый – по вкусу
- Соль морская – 1 ч.л.
- Для приготовления каджунской смеси соединить все ингредиенты и тщательно перемешать.

– В отдельной миске соединить майонез, петрушку, корнишоны и 2 ч.л. приправы. Тщательно перемешать и отложить в сторону.

– Смешать муку с оставшейся смесью специй.

– В другой миске соединить молоко с яйцом и тщательно перемешать.

– Погрузить креветку вначале в мучную смесь, далее в яично-молочную, а затем снова в мучную. По завершению поместить креветку на тарелку. Повторить процесс с остальными креветками.

– Нагреть масло в глубокой сковороде или казане до 180 °С. Обжаривать креветки небольшими партиями в течение 3 минут или до золотистого цвета и хрустящей корочки. После обжаривания переложить креветки на бумажное полотенце для удаления лишнего масла.

– Для сервировки произвести разрез на французском батоне или багете по одной стороне вдоль длины всей булки, не разрезая его пополам. При желании перед подачей можно его подогреть на сковороде, в духовке или микроволновке. Обмазать каждый кусочек майонезом, расположить внутри листья салата и помидоры. Завершить сервировку креветками, закрыв сверху второй половиной сэндвича и сразу же подавать.



ЧИЗБУРГЕР С БЕКОНОМ

Регион происхождения: США

Количество: 6 порций

Разве существует на земле более «уличного» блюда, чем вездесущий *гамбургер* ? Он известен во всем мире благодаря глобальной популяризации сетей быстрого питания и является одним из самых популярных блюд. Так или иначе, самая лучшая и вкусная булочка с начинкой – это та, которую вы создаете сами, добавляя те ингредиенты, которые вам больше всего по вкусу, и опускаете те, которые вам не по душе. В этом блюде вы ограничиваетесь лишь своей фантазией, однако следует учитывать главное правило: подбирать соусы, которые идеально сочетаются с начинкой вашего *бургера* . Ниже я приведу рецепт удивительного *чизбургера* , пропитанного острым майонезом с дымными нотками. Следуя технологии приготовления, вы сами сможете построить свой идеальный *бургер* . При желании добавляйте начинку по своему вкусу (помидоры, огурцы, лук и т.д.).

- Лук, *тертый или мелко нарезанный* – 1 шт
- Мармит или другой дрожжевой экстракт – 2 ч.л.
- Микс из сушеных пряных трав (*Прованские травы, Итальянские травы и прочие*) – 1 ч.л.
- Говяжий фарш – 1 кг
- Майонез – 6 ст. л.
- Соус шрирача или любой другой острый соус на ваш вкус – 2–3 ст. л. (см. приложение)

- Паприка копченая молотая – по вкусу
- Копченый бекон – 18 тонких слайсов
- Плавленный сыр чеддер – 6 ломтиков
- Листья салата (сорт на ваш выбор) – 1 горсть
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Кетчуп и майонез – по вкусу (по желанию)

Для булочек:

- Мука – 550 гр
- Быстродействующие дрожжи – 2 ч.л.
- Сахар – 2 ч.л.
- Мелкая соль «экстра» – 1 ч.л.
- Теплое молоко – 250 мл
- Сливочное масло, растопленное – 100 гр
- Яйцо – 3 шт +1 взбитое
- Растительное масло
- Кунжут семя – 2 ст. л.

– Для приготовления булочек поместить в большую миску муку, дрожжи, сахар и соль. Перемешать до тех пор, пока вся смесь не объединится. Влить молоко, добавить сливочное масло вместе с яйцами. Если вы используете агрегат для теста, необходимо начать с минимальной скорости, а затем увеличить до средней и продолжать взбивать тесто в течение 10 минут. Процесс замешивания будет закончен, когда тесто приобретет эластичную, блестящую и гладкую консистенцию. Не рекомендуется замешивать тесто вручную: идеальным вариантом будет использование пищевого миксера. Поместить тесто в смазанную растительным маслом миску, накрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 1 час. Также для настаивания теста можно поместить его в холодильник на всю ночь.

– В большой миске соединить лук, мармит, смесь трав, соль и перец. Тщательно перемешать до образования пасты, а затем добавить говяжий фарш и снова перемешать содержимое миски. Сформировать из фарша 6 одинакового размера шариков, а затем продолжить формирование котлет диаметром 12 см и толщиной приблизительно 1½ см. На этом этапе вы можете заморозить лишние порции котлеток или поместить их на хранение в холодильник.

– Как только тесто для булочек настоится, при помощи кулинарных весов разделить его на 6 равных частей. Из каждой части сформировать одинакового размера булочку с плоским дном и полукруглым верхом. Поместить булочки на смазанный растительным маслом противень и оставить при комнатной температуре на 1 час.

– Для копченого соуса соединить в миске майонез, соус *шрирача* и паприку, приправив черным перцем по вкусу. Тщательно перемешать и поместить в холодильник.

– Разогреть духовку до 180 °С. Поместить противень с водой на дно духовки для создания влажной атмосферы. Смазать каждую булочку взбитым яйцом и посыпать семенами кунжута. Выпекать в течение 25—30 минут до темного золотисто-коричневого цвета. Вынуть из духовки и остудить.

– Приготовить котлетки для гамбургера на сковороде или гриле, обжаривая их в течение 3—4 минут с каждой стороны. Чтобы избежать распада котлеток и получить карамелизированную корочку, необходимо перевернуть их только 1 раз.

– Обжарить ломтики бекона до золотистого цвета и хрустящей корочки. Поместить ломтики бекона на котлетку, а сверху расположить пластинку сыра. Разрезать приготовленные булочки пополам и слегка подогреть их разрезанной стороной на сковороде в течение 1—2 минут.

– Для сервировки смазать нижнюю часть каждой булочки майонезом, добавить листья салата, а сверху расположить котлетку вместе с беконом и сыром. Намазать верхнюю часть булочки кетчупом или майонезом, накрыть блюдо и немедленно подавать.



МУФУЛЕТТА

Регион происхождения: США

Количество: 6—8 порций

Это еще один сэндвич родом из Луизианы с итальянским происхождением, главным ингредиентом которого является оливковый салат. Помимо салата в хлеб закладывается иная начинка, состоящая из ветчины, салями, различных сортов сыра и прочих компонентов по вашему вкусу. Сэндвич подается целым, а также разрезанным пополам или на 4 части в основном в холодном виде, но по желанию гостя его подогревают. Главными ингредиентами оригинального оливкового салата традиционно остаются сельдерей, цветная капуста и морковь, однако мой вариант рецепта слегка изменен. За все время существования этого блюда оно претерпевала некоторые изменения и в следствии этого на свет рождались его вариации, одним из которых является *муфуллета* с традиционными для Нового Орлеана жареными морепродуктами.

Для лепешки:

- Мука – 400 гр
- Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
- Соль – щепотка
- Теплая вода – 225 мл
- Оливковое масло – 2 ст. л. + для смазки

Для оливкового салата:

- Маринованные оливки, нарезанные – 250 гр
- Сладкий перец, поджаренный и нарезанный – 100 гр
- Помидоры, мелко нарезанные – 50 гр
- Лук (небольшого размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Оливковое масло – 4 ст. л.

- Белый или красный винный уксус – 2 ст. л.
- Перец чили (сорт на ваш вкус), мелко нарезанный – 1 стручок
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Орегано сушеный – ½ ч.л.
- Перец черный свежемолотый – по вкусу

Для начинки:

- Твердый нежирный сыр (например, проволоне), тонко нарезанный – 250 гр
- Ветчина (например, копца), тонко нарезанная – 75 гр
- Салами, тонко нарезанная – 50 гр
- Сыр скаморца или моцарелла, тонко нарезанный – 250 гр
- Бекон, тонко нарезанный – 50 гр
- Варёная колбаса (например, мортаделла), тонко нарезанная – 75 гр

– Поместить в чашу пищевого миксера муку, дрожжи и соль. Запустить прибор на медленной скорости и влить тонкой струйкой воду вместе с оливковым маслом. Замешивать тесто в течение 5—10 минут до мягкого, эластичного гладкого состояния. Также весь процесс вымешивания можно произвести вручную, увеличив его время до 15—20 минут. Поместить тесто в смазанную оливковым маслом миску, накрыть пищевой пленкой и оставить подниматься на 1—2 часа.

– Слегка смазать противень или форму для выпечки оливковым маслом. Сформировать из теста квадрат длиной сторон приблизительно 24 см и толщиной около 1—2 см. Поместить в форму и оставить еще на 30 минут.

– Разогреть духовку до 200 °С. Произвести на тесте несколько глубоких отверстий и смазать его поверхность оливковым маслом. Приправить небольшим количеством морской соли, затем поставить в духовку и выпекать в течение 20—25 минут до золотистого цвета. Вынуть форму из духовки и оставить остывать. Разрезать лепешку на 2 одинаковые части.

– Для оливкового салата соединить в миске все ингредиенты и приправить черным перцем. Расположить весь салат сверху одной части лепешки, а затем разложить слоями всю начинку. Поместить вторую часть лепешки сверху и плотно прижать ее. Обернуть блюдо пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1—3 часа. Для сервировки разрезать сэндвич на небольшие аккуратные квадратики и немедленно подавать.



СЭНДВИЧ РУБЕН

Регион происхождения: США

Количество: 8 порций

Этот сэндвич стал популярным в Нью-Йорке уличных торговцев, а также в закусочных. Он традиционно состоит из говяжьей солонины, швейцарского сыра, квашенной капусты и «русской заправки». Существует несколько вариантов этого сытного сэндвича, с одним из которых вы познакомитесь ниже.

– Говяжья солонина, купленная или приготовленная самостоятельно – 1½ кг

– Ржаной хлеб – 16 ломтиков

– Швейцарский сыр – 16 ломтиков

– Сливочное масло, растопленное – 120 гр

Для русской заправки:

– Майонез – 360 мл

– Кетчуп – 120 мл

– Сладкий лук, мелко нарезанный – 30 гр

– Вустерский соус – 1 ч.л.

– Соус табаско – по вкусу

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для квашенной капусты:

– Лук, мелко нарезанный – 340 гр

– Сало или утиный жир – 30 гр

– Квашенная капуста – 680 гр

– Куриный бульон – 250 мл

– Лавровый лист – 1 шт

– Соль – по вкусу

– Сахар – по вкусу

– Для приготовления русской заправки соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать.

– Для приготовления квашенной капусты обжарить лук на сале или жире в течение 3 минут. Добавить к луку квашенную капусту и влить такое количество бульона, чтобы покрыть капусту на половину. Добавить лавровый лист и приправить солью с сахаром. Накрыть крышкой и томить на медленном огне в течение 30 минут, при необходимости добавляя жидкость. Убрать крышку и выпарить всю жидкость. Довести до вкуса и убрать с огня.

– Нарезать солонину тонкой соломкой.

– Для сервировки расположить ломтики хлеба на большой тарелке. Намазать 8 ломтиков небольшим количеством заправки. Сверху поместить ломтик сыра, а на него нарезанную солонину. Сверху солонины расположить 2 ст. л. приготовленной капусты. Далее снова расположить солонину, а поверх нее ломтик сыра. Накрыть каждый сэндвич ломтиком хлеба.

– Разогреть в сковороде сливочное масло на среднем огне и обжарить каждую сторону сэндвича по 2 минуты, а затем подавать.

Примечание: в сэндвич необходимо добавлять равные части капусты и солонины, а также желательно использовать «вчерашний» хлеб.



КОРН-ДОГ

Регион происхождения: США

Количество: 8 порций

Корн-дог представляет собой сосиску, покрытую слоем теста из кукурузной муки и обжаренную в масле. Это популярное на улицах США блюдо является аналогом *сосиски в тесте* и *хот-дога*. Обычно *корн-дог* готовится и обжаривается непосредственно перед подачей, однако в настоящее время многие продуктовые компании предоставляют уже замороженные закуски, которые можно приобрести в большинстве супермаркетов, а затем уже находясь дома приготовить блюдо в микроволновке, запечь в духовке или обжарить в масле. В качестве аккомпанемента используется кетчуп, майонез или горчица. Помимо США свои вариации корн-дога готовят в таких странах как Аргентина, Канада и Австралия.

- Самоподнимающаяся кукурузная мука – 255 гр
- Яйцо – 1 шт
- Пахта – 240 мл
- Соль – 1 ч.л.
- Сыр чеддер или любой другой на ваш вкус, тертый – 60 гр
- Сосиска – 8 шт
- Бамбуковые шпажки или деревянные палочки длиной 20 см – 8 шт
- Растительное масло для жарки
- Томатный кетчуп для подачи (см. приложение)
- Для приготовления теста соединить в миске муку, яйцо, пахту, соль и сыр. Замесить смесь до однородной массы.
- Насадить сосиски на шампур минимум на 10 см его длины.
- Окунуть сосиску в кляр и слегка удалить лишнее тесто.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Обжаривать каждую сосиску до золотистой хрустящей корочки в течение 2—3 минут.

– Подавать горячим вместе с домашним кетчупом.



КРЕВЕТКИ ВВQ

Регион происхождения: США

Количество: 2 порции

Это популярное в Луизиане и, некоторых других южных штатах, блюдо можно обнаружить во многих фуд-траках. Оно представляет собой креветки, маринованные в пряном соусе, а затем обжаренные на сковороде или гриле. Экспериментируйте с разными маринадами и соусами, чтобы получить необходимый вам баланс вкусов

- Креветки (крупного размера), очищенные от панциря и кишечной вены – 25—30 шт
- Растительное или оливковое масло – 2 ст. л.
- Зеленый лук (только зеленая часть), мелко порубленный – 3 ст. л.
- Пиво – 4 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 1 ч.л.
- Вустерский соус – 3 ст. л.
- Соус табаско – 1 ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Паприка молотая – ½ ч.л.
- Сливочное масло, замороженное – ½ чаши
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне. Погрузить в него креветки и обжаривать при постоянном помешивании в течение 7—10 минут. Добавить порубленный зеленый лук и через 1 минуту вынуть креветки.
- Влить в сковороду пиво и томить его на медленном огне в течение 5 минут.
- Добавить чеснок, вустерский соус, табаско, соль и паприку. Тщательно перемешать смесь и через 1 минуту добавить сливочное масло. Как только масло растопится, вернуть креветки в сковороду и полностью покрыть их соусом.
- Вынуть креветки из сковороды и подавать в качестве закуски.



ТАКО ПО-КОРЕЙСКИ

Регион происхождения: *США, Канада*

Количество: 4 порции

Этот вид уличного блюда представляет собой фьюжн корейско-мексиканской кухни, популярный в США и Канаде. Оно включает в себя мексиканский стиль приготовления *тако* на основе лепешки тортильи с восточноазиатским стилем приготовления начинки, состоящей из *бульгоги* (корейский вид *барбекю*) и *кимчи* (острая квашенная пекинская капуста). Зародившись в Лос-Анджелесе это уличное блюдо стало популярным во многих городах Северной Америки. На данный момент не менее популярным является *буррито* по-корейски. Вы можете купить уже готовый *кимчи* или приготовить его сами по рецепту, который я привел в конце книги.

- Соевый соус — 3 ст. л.
- Мирин (рисовое вино) – 2 ч.л.
- Кунжутное масло – 3 ст. л.
- Светло-коричневый сахар – 1 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Скерт-стейк – 500 гр
- Растительное масло для обжаривания
- Зеленый лук – небольшой пучок
- Майонез – 1/3 чаши
- Кочхуджан (корейская острая паста) или соус *ширача* – 2—5 ст. л.
- Кимчи, мелко нарезанная – 1 чашка
- Груша, мелко нарезанная – 1 шт
- Тортилья 15 см – 4 шт (см. приложение)

- Листья любого салата – 2 чашки
- Соединить в миске соевый соус, 1 ст. л. кунжутного масла, коричневый сахар, мирин и чеснок. Поместить в миску стейк и покрыть его маринадом. Оставить на 30 минут.
- Разогреть в сковороде растительное масло на сильном огне и обжарить стейк с двух сторон до нужной степени прожарки. Поместить на решетку и оставить на 5—7 минут.
- В это время обжарить зеленый лук на 1 ст. л. кунжутного масла до небольшого колера. Нарезать лук на брусочки размером 3—5 см, а стейк нарезать на небольшие ломтики поперек волокон.
- Смешать майонез с необходимым количеством острого соуса. Соединить в миске 1 ст. л. кунжутного масла, грушу и *кимчи*. Прогреть лепешки.
- Смазать каждую лепешку острым майонезным соусом, добавить остальные ингредиенты и подавать.



КАНАДСКИЙ ПИРОГ

Регион происхождения: Канада

Количество: 12 пирогов на 6 персон

Этот восхитительный десерт, являющийся национальным блюдом Канады, представляет собой небольшие сладкие пироги, которые выпекают на улицах, кафе, ресторанах и домах по всей стране. Пирог традиционно готовят из кукурузного сиропа, однако кленовый станет отличным его заменителем. В качестве начинки можно использовать изюм, орехи или другие ингредиенты по вашему вкусу.

Для начинки:

- Изюм – 100 гр
- Коричневый сахар – 180 гр
- Сливочное масло, растопленное – 180 гр
- Яйцо – 3 шт
- Кленовый, кукурузный или золотой сироп – 100 мл
- Экстракт ванили – 2 ч.л.
- Соль – 1—2 щепотки

Для теста:

- Мука – 200 гр
- Сливочное масло, замороженное и нарезанное кубиками 1 см – 110 гр
- Ледяная вода – 4—5 ст. л.

- Форма для маффинов – 12 шт

– Поместить муку и масло в кухонный комбайн или пищевой миксер. Запустить прибор и добиться небольших грубых крошек. Продолжая вымешивать, влить воду для объединения смеси. Сформировать шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 1 час.

– Вынуть тесто из холодильника и раскатать в круг или квадрат толщиной 2—3 мм. С помощью шаблона вырезать 12 кругов диаметром 12 см.

– Поместить каждый кружок теста в формочку для *маффинов* или булочек. Убрать в холодильник на 30 минут.

– В то время как тесто охлаждается необходимо подготовить начинку. Залить изюм кипящей водой и оставить на 30 минут, после чего откинуть на сито и обсушить.

– Соединить в чаше пищевого миксера коричневый сахар и сливочное масло. Взбить смесь до образования гладкой кремовой консистенции. Добавлять по одному яйцу, перед этим тщательно взбить предыдущие. Добавить сироп, ванильный экстракт и соль. Тщательно взбить и довести до однородной массы.

– Разогреть духовку до 220 °C. Распределить вымоченный и высушенный изюм между формочками, а сверху залить смесь. Выпекать в течение 15—20 минут или до полной готовности теста.

– Вынуть из духовки и дать слегка остыть, после чего извлечь каждый десерт из формочки. Подавать в теплом или холодном виде.



ПУТИН

Регион происхождения: Канада

Количество: 3 порции

Национальное квебекское блюдо, представляющее собой смесь *картофеля фри* и рассольного, творожного или другого вида сыра, покрытые соусом. *Путин* можно встретить на улицах канадских городов, в северо-восточной части США, Франции и Бельгии. Его часто используют в качестве гарнира для блюд из рыбы и морепродуктов, а также сытной закуски к пиву. На данный момент существует огромное количество рецептов этого канадского блюда, включающего в себя разнообразные дополнительные компоненты. В качестве соуса обычно используются наваристые густые бульоны, иногда с добавлением измельченного куриного или иного мяса, и острых соусов, например, для барбекю.

- Кукурузный крахмал – 3 ст. л.
- Вода – 3 ст. л.
- Сливочное масло – 6 ст. л.
- Цельная мука – ¼ чаши
- Говяжий бульон – 500 мл
- Куриный бульон – 250 мл
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Картофель фри, приготовленный – 700—900 гр
- Сыр чеддер или моцарелла – 1½ чаши
- Для приготовления соуса соединить в небольшой миске крахмал и холодную воду, а затем тщательно перемешать.
- В сотейнике на среднем огне растопить сливочное масло и добавить муку. Готовить при постоянном помешивании в течение 5 минут до образования золотистого цвета смеси.
- Влить оба вида бульона вместе с крахмальной водой и продолжать готовить

до характерной густоты, приблизительно в течение 3—5 минут. Приправить солью и перцем, а затем убрать с огня.

- Приготовить *картофель фри* .
- Для сервировки блюда поместить *картофель фри* в большую глубокую тарелку и приправить небольшим количеством соли. Влить необходимое количество соуса и слегка перемешать с *картофелем фри* .
- Добавить кусочки сыра на еще горячий *картофель фри* и немедленно подавать.



ЯМАЙСКИЕ ПИРОЖКИ

Регион происхождения: Карибские острова

Количество: 8 пирожков

Эти изумительные пирожки распространены по всей территории Ямайки и других островах Карибского бассейна. Традиционно их готовят из теста с добавлением куркумы, которая придает ему пикантный желтый цвет, а в качестве начинки по традиции используют говяжий фарш. Начинка может варьироваться от говядины до других видов мяса, курицы, рыбы, морепродуктов, овощей, грибов и сыра.

- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Говяжий фарш – 400 гр
- Морковь, мелко нарезанная или тертая – 2 шт
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Перец чили красный (на ваш вкус), мелко нарезанный – 1 стручок
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Паста карри или любой пряный густой соус (на ваш вкус) – 1 ч.л.
- Тимьян сушеный – щепотка
- Протертые томаты, при необходимости измельченные – 1 банка (400 гр)
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для теста:

- Мука – 450 гр
- Куркума молотая – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Сливочное масло, нарезанное кубиком 1 см – 225 гр
- Ледяная вода – 8 ст. л.

– Для приготовления теста соединить в кухонном комбайне или пищевом миксере муку, куркуму и соль. Запустить прибор на небольшой скорости и добавить сливочное масло. Продолжать вымешивать до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию грубых сухариков. Влить необходимое количество ледяной воды для объединения массы. Сформировать из теста шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на время приготовления начинки.

– В сковороде разогреть оливковое масло на среднем огне и погрузить в него фарш. Обжаривать в течение 10 минут. Добавить морковь, лук, чеснок, перец чили, пасту карри и тимьян. Продолжать обжаривать еще 10 минут.

– Добавить в сковороду протертые томаты вместе с жидкостью и влить 150 мл холодной воды. Довести до вкуса, приправив солью и черным перцем. Довести до кипения и продолжать тушить на медленном огне в течение 30 минут или до густой консистенции соуса, периодически помешивая его. Убрать с огня и остудить.

– Разогреть духовку до 200 °С. Разделить тесто на 8 одинаковых частей. Раскатать каждую часть в круг толщиной около 3 мм. На половину круга расположить 1—2 ст. л. начинки, оставив при этом края нетронутыми. Накрыть начинку половиной круга и хорошо запечатать пирожок. При необходимости сформировать пирожок в форме «D», обрезав края и тщательно запечатав их с помощью вилки.

– Расположить пирожки на противень или в форму для выпекания и поместить в духовку. Выпекать в течение 25 минут или до полной готовности теста.

- Подавать в горячем или теплом виде.



ЦЫПЛЕНОК ПО-КАРИБСКИ

Регион происхождения: Карибские острова

Количество: 6 порций

Пожалуй, цыпленок, маринованный в смеси *йерк* , является самым популярным ямайским уличным блюдом. Эта смесь специй позволяет получить глубокую, темную и невероятно вкусную текстуру на мясе цыпленка. По традиции это блюдо готовят на гриле и подают с рисом и горохом.

- Куриные голени (крупного размера) – 6 шт
- Рис – 300 гр
- Кокосовое молоко – 1 банка (400 мл)
- Перец душистый молотый – ½ ч.л.
- Тимьян сушеный – 1 ст. л.
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Перец чили (на ваш вкус) в хлопьях – 1 ч.л.
- Черная фасоль консервированная – 1 банка (400 гр)

- Лайм, нарезанный дольками – 1 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для пасты Йерк:

- Имбирь, тертый – 4 см
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Перец чили шотландский берет свежий (без семян), мелко нарезанный – 2 стручка
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Перец душистый молотый – 2 ст. л.
- Корица молотая – 2 ст. л.
- Паприка молотая – 2 ст. л.
- Тимьян сушеный – 2 ст. л.
- Коричневый сахар – 2 ст. л.

– Для приготовления пасты соединить все ингредиенты и тщательно перемешать.

– Произвести небольшие надрезы на куриных голеньях и обильно смазать маринадом.

Поместить в миску и убрать в холодильник на 2 часа (до всей ночи).

– Разогреть гриль или барбекю. Обжаривать цыпленка в течение 10—15 минут, периодически переворачивая. Убрать голени подальше от углей, закрыть крышкой и оставить на 30 минут. Время приготовления зависит от температуры гриля и углей. В идеале в момент приготовления внутренняя температура цыпленка должна достигать 75 °С.

– В то время как цыпленок обжаривается на гриле необходимо приготовить рис. В кастрюлю поместить рис, влить кокосовое молоко и 200 мл воды, а также добавить душистый перец, тимьян, орегано и перец чили. Оставить на 30 минут.

– Добавить к рису фасоль, перемешать и поставить на средний огонь. Довести до кипения, накрыть крышкой и варить ровно 2 минуты. Выключить огонь и не снимая крышку, оставить на 13—15 минут.

– Подавать курицу вместе с рисом и дольками лайма.



БАКАЛАИТОС

Регион происхождения: Пуэрто-Рико

Количество: 4—6 порций

Это одна из самых популярных пуэрториканских закусок, представляющая собой *панкейк* из соленой трески. Эту закуску можно встретить на пляжах, улицах городов и различного рода фестивалей. Обычно подается вместе со жгучими соусами.

- *Соленая треска* – 500 гр
- *Мука* – 250 гр
- *Разрыхлитель* – 1 ч.л.
- *Перец чили (например, халапеньо) свежий, мелко нарезанный* – 1 стручок
- *Чеснок, измельченный* – 2 зубчика
- *Листья свежей кинзы, мелко порубленные* – горсть
- *Перец черный или душистый свежемолотый* – по вкусу
- *Растительное масло для жарки*
- *Жгучий соус для подачи*

– Поместить соленую треску в посудину и полностью покрыть рыбу холодной водой. Переложить в холодильник на 12—24 часа, один раз сменив воду.

– Слить воду, промыть рыбу под проточной водой и поместить ее в кастрюлю. Залить холодной водой и поставить на средний огонь. Довести до кипения и продолжать варить в течение 15—20 минут.

– Вынуть рыбу из кастрюли и остудить. Разделить тушку на мелкие кусочки, убрав все кости и кожицу.

– Соединить в миске муку с разрыхлителем и влить 300—350 мл воды, непрерывно взбивая массу до получения гладкого теста. Добавить в тесто чили, чеснок, порубленные листья кинзы и свежемолотый перец. Добавить кусочки трески, тщательно перемешать и оставить на 30 минут.

– Сбрызнуть сковороду растительным маслом и поставить на огонь выше среднего. Как только масло нагреется, влить в сковороду небольшой половник теста и сформировать оладушек. Обжаривать в течение 2—3 минут с одной стороны, а затем столько же с другой. Поместить готовый *панкейк* на кухонное полотенце и продолжить процесс приготовления.

– Подавать горячие *панкейки*, полив сверху жгучим соусом.



АКАСАН

Регион происхождения: Гаити

Количество: 4 порции

Акасан или *АК-100* – это популярный на Гаити напиток, приготовленный из молока, кукурузной муки и специй. Зачастую его покупают в дополнении с уличной едой и употребляют на завтрак в теплом или холодном виде.

- Вода или молоко – 4 стакана
- Корица цельная – 2 палочки или $\frac{1}{2}$ ч.л. молотой корицы
- Бадьян – 3 звездочки
- Кукурузная мука – 1 чашка
- Ванильный экстракт – 1 ч.л.
- Сгущенное молоко – 2 банки (350 мл)
- Сахар – по вкусу
- Соль – по вкусу
- Влить в кастрюлю 4 стакана холодной воды, добавить немного соли и все специи. Поставить на средний огонь, довести до кипения и продолжать кипятить на медленном огне в течение 5 минут.
- Соединить кукурузную муку с 1 стаканом холодной воды, добавить немного соли и перемешать.
- Влить мучную воду в кипящую воду и тщательно перемешать до густой массы.
- Добавить ванильный экстракт вместе с 1 банкой сгущенного молока, после чего убрать с огня и остудить.
- Вынуть специи и добавить по вкусу сахар и сгущенное молоко.
- Подавать в теплом или холодном виде.

ДАБЛ

Регион происхождения: Тринидад

Количество: 4 порции

Этот популярный на острове Тринидад сэндвич представляет собой два хрустящих ломтика хлеба, между которыми располагается *нутовый карри (чана карри)*. Также в качестве начинки используется тринидадская пикантная приправа *кучела*, а при отсутствии ее в редких случаях заменяют *манговым чатни*. Рецепты обоих приправ я привел в конце книги. *Дабл* является классическим для карибских островов уличным блюдом.

- Сушеный нут – 200 гр
- Пищевая сода – 1 ч.л.
- Зира семя – 1 ст. л.
- Кориандр семя – 1 ст. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 4 зубчика
- Куркума молотая – 1 ч.л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Чатни из манго или кучела для подачи (см. приложение)
- Огурец, нарезанный тонкими ломтиками, для подачи
- Жгучий соус для подачи

Для теста:

- Мука – 300 гр
- Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
- Зира семя – 1 ч.л.
- Куркума молотая – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Теплая вода – около 200 мл
- Растительное масло – 1 ст. л. + для обжарки
- Поместить нут в миску и влить холодную воду. Замачивать в течение ночи.
- Для теста соединить муку, дрожжи, семена зиры, соль и куркуму. Понемногу вливать воду, постоянно перемешивая смесь, до образования жесткого теста. Добавить масло и вымесить тесто до однородной гладкой массы. Поместить тесто в миску, накрыть влажным полотенцем и отставить в сторону до удвоения в размере приблизительно на 1—2 часа.
- Слить воду с нута и тщательно промыть его под проточной холодной водой. Высыпать в кастрюлю, добавить пищевую соду и налить воду, а затем поставить на средний огонь. Довести до кипения и варить в течение 30—35 минут. Слить воду, а нут откинуть на сито.
- Прогреть семена зиры и кориандра до появления аромата в течение 1—2 минут. Поместить в ступку, остудить, а затем размолоть в порошок.
- Поместить ту же сковороду на средний огонь, добавить растительное масло и обжарить лук до золотистого цвета в течение 10—15 минут. Добавить чеснок и все молотые специи. Продолжать готовить еще 2—3 минуты, периодически помешивая, после чего добавить нут и 500 мл холодной воды. Довести до кипения и продолжать готовить еще 30 минут. Довести до вкуса, приправив солью и перцем. Снять с огня и превратить содержимое сковороды в пюре.
- Разделить тесто на 8 одинаковых частей. Раскатать каждую часть в круг диаметром 12 см и толщиной около 5 мм.
- В сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла и погрузить в него 2—4 круга в зависимости от размера сковороды. Обжаривать каждый круг в течение 2—3 минут

с каждой стороны. Поместить готовые лепешки на бумажное полотенце и повторить процесс с остальным тестом.

– Для сервировки сэндвича поместить 2 ст. л. нутовой начинки на лепешку, сверху добавить *кучела* и немного огурца, а затем смазать необходимым количеством жгучего соуса. Накрыть сэндвич второй лепешкой и повторить сборку блюда с остальными лепешками.



ТРИНИДАДСКИЙ ПИРОЖОК

Регион происхождения: Тринидад

Количество: 4 пирожка

Это блюдо представляет собой пирожок, фаршированный пряной картошкой, а иногда и дополнительными овощами. Иногда его сравнивают с *самосой*, однако он намного крупнее и больше похож на *чебурек*. Этот пользующий популярностью у студентов пирожок можно обнаружить на острове у продавцов, торгующих *дабл*.

– Мука – 1 чашка

– Разрыхлитель – 1 ч.л.

– Соль – $\frac{3}{4}$ ч.л.

– Вода – $\frac{1}{2}$ стакана

– Картофель – 250 гр

– Перец черный свежемолотый – $\frac{1}{4}$ ч.л.

– Перец чили кайенский молотый – по вкусу

– Зира молотая – $\frac{1}{2}$ ч.л.

– Чеснок, измельченный – $\frac{1}{2}$ ч.л.

– Растительное масло – 1 стакан

– Смешать в миске заранее просеянную муку, разрыхлитель и соль. Влить необходимое

количество воды, чтобы замесить гладкое эластичное тесто. Накрыть влажным полотенцем и оставить на 30 минут.

- Очистить картофель и отварить до готовности, после чего превратить в пюре.
- Добавить в пюре соль, черный перец, зиру, чеснок и перец чили. Тщательно перемешать для равномерного покрытия приправами.
- Разделить тесто на четыре части, а затем из каждого раскатать круг диаметром 10—12 см.
- На половину каждого круга выложить по 2 ст. л. начинки, накрыть свободной стороной теста, сформировав полумесяц, и запечатать края при помощи вилки.
- Обжаривать пирожки в растительном масле до золотистой хрустящей корочки с каждой стороны. Выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.
- Подавать горячими с любым соусом на ваш вкус.



ПОЛЮРИ

Регион происхождения: Тринидад

Количество: 20—24 шт

Это мучная закуска популярна на острове Тринидад, Гайане и Суринаме, где ее можно приобрести практически у любого уличного торговца едой. Она представляет собой жаренные кусочки пряного теста, которые традиционно подаются с различными соусами, йогуртами и *чатни*. Главными ингредиентами теста являются нутовая мука, вода и специи.

- Нутовая мука – 230 гр
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Шафран или молотая куркума – ½ ч.л.
- Пищевая сода – ¼ ч.л.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Мука – 1 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.

- Сок ½ лайма
- Растительное масло для жарки
- Тамириновый или манговыи чатни для подачи (см. приложение)
- Соединить все ингредиенты для теста и тщательно перемешать. Замесить до образования однородной массы, добавив необходимое количество воды. Оставить на 1 час.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °С. Сформировать из теста небольшие шарики размером с мяч от гольфа.
- Обжаривать шарики небольшими партиями до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.
- Подавать горячими с *тамириновым* или любым другим чатни .



ЧИМИ

Регион происхождения: *Доминиканская республика*

Количество: *6 порций*

Это популярная в Доминикане уличное блюдо имеет несколько названий: *чимичурри бургер* , *доминиканский бургер* или просто *чими* . Оно подается в виде сэндвича и состоит из говяжьей или свиной котлеты, салата из капусты и *сальсы* . В зависимости от региона страны и предпочтений повара блюдо может содержать и другие ингредиенты. Единого рецепта *доминиканского бургера* не существует, поскольку его редко готовят дома, а напротив, приобретают исключительно у уличных торговцев, и ниже вы можете ознакомиться с его вариантом приготовления. Помимо Доминиканской Республики *чими* встречается в некоторых штатах США.

Для соуса:

- Кетчуп – ½ чашки
- Майонез – ½ чашки

– Апельсиновый сок – $\frac{1}{4}$ стакана

– Вустерский соус – 1 ст. л.

Для котлет:

– Лук (крупного размера) – 1 шт

– Чеснок – 2 зубчика

– Сладкий болгарский перец – 1 шт

– Соль – 2 ч.л.

– Перец черный свежемолотый – $\frac{1}{2}$ ч.л.

– Вустерский соус – 1 ст. л.

– Говяжий фарш – 1 кг

Для сэндвича:

– Растительное масло – 3 ст. л.

– Лук (крупного размера), нарезанный кольцами – 1 шт

– Помидор (крупного размера), нарезанный кольцами – 2 шт

– Капуста, измельченная – 2 чаши

– Булочка для гамбургера – 6 шт

– Для приготовления соуса соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать. Переложить в холодильник.

– Поместить в кухонный комбайн лук, чеснок, сладкий перец, соль, черный перец и вустерский соус. Измельчить до консистенции грубой пасты.

– Добавить пасту к фаршу и тщательно вымесить его. Разделить фарш на 6 равных частей и сформировать из них котлетки диаметром с булочку для гамбургера.

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и обжарить каждую котлетку с двух сторон до полной готовности.

– В той же сковороде слегка обжарить кольца лука и помидора. Смешать капусту с половиной соуса.

– В той же сковороде слегка прогреть смесь капусты и соуса. Вытереть сковороду бумажным полотенцем и прогреть все половинки булочек.

– Расположить на нижней части булочки, котлету, а сверху поместить лук, помидор, капусту и немного оставшегося соуса. Сразу же подавать.



КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ, СЫРОМ И ГУАКАМОЛЕ

Регион происхождения: Мексика

Количество: 6 порций

Эта наивкуснейшая закуска является типичным уличным блюдом в Мексике, которая традиционно наполнялась только сыром. Однако, в наши дни, когда традиции и кулинарные предпочтения меняются, сыр наряду с лепешкой по-прежнему остаются главными ингредиентами и часто дополняются различными начинками будь то овощными или мясными. Эта яркая, ароматная, сытная и очень вкусная закуска идет в сопровождении с *сальсой*, которая может выступать в качестве соуса или гарнира. Главное отличие *кесадильи* от схожих блюд заключается в том, что тортилью принято складывать пополам, а не заворачивать в нее начинку как, например, в буррито или *энчилада*. Можно предположить, что при таком способе сбора блюда начинка то и дело будет разваливаться, но это не так. При правильном приготовлении расплавленный сыр надежно сдерживает начинку внутри тортильи и не позволяет ей «самовольничать». Не менее популярными являются десертные виды *кесадильи*, которые включают в себя шоколад, фрукты и карамель.

Мой вариант включает начинку из курицы, сыра и сладкой кукурузы. Все ингредиенты помещаются в лепешку, а затем она обжаривается на сковороде. Готовая *кесадилья* подается вместе с *сальсой* из авокадо, которая называется *гуакамоле*.

- Зира семя – 1 ст. л.
- Перец чили *гуахильо* или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1 ч.л.
- Оливковое масло – 1 ч.л. + для жарки
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Лук, мелко нарезанный – 4 шт
- Помидор (среднего размера), нарезанный – 4 шт
- Сладкая консервированная кукуруза – 1 банка или 300 гр
- Сыр чеддер или любой другой на ваш вкус, тертый – 360 гр
- Курица, заранее приготовленная любым способом, нарезанная – 300 гр
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – горсть
- Лепешка тортилья 15 см – 6 шт (см. приложение)
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Сметана или мексиканский крем для подачи (см. приложение)
- Сальса *пико де гальо* для гарнира (см. приложение)

Для Гуакамоле:

- Авокадо, спелый – 2 шт
- Сок ½ лайма
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Перец чили *халапеньо* свежий или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный – 1 стручок / несколько капель жгучего соуса (по желанию)

– Прогреть на сухой сковороде семена зиры и хлопья чили до появления аромата в течение приблизительно 1 минуты. Влить оливковое масло и погрузить в него чеснок. Обжаривать в течение 30—40 секунд. Добавить лук с помидорами, приправить солью и черным перцем, тщательно перемешать и готовить до размягчения помидор. Выложить содержимое сковороды в большую миску, а затем добавить курицу, кукурузу, сыр и листья кинзы. Тщательно перемешать.

– Собрать *кесадилью*, расположив на одной половине лепешки необходимое количество начинки. Накрыть второй половиной, чтобы полностью накрыть начинку,

придавая блюду форму полумесяца. Повторить весь процесс с остальными лепешками. Собранные закуски можно хранить в холодильнике в течение нескольких часов.

– Для приготовления гуакамоле вынуть всю мякоть с авокадо и поместить в миску. Добавить сок лайма, чеснок, оливковое масло, чили и при желании приправить солью и перцем. При помощи блендера превратить содержимое миски в однородную пасту. Альтернативой может послужить мелкая нарезка авокадо с последующим смешиванием с остальными ингредиентами.

– Поместить большую сковороду на огонь чуть больше среднего и добавить 1 ч.л. оливкового масла. Как только масло прогреется, погрузить *кесадилью* в сковороду и обжарить в течение 1½ минуты с каждой стороны до хрустящей корочки и полного расплавления сыра. Повторить весь процесс с остальными лепешками.

– Разрезать каждую лепешку на 2 части и подавать вместе с *гуакамоле*, *мексиканским кремом* или сметаной и *сальсой* в качестве гарнира.



ТАМАЛЕ

Регион происхождения: Мексика

Количество: 6—8 порций

Тамале является одним из самых популярных уличных блюд не только в Мексике, но и по всей Латинской Америке. Оно зародилось много веков назад, еще за долго до расцвета цивилизаций майя и ацтеков. До наших дней дошли как классические рецепты этого блюда, так и его вариации, которых существует огромное множество по всему южноамериканскому континенту. Блюдо представляет собой кукурузную лепешку, в которую заворачивают разнообразную мясную или овощную начинку, после чего подвергают приготовлению на пару в кукурузных или банановых листьях. Приготовление этого блюда – процесс трудоемкий, однако все ваши усилия будут вознаграждены, и вы сможете отведать поистине историческое блюдо, прошедшее многовековые испытания и претерпевшее на своем пути разнообразные изменения.

- Помидоры, грубо нарезанные – 3 шт
- Лук (крупного размера), грубо нарезанный – 1 шт
- Чеснок, грубо нарубленный – 5 зубчиков
- Зира семя, заранее поджаренные на сухой сковороде – 1 ст. л.
- Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1 ч.л.
- Свиной фарш или любой другой фарш или мясо на ваш вкус – 1,2 кг
- Перец чили гуахильо или мулато, или любой другой на ваш вкус, сушеный – 60 гр
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Широкие кукурузные листья – 15 шт

Для Тамале:

- Кукурузная мука (маса харина) – 300 гр
 - Разрыхлитель – 2 ч.л.
 - Соль мелкая «экстра» – ½ ч.л.
 - Сливочное масло – 75 гр
 - Куриный или овощной бульон – 300 мл
- Разогреть духовку до 160 °С. Поместить помидоры, лук, чеснок, семена зиры и хлопья чили в кухонный комбайн. Добавить соль с черным перцем и превратить содержимое комбайна в пюре.
- Поместить свиной фарш в форму для запекания, налить томатную смесь из комбайна, закрыть форму фольгой и поместить в духовку на 40—60 минут.
 - Вынуть форму из духовки и процедить фарш.
 - Прогреть в духовке стручки сушеного чили в течение 5—7 минут, а затем поместить их в кастрюлю и залить жидкостью, в которой готовился фарш. При необходимости добавить еще холодной воды.
 - Поставить кастрюлю с чили на средний огонь, довести до кипения и варить под крышкой в течение 20 минут. Снять с огня и при помощи блендера превратить содержимое кастрюли в однородную массу. Процедить через сито пасту, утилизировав всю мякоть, а жидкость разделить поровну на 2 части.
 - Поместить свиной фарш в миску с одной частью жидкости.
 - Поместить кукурузные листья в большую миску и залить их таким количеством кипятка, чтобы полностью покрыть их. Оставить пропитываться на 1 час. Откинуть листья на сито и просушить с помощью бумажного полотенца. Взять 3 листа и сформировать из них длинные тонкие полоски.
 - Для приготовления *тамале* соединить в миске кукурузную муку, разрыхлитель и соль. Влить растопленное сливочное масло вместе с бульоном при постоянном помешивании, чтобы получить гладкое эластичное тесто. Возможно вам не потребуется всей жидкости или наоборот будет необходимо добавить еще немного бульона. Тщательно замесить тесто, а затем разделить его на 12 равных порций, сформировав из каждой шар.
 - Для сборки *тамале* расположить на столе кукурузный лист широким концом к себе. Поместить один шар теста в центр листа и сформировать прямоугольник толщиной 4—5 мм, оставив нетронутую тестом часть кукурузного листа около 2 см по всем сторонам.
 - Поместить 1—2 ст. л. начинки в центр теста. Запечатать начинку, свернув все стороны прямоугольника. Накрыть тесто свободной стороной кукурузного листа и завязать его при помощи тонкой полоски. Прodelать весь процесс с остальным тестом. После формирования каждого *тамале* следует поместить его в холодильник.
 - Поместить *тамале* в пароварку и готовить в течение 1 часа или до полной готовности теста.
 - Подавать пропаренные *тамале* с любым острым соусом на ваш вкус.



ТАКО С РЫБОЙ

Регион происхождения: Мексика

Количество: 16 порций

Тако – это весьма популярное уличное блюдо как в самой Мексике, так и за ее пределами. Оно представляет собой разнообразную начинку из мяса, сыра или овощей, смазанную *сальсой* или другими видами соусов, и завернутая в лепешку тортилья. Разнообразие начинок делает это потрясающее блюдо универсальной закуской. Если мясные *тако* пользуются огромной популярностью за пределами Мексики, то рыбная начинка распространена в основном на улицах городов этой страны. Именно поэтому я и решил поделиться с вами настоящей аутентичной вариацией этого бесподобного уличного блюда.

- *Филе рыбы без кожи и костей, нарезанное на средние кусочки – 1 кг*
- *Соль морская – по вкусу*
- *Тортилья 15 см – 16 шт (см. приложение)*
- *Белокочанная или красная капуста, измельченная – 200 гр*
- *Перец чили халапеньо свежий или любой другой на ваш вкус, нарезанный, для подачи*
- *Листья свежей кинзы, порубленные, для подачи*
- *Лайм, нарезанный на дольки, для подачи*

Для сливочного крема:

- *Сметана – 125 гр*
- *Майонез – 6 ст. л.*
- *Сок лайма – 2 ст. л.*
- *Холодная вода – 1 ст. л.*
- *Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу*

Для посыпки:

- *Мука – 100 гр*
- *Соль – 1 ч.л.*

- Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
- Чеснок сушеный (гранулированный) – 1 ч.л.

Для панировки:

- Мука – 300 гр
- Соль – 1½ ч.л.
- Перец черный свежемолотый – ¼ ч.л.
- Паприка молотая – ¼ ч.л.
- Чеснок сушеный (гранулированный) – 1 ч.л.
- Яйцо – 2 шт
- Пиво – 500 мл

– Для приготовления крема соединить все ингредиенты в миске и тщательно вымешать. Если крем получился слишком жидким, следует добавить еще сметаны или майонеза. Поместить в холодильник.

– Для посыпки соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать.

– Для панировки соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать. Смесь должна быть по консистенции приближена к тесту для блинов. Если тесто получилось слишком густое, необходимо добавить немного воды.

– Нагреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Обвалять кусочки рыбы в посыпке, а затем обмакнуть в панировке. Обжаривать в течение 3—5 минут в зависимости от размера и небольшими партиями. Выложить обжаренную рыбу на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

– В то время как рыба доходит до готовности, необходимо прогреть на сухой горячей сковороде лепешки в течение 1 минуты с каждой стороны.

– Для сервировки поместить необходимое количество рыбы на одну половину лепешки, сверху расположить нашинкованную капусту вместе со сливочным кремом и украсить перцем чили и листьями кинзы. Прикрыть начинку второй половиной лепешки и подавать вместе с дольками лайма.



ТАКО АЛЬ ПАСТОР

Регион происхождения: Мексика

Количество: 12 порций

Это знаменитое уличное блюдо демонстрирует слияние приготовления ближневосточной шаурмы и мексиканского *тако*. Его рецепт был придуман иммигрантами из Ливана, которые прибыли в Мексику и совместно с местными кулинарами сформировали будущий шедевр уличной мексиканской еды. Как известно на Ближнем Востоке *шаурму* готовят в основном из мяса ягненка. Именно в мясе оригинальный рецепт и потерпел изменения: в Мексике вместо баранины начали использовать свинину. Технология приготовления ближневосточной *шаурмы* основывается на мариновании мяса и последующим его обжаривании на массивном вертикальном шампуре. Мексиканские повара с радостью приняли этот вариант обжаривания и внедрили свой маринад на основе пасты адобо и рекадо (*ачиоте*).

Этот рецепт является ярким примером того как две непохожие друг на друга кухни смогли интегрировать свои традиционные местные ингредиенты и технику приготовления абсолютно другой кулинарной культуры, и в результате получить изумительное блюдо.

Часто этот вид *тако* подают на тортильи вместе с кусочками ананаса и пряной *сальсой*. Разумеется, в домашних условиях невозможно приготовить настоящее мясо для *шаурмы* поэтому мы воспользуемся обычным грилем. Ниже я делюсь классическим рецептом этого замечательного и аппетитного блюда.

- Перец чили гуахильо (без семян) сушеный, нарезанный на 3—4 кусочка – 4 стручка
- Сок ананаса – 60 мл
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Яблочный уксус – 60 мл
- Паста рекадо или адобо – 25 гр (см. приложение)
- Лук, мелко нарезанный – ½ шт
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Зира молотая – ¼ ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Мякоть свинины, нарезанная на стейки шириной 1½ см с небольшим количеством жира – 1 кг

- Один свежий ананас или 450 гр консервированного

Для подачи:

- Тортилья 15 см – 12 шт (см. приложение)
- Сальса верде или пико де гальо (см. приложение)
- Лук (среднего размера), нарезанный полукольцами или перьями – 1—2 шт
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – горстка
- Поместить сушеные чили в миску и залить теплой водой. Оставить на 30—40 минут.
- Поместить в чашу блендера чили вместе с 5 ст. л. воды, в которой они были замочены. Добавить ананасовый сок, чеснок, уксус, пасту рекадо, лук, орегано и зиру. Превратить содержимое блендера в однородную пасту и приправить солью. Расположить свинину в миске и полностью покрыть маринадом. Поместить миску в холодильник на 3—5 часов.

– Разогреть гриль или сковороду на среднем огне. Обжаривать свинину по 7 минут с каждой стороны. При использовании барбекю, следует обжаривать стейк в фольге, чтобы избежать сгорания маринада. После приготовления оставить мясо «отдыхать» на 10 минут.

– Нарезать свежий ананас на кусочки 1—2 см, предварительно удалив кожицу. Обжарить кусочки ананаса с каждой стороны до небольшого колера.

– Прогреть лепешки на сухой сковороде или микроволновке. Нарезать свинину на тонкие полоски, порционно поместить на горячие лепешки, сверху выложить кусочки ананаса и завершить *сальсой*, луком и свежими листиками кинзы. В качестве дополнения

рекомендуется использовать свежий сок лайма для придания пикантной кислинки.



ТОСТАДА

Регион происхождения: Мексика

Количество: 12 порций

Тостада – это разновидность *такос*. Она представляет собой тортилью, поджаренную в сковороде на масле до хрустящей корочки. Тостада является популярным уличным блюдом, которое подается открытой, наполняется такими же ингредиентами что и тако, а затем поедается как с помощью приборов, так и без них.

- Растительное масло для жарки
 - Тортилья 10—15 см – 12 шт (см. приложение)
 - Майонез – 200 мл
 - Лайм – 2 шт
 - Авокадо, нарезанное кубиком – 3 шт
 - Королевские креветки, очищенные – 24 шт
 - Чеснок, измельченный – 2 зубчика
 - Перец чили халапеньо свежий или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный – 1 стручок
 - Листья любого салата
 - Красный лук, мелко нарезанный – 2 шт
 - Помидор, нарезанный кубиком – 4 шт
 - Соль – по вкусу
- Разогреть в сковороде растительное масло и погрузить в него тортилью. Обжаривать в течение 3—4 минут до хрустящей корочки. Выложить на бумажное полотенце, слегка посыпать крупной солью и приступить к обжариванию остальных лепешек.
- В это время сбрызнуть нарезанные кубики авокадо соком лайма.
 - Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него чеснок

вместе с перцем чили. Через 10 секунд добавить нарезанные креветки и обжаривать в течение 2—3 минут или до готовности, при этом не передержав их на огне.

– Разложить поджаренные тортильи на сервировочные тарелки, а сверху расположить по 1 салатному листу, смазанного майонезом. Добавить кубики авокадо, поджаренные креветки, нарезанный лук и помидоры.

– Сразу же подавать.



ТАКИТО

Регион происхождения: Мексика

Количество: 8 порций

Такито представляет собой мексиканское уличное блюдо из тортильи, которая фаршируется мясом и сыром, сворачивается в трубочку и обжаривается на сковороде или во фритюре. Зачастую, как и большинство мексиканских закусок, она подается с *гуакамоле* и мексиканским кремом. Помимо Мексики это блюдо популярно по всему Юго-Западу США.

- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Помидоры, нарезанные на четвертинки – 450 гр
- Лук, мелко нарезанный – 340 гр
- Растительное масло
- Фарш из куриного мяса – 450 гр
- Соль – по вкусу
- Тортилья – 16 шт (см. приложение)
- Мексиканский крем для подачи – 120 мл (см. приложение)
- Листья любого салата – 1 чашка
- Гуакамоле для подачи (см. рецепт выше)
- Мексиканский сыр (*queso fresco*) или фета – 60 гр
- Поместить в кухонный комбайн помидоры, лук и чеснок. Превратить в однородную

массу.

– Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла на среднем огне и погрузить в него томатную пасту. Готовить в течение 10 минут, после чего добавить куриный фарш и довести его до готовности.

– Для того, чтобы слегка размягчить лепешки, смочить их в теплом масле (50 °С).

– Выложить на ровной поверхности бумажные полотенца, а сверху поместить тортильи. Наполнить каждую лепешку пропитанным в томатной пасте куриным фаршем, свернуть в рулет и при необходимости закрепить зубочистками.

– Разогреть в сковороде достаточное количество растительного масла до 180 °С. Обжарить каждую лепешку до хрустящей корочки в течение 2—3 минут. Выложить лепешки на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

– Выложить по 2 ролла на 1 сервировочную тарелку, сбрызнуть мексиканским кремом, сверху расположить листья салата, гуакамоле и тертый мексиканский сыр.



БУРРИТО

Регион происхождения: Мексика

Количество: 4 порции

Буррито – это еще одно традиционное мексиканское невероятно аппетитное и сытное уличное блюдо. Оно состоит из пшеничной тортильи, в которую завернута разнообразная начинка и приправлена соусом. Это блюдо чем-то напоминает ближневосточную *шаурму* и греческий *гиро*. Для *буррито* лучше всего подходит именно пшеничная лепешка так как она способна удержать большое количество ингредиентов в отличие от кукурузной. Поэтому если вы решили приготовить какое-либо из мексиканских уличных блюд, опирайтесь на количество начинки и после этого решайте какой вид тортильи вам подойдет больше.

Интересным является тот факт, что *буррито* с испанского переводится как «маленький ослик». Вероятно, название связано с тем, что эти ослики перевозят груз, напоминающий форму, которую придают этому блюду.

Как и многие уличные блюда, *буррито* имеет массу региональных вариаций. Ниже я описываю классический рецепт этой аппетитной закуски на основе куриного мяса и *сальсы пико де гальо*.

Буррито с курицей и пико де гальо

- Куриное бедро, очищенное от костей – 4 шт
- Тортилья пшеничная 15 см – 4 шт (см. приложение)
- Готовый рис – 200—250 гр
- Гуакамоле для подачи (рецепт см. выше)
- Сальса пико де гальо (см. приложение)
- Сыр моцарелла, тертый или разделенный на небольшие кусочки – 2—3 шарика
- Сливочный крем, взбитые сливки или сметана – 4 ст. л.

Для маринада:

- Сок двух лайма
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Оливковое масло – 60 мл
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Хлопья любого мексиканского сушеного перца чили – 1 ч.л.
- Коричневый сахар – 1 ч.л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Соединить в миске все ингредиенты для маринада, положить в нее куриные бедра и полностью покрыть им. Поместить в холодильник на 2 часа.

– В большой сковороде на среднем огне разогреть немного растительного масла и добавить куриные бедра. Поджарить мясо с каждой стороны по 3 минуты, влить весь маринад в сковороду, закрыть ее крышкой и оставить томиться на медленном огне на 10—15 минут. Вынуть мясо и нарезать соломкой.

– Расположить лепешки на столе и выложить в каждую из них начинку и распределить: курицу, рис, *гуакамоле*, сыр и сливочный крем. Также для хрустящей текстуры можно выложить листья салата. Сверху распределить *пико де гальо*.

– Свернуть тортилью с начинкой внутри в тугий рулет, оставив верхнюю сторону открытой, а нижнюю запечатать в процессе скручивания.

Чимичанга

Чимичанга – это разновидность *буррито*, поджаренное во фритюре или в сковороде. Начинка может быть любой, однако наиболее распространенными являются мясной фарш, фасоль, сыр и рис. Поскольку блюдо проходит тепловую обработку, различные виды *сальсы*, мексиканские сливочные кремы и прочие соусы наносят уже после обжарки непосредственно сверху тортильи перед подачей блюда.

- Готовый рис – ½ чаши
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Растительное масло – 1 ст. л. + для обжаривания
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 2—3 зубчика
- Перец чили *гуахильо* молотый – 1 ч.л.
- Зира молотая – ½ ч.л.
- Колбаса чоризо, нарезанная произвольно – 300 гр
- Фасоль консервированная – 400 гр или 1 банка
- Мука – 2 ст. л.
- Вода – 2 ст. л.
- Тортилья 15—25 см – 4 шт (см. приложение)
- Сыр чеддер или другой твердый сыр, натертый – 120 гр
- Сальса или любой мексиканский соус для подачи

– В сковороде на среднем огне разогреть растительное масло и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 5 минут. Добавить чеснок вместе с чили порошком и зирой, и тщательно перемешать. Через минуту добавить колбасу и продолжать готовить еще 5 минут, периодически помешивая. Слить воду с фасоли и разделить ее поровну. Одну часть фасоли превратить в пюре при помощи толкушки, а цельную фасоль поместить в сковороду и прогреть ее в течение 5 минут, после чего убрать с огня.

– В небольшой миске смешать воду и муку. Расположить лепешки на ровной поверхности и нанести на середину каждой начинку из риса, фасолевой смеси и сыра. Плотнo свернуть каждую тортилью в рулет и смазать мучной водой концы лепешки, после чего придавить и заклеить их, чтобы избежать выпадения начинки. Прodelать процесс с остальными лепешками.

– Разогреть в кастрюле с толстыми стенками, казане или фритюре масло до 170 °С. Обжарить каждую лепешку в течение 3—4 минут. Выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнее масло, а затем подавать с соусом и *сальсой*.



ЭНЧИЛАДА

Регион происхождения: Мексика

Количество: 4 порции

Энчилада – это еще одно популярное мексиканское уличное блюдо, состоящее из начинки, которая заворачивается в тортилью, заливается соусом и обжаривается на сковороде или запекается в духовке. Существует огромное количество рецептов этого блюда, а в качестве начинки могут выступать различные ингредиенты: мясо, сыр, овощи, бобовые и их всевозможные комбинации. Соусы также разнообразны: это могут быть различные виды *сальсы*, *моле* и другие острые мексиканские приправы. Обычно в порцию на одного человека входит 2—3 лепешки. Ниже вы можете ознакомиться с рецептом этого блюда из курицы в красном и зеленом соусе.

Для того, чтобы лепешки легко поддавались скручиванию и не ломались в процессе свертывания, их следует немного подогреть. Для этого следует нагреть сковороду на среднем огне. На низкой температуре они начнут прилипать, а на высокой – не только прилипать, но и гореть. Поэтому идеальная температура для подогрева – средняя. Прогрейте лепешки на сухой сковороде в течение 30—50 секунд на одной стороне, а затем повторите процесс

на другой. Прогрев лепешек осуществляется непосредственно перед закладкой начинки.

- Базовый мексиканский острый соус – 1½ стакана (см. приложение)
- Помидоры, мелко порубленные – 1½ чаши
- Соль – ½ ч.л.
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – ½ чаши
- Мясо от одной жареной курицы
- Кукуруза – 3 кочана
- Сыр чеддер или другой твердый, или полутвердый сыр, заранее натертый – 170 гр
- Сальса верде – по вкусу (см. приложение)
- Растительное масло – 1 стакан
- Порошок чили – ½ ч.л. (см. приложение)
- Тортилья 15 см – 8 шт (см. приложение)
- Красный лук, мелко нарезанный – 1 чашка
- Сливочный крем, взбитые сливки или сметана – ½ стакана (см. приложение)

– Поместить острый соус в миску, добавить к нему соль, помидоры и половину листьев кинзы. Нарезать жареное куриное мясо на небольшие кусочки. Срезать кукурузные плоды с кочанов. В глубокую миску поместить курицу, кукурузу, 1 стакан острого соуса и половину сыра. Приготовить *сальса верде*.

– В широкой сковороде (не менее 15 см в диаметре) на среднем огне разогреть масло. В раскаленное масло всыпать *порош чили* и окунуть каждую лепешку в масло на 10—15 секунд. Выложить все лепешки на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.

– Вылить ½ стакана острого соуса на дно формы для запекания. Размер формы должен быть не менее 25х35 см. Выложить на каждую лепешку равное количество куриной начинки. Свернуть лепешку в форме рулета или пополам. Расположить все рулеты из лепешек в форме близко друг к другу.

– Разогреть духовку до 180 °С. Нанести *сальса верда* на одну половину рулетов, а острый соус на другую половину. Посыпать сверху соусов оставшимся сыром. Выпекать *энчилада* до тех пор, пока соус не начнет пузыриться, приблизительно в течение 30 минут. Посыпать кинзой, красным луком и сливочным кремом, а затем немедленно подавать.



ТЛАЮДА

Регион происхождения: Мексика

Количество: 2 тлаюда

Это блюдо является классической уличной едой в мексиканском штате Оахака и состоит оно из большой тонкой кукурузной тортильи, наполненной фасолью, листьями салата и мексиканским сыром, а также разнообразными видами мяса, *сальсы* или *гуакамоле* и другими ингредиентами. В некоторых источниках *тлаюда* сравнивают в качестве мексиканского аналога итальянской *пиццы*.

Топпинг:

- Растительное масло – 4 ст. л.
- Сырая свиная чоризо – 150 гр
- Консервированная черная фасоль – 1 банка (400 гр)

Тортилья:

- Кукурузная мука – 2 чаши
- Соль – $\frac{1}{4}$ ч.л.

– Растительное масло – 1 ст. л.

Начинка:

– Мексиканский Оахака сыр – ½ чашки

– Салат айсберг

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Мексиканский сыр (*queso fresco*) или фета

– Мексиканский крем (см. приложение)

– Для топпинга разогреть сковороду на среднем огне и влить в нее 2 ст. л. растительного масла. Погрузить в сковороду чоризо и обжаривать до хрустящей корочки в течение 6 минут, после чего выложить ее на тарелку. В той же сковороде разогреть оставшееся масло на среднем огне и погрузить в него черные бобы. Готовить в течение 5 минут, а затем снять с огня.

– Для приготовления тортильи в миске соединить муку, 1¼ стакана воды и соль. Тщательно вымешать, чтобы сформировать мягкое тесто. При необходимости добавить еще немного воды. Разогреть 30-ти сантиметровую сковороду на среднем огне. Расстелить кусок пергаментной бумаги на рабочей поверхности. Поместить половину теста на бумагу, а сверху расположить такого же размера кусок пергаментной бумаги. С помощью скалки раскатать тесто в круг диаметром 25 см, а толщиной около 0,6—0,7 см. Влить растительное масло в раскаленную сковороду и поместить в нее круг теста. Обжаривать до золотистой корочки в течение 2 минут с каждой стороны.

– В момент обжаривания второй стороны тортильи, выложить на готовую часть половину черной фасоли. Добавить поверх фасоли половину сыра Оахака и чоризо. Продолжать готовить до тех пор, пока сыр не расплавится. Вынуть тортилью из сковороды и переложить на круглое блюдо. Добавить листья салата, приправить соль с перцем и завершить сборку блюда *queso fresco* и мексиканским кремом. Разрезать «пиццу» на порционные кусочки и немедленно подавать. Повторить процесс приготовления с остальным тестом. При необходимости добавить любой вид *сальсы* и *гуакамоле*, а также овощи по своему вкусу.



ГОРДИТА

Регион происхождения: Мексика

Количество: 12 порций

Гордита представляет собой булочку из кукурузной муки, фаршированную мясом, сыром и другими начинками. Является мексиканским вариантом *арепа*. Существует два основных вида *гордита*: обжаренный в масле и запеченный в печи. Обычно это уличное блюдо употребляют в качестве сытного обеда, а подают его вместе с различными видами *сальс*.

– Кукурузная мука (*маса харина*) – 150 гр

– Соль – 1 ч.л.

– Разрыхлитель – 1 ч.л.

– Горячая вода – 200—300 мл

– Растительное масло для жарки

– Мясо свинины, приготовленное в мексиканском стиле – 300 гр

– Маринованный лук – 100 гр (см. приложение)

– *Пико де гальо* – 100 гр (см. приложение)

– Листья свежей кинзы для подачи

– Сырный соус – 200 мл (см. приложение)

– Смешать в миске кукурузную муку, соль и разрыхлитель. Добавить необходимое количество воды при постоянном помешивании до образования однородного теста. Необходимо получить слегка липкое, мягкое и гладкое тесто.

– Разделить тесто на 12 равных частей. Сформировать из каждой шар, а затем раскатать в небольшой круг толщиной 1 см.

– В сковороде разогреть необходимое количество масла до 170 °С. Обжарить небольшими партиями кусочки теста с каждой стороны в общей сложности в течение 7—10 минут. Переложить готовые булочки на кухонное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.

– Разрезать булочки пополам и поместить в нее начинку: свинину, маринованный лук, *сальсу пико де гальо* и листья свежей кинзы. При желании можно смазать булочку сырным соусом или любым другим на ваш вкус.

- С помощью блендера измельчить перец чипотле и смешать с майонезом. Смазать половинки каждой булочки пряным майонезом.
 - Тонко нарезать приготовленную курицу и расположить на булочке.
 - Добавить в сэндвич тонко нарезанные ломтики сыра, помидоры и авокадо.
 - Выложить сэндвичи на противень и запечь в духовке в течение 2 минут или до расплавления сыра.
 - Вынуть и сразу же подавать.
- *В качестве начинки используйте ингредиенты по своему вкусу.



ЧИЛАКИЛЕС С ГРИБАМИ

Регион происхождения: Мексика

Количество: 8 порций

Это уличное блюдо мексиканской кухни представляет собой обжаренные кусочки тортильи, которые заливаются *сальсой* или прочими мексиканскими соусами и подогреваются на медленном огне до размягчения. Обычно это блюдо подается на завтрак и помимо основных ингредиентов в *чилакилес* добавляют мясо, яйца, бобы, грибы, сыр, различные овощи и прочие продукты.

- Шампиньоны, тонко нарезанные – 450 гр
- Оливковое масло – 60 мл
- Лук, мелко нарезанный – 115 гр
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Жареная сальса – 250 мл (см. приложение)
- Соль – по вкусу
- Растительное масло для обжарки тортильи
- Тортилья, порванная на небольшие кусочки – 220 гр
- Сметана – 120 мл

- Мексиканский сыр (*queso fresco*) или фета – 115 гр
- Листья свежей кинзы – 110 гр
- Разогреть в сковороде оливковое масло на среднем огне и погрузить в него грибы. Обжаривать в течение 5 минут, после чего добавить лук и продолжать готовить еще 1 минуту. Добавить в сковороду чеснок, а через минуту влить *сальсу*. Приправить солью и через 2 минуты убрать с огня.
- В чистой сковороде нагреть растительное масло на среднем огне. Добавить кусочки тортильи и обжарить их в течение 2 минут.
- В миске соединить кусочки поджаренной тортильи с грибной смесью и тщательно перемешать.
- Переложить блюдо в небольшую форму для выпечки, добавить сверху сметану вместе с мексиканским сыром и запечь в предварительно разогретой духовке до 220 °C в течение 5 минут.
- Разложить блюдо по сервировочным тарелкам и сразу подавать, посыпав листьями кинзы. В качестве украшения рекомендуется поместить сверху каждой порции яичницу глазунью вместе с луковыми кольцами, а для более сытного блюда добавить кусочки заранее приготовленной курицы.



КУКУРУЗА ПО-МЕКСИКАНСКИ

Регион происхождения: Мексика

Количество: 4 порции

Когда речь идет о мексиканской уличной еде, в первую очередь на ум приходит именно кукуруза – *elotes*. Ее готовят везде: на улице, в небольших кафе, ресторанах и дома. Она обжаривается на гриле с различными вкусовыми добавками, обмазывается майонезом, посыпается сыром, а перед подачей гурман сам выбирает какой приправой сдобрить початок.

- Кукуруза, очищенная от листьев – 4 початка
- Растительное масло

- Лайм – 1 шт + для подачи
- Майонез – 3—4 ч.л.
- Сыр ланкашир или фета, натертый – 50 гр
- Порошок чили – 1 ч.л. (см. приложение)
- Соль – по вкусу
- Разогреть барбекю или гриль и сбрызнуть каждый початок кукурузы небольшим количеством растительного масла.
- Обжарить кукурузу до золотистого колера в течение 7—10 минут, постоянно вращая початки с помощью щипцов.
- Сбрызнуть каждый початок соком лайма, натереть майонезом и обсыпать натертым сыром. Завершить приготовление, приправив кукурузу *чили порошком* или жгучим соусом.
- Подавать, при необходимости приправив солью, вместе с дольками лайма.



КАРНИТАС

Регион происхождения: Мексика

Количество: 4—6 порций

Карнитас представляет собой мексиканское блюдо из свинины, которое подвергают длительному тушению в масле в результате чего оно становится очень нежным и сочным. Часто мясо используют в качестве ингредиента для *тако* вместе с *сальсой пико де гальо*. Этот вид *тако* чрезвычайно популярен на улицах Мексики.

- Мякоть свинины – 500 гр
- Лук – 1 шт
- Перец чили гуахильо – 4 стручка
- Перец черный горошек – 1 ст. л.
- Зира семя – 1 ст. л.
- Кориандр зерно – 2 ч.л.
- Лавровый лист – 1 шт

- Соль – по вкусу
- Растительное масло для жарки
- Тортилья 15 см – 6 шт (см. приложение)
- Пико де гальо для подачи (см. приложение)
- Разогреть духовку до 170—180 °С.
- Нарезать свинину кубиком 3 см и поместить в казан или термостойкий горшок. Лук нарезать произвольными кусочками, а затем добавить к свинине вместе с перцем чили, кориандром, зирой, черным перцем и лавровым листом. Добавить необходимое количество соли и залить воду, покрыв полностью мясо. Довести жидкость до кипения, накрыть крышкой и поместить в духовку.
- Томить свинину до тех пор, пока она не станет нежной, приблизительно в течение 2—3 часов. Вынуть свинину из духовки и остудить.
- Разогреть в сковороде необходимое количество растительного масла (слой в 5 см) и поместить в него мясо. Обжаривать свинину до хрустящей корочки после чего откинуть на сито.
- Слегка прогреть лепешки тортилья на сковороде, в духовке или микроволновке.
- Распределить мясо и *сальсу* между 6 лепешками, заполнить их и подавать.



МЕКСИКАНСКИЙ СОРБЕТ

Регион происхождения: Мексика

Количество: 4 порции

Этот фруктовый охлаждающий десерт «для взрослых» можно обнаружить на улицах по всей Мексике. Идеальное блюдо в жаркие дни.

- Спелый манго, измельченный – 2 шт
- Сок 3 лайма
- Золотой сироп – 200 мл
- Текила – 100 мл
- Цедра лайма для украшения
- С помощью блендера или кухонного комбайна превратить мякоть манго в пюре. Добавить сок лайма, золотой сироп и текилу. Тщательно перемешать, перелить в формочку

или стакан, а затем поместить в морозильник на несколько часов или на ночь.

– Поместить замороженный *сорбет* в кухонный комбайн и снова превратить в пюре. Вернуть массу в формочку или стакан и поместить в морозильник на 1—2 часа или до желаемой консистенции (заморозки). Украсить цедрой лайма и подавать.



ЧАМПУРРАДО

Регион происхождения: Мексика

Количество: 8 порций

Чампуррадо – это горячий мексиканский напиток на основе молока, кукурузной муки, сахара и шоколада. Он традиционно подается вместе с *чуррос* и *тамале*.

- Кукурузная мука (*маса харина*) – 70 гр
- Теплая вода – 1 л
- Молоко – 1 л
- Мексиканский сладкий шоколад, тертый – 230 гр
- Сахар – 170 гр или по вкусу
- Анис молотый – щепотка
- Соль – щепотка

– В кастрюле соединить теплую воду вместе с кукурузной мукой и тщательно вымесить, а затем добавить все остальные ингредиенты. Довести смесь до кипения и при помощи венчика или миксера растворить сахар и шоколад, после чего убрать с огня.

- Подавать горячим вместе с *чуррос*.

ПУПУСА

Регион происхождения: Сальвадор

Количество: 4 порции

Это традиционное сальвадорское уличное блюдо представляет собой лепешку, фаршированную разнообразной начинкой, которая включает сыр, бобы и мясо. Обычно *пупуса* сопровождается *куртидой* – маринованной капустой и томатной *сальсой*.

Для салата из капусты:

- Белокочанная капуста (небольшого размера), измельченная – ½ кочана
- Морковь (крупного размера), тертая – 1 шт
- Лук (небольшого размера), измельченный – 1 шт
- Кориандр зерно – 2 ч.л.
- Зира семя – 1 ч.л.
- Яблочный уксус – 75 мл
- Сахар – 2 ч.л.
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1—2 ч.л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для жареных бобов:

- Зира семя – 2 ч.л.
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – ½ ч.л.
- Бобы консервированные, слить воду, промыть и откинуть на сито – 1 банка (400 гр)

Для лепешек:

- Кукурузная мука (маса харина) – 400 гр
- Сливочное масло, растопленное – 60 гр
- Теплая вода – 450—500 мл
- Сыр моцарелла, нарезанный небольшим кубиком – 250 гр
- Растительное масло для жарки
- Для приготовления маринованной капусты смешать в миске капусту, морковь и лук, приправив солью и перцем по вкусу.

– В сковороде на среднем огне прогреть семена зиры и зерна кориандра до раскрытия аромата в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, остудить и размолоть в порошок. Переложить молотые специи в небольшой сотейник вместе с уксусом, 75 мл воды, сахаром, орегано и перцем чили. Поставить на средний огонь, довести до кипения и вылить смесь поверх овощей, тщательно перемешав. Оставить мариноваться на 6—24 часа.

– Для приготовления бобов прогреть в сухой сковороде на среднем огне семена зиры до раскрытия аромата в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, остудить и размолоть в порошок. В той же сковороде разогреть оливковое масло на среднем огне и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 10—15 минут до золотистого цвета. Добавить чеснок, молотую зиру и хлопья чили. Приправить солью с перцем и тщательно перемешать. Через 2—3 минуты добавить бобы, после чего продолжать готовить еще 5 минут. Превратить содержимое сковороды в пюре при помощи толкушки, снять с огня и остудить.

– Для приготовления лепешек высыпать кукурузную муку в миску, приправив солью и перцем. Добавить растопленное сливочное масло и влить столько теплой воды, чтобы сформировать рассыпчатое тесто. Произвести замес теста, при необходимости добавив еще воды. Сформировать из теста шар и разделить на 8 одинаковых частей, желательно воспользовавшись точными весами.

– Поместить 1 часть теста между ладонями и сформировать шар. Держа шар на ладони одной руки, большим пальцем второй руки сделать углубление в шаре. Работая большим и указательным пальцами постепенно увеличивать отверстие, придавая тесту форму двух

соединенных вместе глубоких тарелок. В итоге вы должны сформировать полую лепешку наподобие разрезанной питы.

– Поместить внутрь 1 ст. л. моцареллы и 1 ч.л. с горкой бобовой начинки. Запечатать отверстие и аккуратно сформировать лепешку толщиной 1½ см, распределив при этом начинку ровным слоем внутри лепешки. Повторить процесс с остальным тестом и начинкой. Если на данный момент вам необходимо сделать меньшее количество порций, поместите начинку из бобов в холодильник, где она сможет храниться в течение 4—5 дней.

– Влить в сковороду растительное масло, чтобы его слой находился в пределах 1 – 1½ см. Разогреть масло на сильном огне и погрузить в него 1—2 лепешки. Обжаривать в течение 2—3 минут с каждой стороны, работая партиями. Обжаренные *пупуса* поместить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.

– Подавать в горячем виде по 2 *пупуса* на порцию вместе с маринованной капустой и соусом на ваш вкус.



АРЕПА

Регион происхождения: Венесуэла, Колумбия

Количество: 4—8 порций

Арепа является венесуэльским вариантом лепешек *пупуса* и *гордита*. Их употребляют по всей Венесуэле и Колумбии, а также в таких латиноамериканских странах как Панама, Пуэрто-Рико, Доминиканская Республика, Тринидад и Тобаго и Канарские острова. *Арепа* может быть приготовлена как полая лепешка, а также быть наполнена разнообразной начинкой. Мой вариант этих лепешек включает в себя домашний сыр вместе с соусом *гуасакака* – венесуэльским вариантом *гуакамоле*. Для лепешек *арепа* желательно использовать белую кукурузную муку, нежели классическую желтую, которую применяют в приготовлении тортильи.

Для домашнего сыра:

- Цельное молоко – 2 л
- Белый винный уксус – 75 мл
- Соль – 2 ч.л.
- Зира семя, заранее обжаренная на сухой сковороде – 1 ст. л.
- Перец чили халапеньо свежий, мелко нарезанный – 2—3 стручка

Для лепешек:

- Белая кукурузная мука, заранее подготовленная – 500 гр – Соль – 2 ч.л.
- Растительное масло – 2 ст. л. + для жарки
- Теплая вода – 500 мл

Для соуса:

- Авокадо – 2 шт
- Перец чили халапеньо свежий, мелко нарезанный – 2 стручка
- Зеленый лук, грубо нарезанный – 5 перьев
- Чеснок, грубо нарезанный – 3 зубчика
- Петрушка – небольшой пучок
- Кинза – небольшой пучок
- Красный винный уксус – 3—4 ст. л. или по вкусу
- Оливковое масло – 100 мл
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Для приготовления домашнего сыра влить молоко в кастрюлю. Поставить ее на огонь чуть ниже среднего и довести до температуры 85 °С, периодически помешивая. Убрать с огня и залить в молоко уксус в 3 этапа, между которыми следует произвести вымешивание. За раз влить приблизительно 1/3 часть уксуса. Как только весь уксус будет влит, оставить молоко на 5—10 минут.

– На сито поместить чистую марлю и поставить его на большую миску или кастрюлю. Аккуратно влить в кастрюлю через марлю творог и сыворотку.

– Оставить на 5 минут или до тех пор, пока с творога не выйдет вся жидкость. Добавить с творога соль, перец и зиру, и хорошо перемешать. Завязать концы марли, сформировав из творога шар, и полностью остудить его. Выложить творог в чистую миску и поместить в холодильник на несколько часов или на всю ночь.

– Для приготовления лепешек соединить в миске кукурузную муку и соль, и тщательно перемешать. Добавить масло и постепенно влить необходимое количество воды, чтобы получить жесткое тесто. Слегка вымесить его и оставить на 30 минут.

– Для приготовления соуса поместить все ингредиенты, кроме масла, в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. При работающем приборе влить масло тонкой струйкой. При необходимости приправить солью с перцем и поместить соус в холодильник. Для снижения остроты рекомендуется использовать сладкий болгарский зеленый перец.

– Вернуться к тесту и еще раз замесить его, после чего разделить на 8 одинаковых частей. Сформировать из каждой части шар, а затем раскатать из него круг толщиной около 1 см.

– Смазать сковороду небольшим количеством растительного масла и поставить на средний огонь. В зависимости от размера сковороды поместить в нее несколько лепешек и обжарить в течение 5—8 минут с каждой стороны.

– Прodelать с одной стороны лепешки отверстие (как в *пите*) и заполнить ее домашним сыром и соусом. Повторить весь процесс с остальными лепешками и сразу же подавать. Рекомендуется добавить в качестве начинки любой вид заранее приготовленного мяса.



ПЕПИТО

Регион происхождения: Венесуэла

Количество: 4 порции

Пепито – это популярное венесуэльское уличное блюдо – сэндвич на основе говяжьего или куриного мяса, приправленного различными соусами. Для этого блюда зачастую используют жареный говяжий стейк, а в некоторых случаях жареное куриное мясо. В качестве дополнения используют жареные бобы, а также овощи и фрукты. Точного рецепта *пепито* не существует, поскольку покупатель сам выбирает какие ингредиенты и соусы он желает использовать в качестве начинки. Кроме Венесуэлы *пепито* встречается в Мексике и США.

- Говяжий стейк весом 180—200 гр – 2 шт
- Булочка для хот-дога – 4 шт
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 2 ст. л.
- Соевый соус – 2 ст. л.
- Вустерский соус – 1 ст. л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Овощи на выбор: помидоры, огурцы, капуста, морковь, листья салата и т. д.
- Соус гуасакака для подачи (см. предыдущий рецепт)
- Любой соус на выбор: горчица, кетчуп, майонез и т. д.
- Нарезать стейк на небольшие кусочки размером 3—4 см и приправить солью с перцем.
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него мясо.

Обжаривать до желаемой степени готовности, после чего добавить чеснок, соевый и вустерский соус. Тщательно перемешать и продолжать готовить еще 2—3 минуты, после чего снять огня.

– Сформировать *пепито*, добавив все ингредиенты по своему желанию, приправив необходимым количеством соусов и сразу же подавать.



КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ

Регион происхождения: Бразилия

Количество: 4—6 порций

Этот замечательный бразильский снэк, популярный также в Португалии, готовят из трески, лука и картофеля, который затем обжаривается в масле. Треска выдерживается в холодной воде в течение ночи, а затем готовится и продается уличными торговцами и в различных бразильских кафешках. Эта закуска идеальна с бокалом холодного бразильского пива.

- Сушеная треска, пропитанная в воде – 250 гр
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Зеленый лук, мелко нарезанный – 2 ст. л.
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Картофель, сваренный и раздавленный в пюре – 2 шт
- Мука – 2—3 ст. л.
- Паприка молотая – 1 ч.л.
- Молоко – 50 мл
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Растительное масло для жарки

– Поместить треску в миску и залить холодной водой на всю ночь. Слить воду и поместить треску в кастрюлю, а затем залить новой порцией холодной воды. Поставить на огонь и варить в течение 25 минут. Удалить кости с кожей и нарезать рыбу мелкими кусочками.

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 5 минут, после чего добавить рыбу и петрушку. Через 2—3 минуты

снять с огня.

– Добавить в кастрюлю молоко, муку, картофельное пюре и паприку. При необходимости добавить больше молока и довести до вкуса, приправив солью, перцем и паприкой.

– Как только смесь приобрела комнатную температуру сформировать шарики размером с грецкий орех.

– Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить в нем котлетки до золотистой корочки.

– Подавать горячими.



КОКСИНЬЯ

Регион происхождения: Бразилия

Количество: 8—16 шт

Это уличное блюдо, популярное по всей Бразилии, состоит из рубленого куриного мяса и сливочного сыра, покрытые тестом и обжаренные в масле. По форме оно напоминает куриное бедро, о чем свидетельствует оригинальное (португальское) название этого блюда.

- Сливочное масло – 50 гр
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Лук, мелко нарезанный – 2 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Морковь, мелко нарезанная или тертая – 1 шт
- Куриный бульон – 500 мл
- Лавровый лист – 2 шт
- Мясо с куриных бедер – 400 гр
- Сливочный сыр – 180 гр
- Сок и цедра 1 лайма
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для теста:

- Соль – 2 щепотки
- Мука – 500 гр
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Панировочные сухари – 150 гр

– Поместить в глубокую сковороду сливочное и растительное масло, и поставить на средний огонь. Добавить лук и обжаривать в течение 20 минут, периодически помешивая. Добавить чеснок и продолжать готовить еще 2 минуты. Вынуть из сковороды половину луковой смеси и отложить в сторону.

– К оставшемуся в сковороде луку добавить морковь и продолжать готовить еще 10 минут. Влить бульон и добавить лавровые листья. Довести до кипения, добавить куриное мясо, закрыть крышкой и томить на медленном огне в течение 20 минут или до полной готовности курицы.

– В то время как готовится курица, соединить сливочный сыр с соком и цедрой лайма, а затем поместить эту смесь к зарезервированному луку, приправив солью и перцем.

– Вынуть куриное мясо из сковороды и остудить. Разрезать его на небольшие кусочки и поместить в сливочную смесь.

– Для приготовления теста процедить бульон, в котором варилась курица и при необходимости добавить холодной воды, чтобы получить ровно 500 мл жидкости. Вылить бульон в сотейник или кастрюлю, приправить солью и довести до кипения. При стабильном кипении постепенно добавлять муку, постоянно помешивая смесь, чтобы в результате получить гладкое эластичное тесто. Выложить на ровную поверхность и дать остыть в течение 15—30 минут.

– Замесить получившееся тесто в однородную массу. Сформировать из него шар, завернуть в пищевую пленку и полностью остудить, после чего поместить в холодильник на 1 час.

– Для придания формы *коксинья* разделить тесто на 16 одинаковых частей и сформировать из каждой шар. При помощи скалки раскатать каждый шар на круг диаметром 10 см и толщиной около 5 мм. Поместить в центр каждого круга щедрую порцию начинки. Запечатать круг сверху, придавая будущему блюду форму неправильного конуса или капли. Повторить весь процесс с остальным тестом.

– Расположить рядом 2 миски: со взбитыми яйцами и панировочными сухарями. Окунуть каждую *коксинья* в яйцо, а затем обвалять в панировочных сухарях. Повторить процесс с остальными пирожками.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °C. Обжаривать закуску партиями до хрустящей корочки приблизительно в течение 5—7 минут. Горячие *коксинья* поместить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.



АКАРАЖЕ

Регион происхождения: Бразилия, Нигерия

Количество: 4—6 порций

Это популярное в Бразилии и некоторых странах Западной Африки уличное блюдо представляет собой обжаренные в масле котлетки из коровьего гороха, которые традиционно дополняются салатом и жареными креветками.

- Коровий горох, очищенный – 1 кг
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Перец чили кайенский молотый – 1 ч.л.
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Имбирь, тертый – 5 см
- Растительное масло для жарки
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для салата:

- Авокадо, нарезанное дольками – 1 шт
- Помидор, нарезанный дольками – 4 шт
- Зелёный лук, порубленный – 4 пера
- Перец чили халапеньо свежий или любой другой на ваш вкус (без семян), мелко нарезанный – 2 стручка
- Сок 1 лимона
- Красный винный уксус – 1 ст. л.
- Оливковое масло – 2 ст. л.

– Замочить горох в холодной воде на 2 часа. Откинуть на сито, а затем очистить. Поместить горох вместе с луком в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут или до полной готовности гороха. Слить воду, поместить горох вместе с кайенским перцем в кухонный комбайн и превратить в пюре.

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него чеснок вместе с имбирем. Обжаривать в течение 2 минут, после чего добавить пюре, приправив солью и перцем. Продолжать готовить на медленном огне в течение 15—20 минут при постоянном помешивании. Довести до вкуса, убрать с огня и отставить в сторону.

– Сформировать из пюре шар размером с бильярдный. Разогреть необходимое количество растительного масла и обжарить *акараже* небольшими партиями в течение 6—8 минут или до золотистого цвета. Переместить обжаренную закуску на бумажное полотенце и приступить к обжарке следующей партии.

– Для приготовления салата соединить в миске авокадо, помидоры, зеленый лук и перец чили. Добавить сок лимона, уксус и оливковое масло, а также приправить солью и перцем. Тщательно перемешать.

– Подавать *акараже*, разрезав пополам, наподобие булочки для гамбургера, и наполнить его небольшой порцией салата и жареными на грили креветками.



КАЙПИРИНЬЯ

Регион происхождения: Бразилия

Количество: 8 порций

Кайпиринья – это популярный в Бразилии алкогольный коктейль, который готовится из традиционного национального бразильского рома *кашаса*, лайма и сахара. Этот напиток является чрезвычайно популярным и по праву может относиться к стрит-фуду.

– Лайм – 16 шт

– Сахар – 200 гр

– Кашаса – 480 мл

– Колотый лед

– Лайм, нарезанный на дольки, для подачи – 1 шт

– Нарезать плоды лайма пополам, удалить сердцевину и нарезать дольками. Переложить лайм с сахаром в блендер и превратить в идеальную массу. Разделить получившуюся жидкость между 8 стаканами.

- Влить в каждый стакан по 60 мл кашаса и добавить лед.
- Украсить каждый стакан долькой лайма и немедленно подавать.

АНТИКУЧОС

Регион происхождения: Перу

Количество: 4 порции

Знаменитая перуанская закуска, известная еще с колониальных времен и по сей день является частью гастрономической историей страны. Она представляет собой шашлычки из говяжьего мяса, особенно из сердца, замаринованного в уксусе или лимонном соке, специях и перуанских чили пастах, которые можно приобрести через интернет. Именно перуанские чили пасты и являются изюминкой этого блюда. Также вы можете использовать для *антикучос* и куриное мясо тоже. В качестве гарнира к этому блюду подают вареный или печеный картофель, а также кукурузу. В Перу и Боливии *антикучос* – одно из самых популярных уличных блюд.

- Сердце (говяжье или олень), нарезанное кубиком 3—5 см – 1 шт
- Паста на основе перца чили панка (*Aji Panca*) – ½ стакана
- Чеснок, измельченный – 1 ст. л.
- Красный винный уксус – ¼ стакана
- Орегано сушеный – 1 ст. л.
- Растительное масло – ½ стакана
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Зира семя – 1 ст. л.
- Картофель, очищенный, отваренный и нарезанный крупными дольками – 2 шт
- Кукуруза, сваренная и нарезанная на несколько кусочков – 2 шт
- Соус на основе перца чили амарилло (*Aji Amarillo*) для подачи
- Перед тем как нарезать сердце кубиком, необходимо очистить его от пленки и сухожилий.
- Для приготовления маринада соединить в миске *пасту из чили*, чеснок, уксус, орегано, масло, зиру, соль и перец. Тщательно перемешать и поместить в маринад нарезанное сердце. Мариновать в течение минимум 3 часов.
- Разогреть гриль. Насадить кусочки сердца на деревянные шпажки. Обжаривать шашлычки в течение 3—5 минут, периодически сбрызгивая маринадом и переворачивая.
- Подавать горячими вместе с картофелем, кукурузой и соусом из чили.



СЕВИЧЕ

Регион происхождения: Перу

Количество: 6—8 порций

Севиче является национальным блюдом Перу, а также популярной уличной едой по всей Южной и Латинской Америки. Блюдо представляет собой маринованную рыбу и другие морепродукты, часто дополняемые различными соусами, в том числе и *сальсой*. В каждой стране Латинской Америки имеются свои собственные оттенки индивидуальности этого блюда, а также дополнительные к нему элементы и гарниры. За счет денатурации белков, которая активизируется при добавлении сока лайма, сырая рыба становится безопасной для употребления в пищу. Безопасность для здоровья и исключение пищевых отравлений также зависит от исключительной свежести рыбы. Несмотря на то, что во многих ресторанах маринованию рыбы уделяют всего несколько минут, желательно производить этот процесс в течение 3 часов. Не стоит забывать о том, что неправильно обработанная рыба и морепродукты повышают риск возникновения некоторых видов пищевых отравлений, в том числе и холеры.

На островах Французской Полинезии встречается блюдо, напоминающее *севиче* — *poisson cru*. Оно представляет собой маринованную в соке лимона или лайма сырую рыбу или морепродукты, которые подаются вместе с нарезанными в форме кубиков помидорами, огурцами, сладким и острым перцем, а также кокосовым молоком.

- Филе любой рыбы на ваш вкус, нарезанное кубиками 1 см – 400 гр
- Соль – 1 ч.л.
- Сок 5 лайма
- Красный лук, мелко нарезанный – ½ шт
- Перец чили халапеньо свежий или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный – 1—3 стручка
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – небольшая горсть
- Перец чёрный свежемолотый – по вкусу
- Оливковое масло для подачи

- Поместить нарезанную рыбу в миску, засыпать солью и тщательно перемешать. Оставить на 10 минут.
- В отдельной миске тщательно перемешать лук, сок лайма, перец чили, листья кинзы и черный перец.
- Добавить к рыбе маринад и тщательно перемешать. Оставить на 15—30 минут, сбрызнуть небольшим количеством оливкового масла и сразу подавать.



ПИКАРОНЕС

Регион происхождения: Перу

Количество: 12—15 шт

Пикаронес – это один из самых популярных десертов в Латинской Америке, родиной которого является Перу. Он представляет собой пончик, изготовленный из сладкого картофеля и тыквы, и традиционно подается со сладким сиропом.

– Сладкий картофель (среднего размера), очищенный и нарезанный крупными кусочками – 2 шт

– Тыква, очищенная и нарезанная крупными кусочками – 250 гр

– Соль – 1 ч.л.

– Анис семя, слегка раздавленный – ½ ч.л.

– Мука – 2 чашки

– Быстродействующие дрожжи – 7—10 гр

– Перец черный свежемолотый – по вкусу

– Растительное масло для жарки

– Мед или кленовый сироп для подачи

– Поместить картофель с тыквой в кастрюлю и залить холодной воды, чтобы слегка покрыть овощи. Довести до кипения и продолжать варить до готовности.

– Слить воду и превратить овощи в пюре. Приправить солью, черным перцем и анисом. Переложить пюре в большую миску и смешать с мукой.

- Соединить $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды с дрожжами и оставить на 5—7 минут.
- Влить дрожжевую смесь в пюре и замесить твердое тесто. При необходимости добавить еще немного воды или муки. Оставить тесто на 1—2 часа.
- Разогреть растительное масло во фритюре или казане до 180 °С.
- Сформировать пончики диаметром 7—10 см и обжарить их небольшими партиями в раскаленном масле до золотистого цвета с каждой стороны, переворачивая 1 раз. Выложить готовые *пикаронес* на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.
- Подавать горячими, полив сладким сиропом или медом.



СОПАПИЛЛА

Регион происхождения: Чили

Количество: 16 шт

Это блюдо представляет собой сдобную булочку, которую используют в качестве хлеба в некоторых странах Южной Америки. Существует много рецептов этих булочек как с дрожжевым тестом, так и с обычным, которые впоследствии обжариваются в масле и подаются с различными сладкими соусами и жгучими *сальса*. Ниже вы ознакомитесь с моим вариантом этих пикантных булочек на основе тыквенного теста, которые подаются со сладким соусом *чанкака*.

Для сопапилла:

- Тыквенное пюре, заранее приготовленное – 1 чашка
- Сливочное масло, растопленное – $\frac{1}{2}$ чашки
- Мука – $\frac{1}{4}$ чашки
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Растительное масло – 2 стакана

Для соуса чанкака:

- Коричневый сахар – 1 чашка
- Вода – 2 стакана
- Корица молотая – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Мед – 2 ст. л.
- Цедра $\frac{1}{2}$ апельсина
- Кукурузный крахмал – 1 ст. л.
- В большой миске смешать тыкву и сливочное масло.
- В отдельной миске смешать просеянную муку, разрыхлитель и соль.
- Соединить тыквенную смесь вместе с мукой и тщательно вымесить тесто до однородности, при необходимости добавив еще муки.
- Накрыть миску с тестом влажным полотенцем и оставить на 20 минут.
- Раскатать тесто в форме круга или квадрата толщиной около 3—5 мм, а затем вырезать с помощью стакана или любой другой окружности круги диаметром 7—8 см. Произвести небольшие отверстия в кругах с помощью вилки.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Обжарить *сопапилла* до золотистой хрустящей корочки в течение 3—4 минут, работая небольшими партиями. Выложить готовые булочки на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.
- Для приготовления соуса поместить все ингредиенты кроме крахмала в небольшую кастрюльку, поставить на медленный огонь и варить в течение 10 минут при постоянном помешивании. Смешать крахмал с 1 ст. л. ледяной воды и влить в кастрюлю. Тщательно перемешать и при необходимости добавить еще крахмала для придания соусу густоты, после чего убрать с огня.
- Подавать *сопапилла* вместе с соусом.



АСАДО

Регион происхождения: Аргентина

Количество: 4—6 порций

Как известно аргентинцы являются мировыми экспертами в области обжаривания мяса, а *асадо* – это название местного барбекю и способа его приготовления, которое популярно практически по всей Латинской Америки. Обычно повара не закидывают на сложных маринадах и приправляют стейки и другие виды мяса лишь солью, поэтому качество мяса имеет первостепенное значение. В качестве дополнения к обжаренному мясу практически всегда подается традиционный аргентинский соус *чимичурри*, красное вино и русский салат *оливье*, полюбоившийся аргентинцами. В то время как мужчины занимаются подготовлением и обжариванием мяса, женщины готовят салат и соус. Мясо, обжаренное на углях, можно встретить не только на различных аргентинских фестивалях, ярмарках и в уличных кафе, но и практически в каждом аргентинском доме.

В Южной Америке, особенно в Бразилии, огромной популярностью пользуется еще один вид барбекю и способ его приготовления – *чурраско*. В отличие от *асадо* этот способ заключается в обжаривании на углях мяса, нанизанного на шампуры. На большей территории Бразилии встречаются так называемые *чурраскарии* – уличные латки или полноценные кафе, где можно отведать разнообразные мясные деликатесы, обжаренные на углях.

Ниже вы можете ознакомиться с классическим рецептом *асадо* на основе говяжьих ребрышек.

– Говяжье ребрышки – 2 кг

– Морская соль – 3 ч.л.

Для соуса чимичурри:

– Свежие листья и мелкие стебли петрушки – 1 большой пучок

– Свежие листья орегано или майорана – 1 ст. л. (можно заменить 1 ч.л. сушеных листьев)

– Чеснок – 3 зубчика

– Красный винный уксус – 3 ст. л.

– Хлопья чили перца – ½ ч.л.

– Сок ½ лимона

– Оливковое масло – 125 мл

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Разогреть барбекю. Готовые угли передвинуть в одну сторону, оставив вторую сторону пустой.

– Щедро приправить ребрышки солью со всех сторон. Выложить на решетку и поместить ее в свободную от углей часть барбекю. Накрыть крышкой и оставить на 3 часа, периодически переворачивая ребрышки. Температура внутри барбекю должна сохраняться в пределах 200—220 °С. Приготовление окончено, когда ребрышки приобрели золотистую корочку и свободно отделяются от кости.

– Для приготовления соуса поместить свежие листья петрушки и орегано (или майорана) в кухонный комбайн и измельчить до однородной пасты. Добавить все остальные ингредиенты, кроме масла, и продолжить измельчение. При работающем приборе тонкой струйкой влить оливковое масло. При необходимости довести соус до вкуса, добавив нужные приправы. Также настоятельно рекомендую приготовить салат *оливье* по вашему семейному рецепту.

– Подавать жареные ребрышки вместе с соусом и салатом.



СЭНДВИЧ МИЛАНЕСА

Регион происхождения: Аргентина

Количество: 4 порции

Этот сэндвич популярен на улицах Аргентины и Уругвай. Он представляет собой длинный батон, разделенный поперек на 2 части и заполненный стейком *миланеса*, помидорами, листьями салата и луком. Также он может включать в свой состав и другие компоненты такие как ветчина, сыр, яйца. Нередко стейк заменяют куриным мясом.

- Приготовленный стейк толщиной около 2 см – 4 шт
- Мягкие сухарики – 100 гр
- Яйцо – 1—2 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Листья свежей петрушки, мелко нарезанные – 4 ст. л.
- Помидор
- Листья салата
- Лук
- Батон
- Оливковое масло
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Приправить стейки солью и перцем.
- В миске взбить яйца, добавить чеснок, петрушку и слегка приправить солью с перцем.
- В отдельную миску высыпать сухари.
- Разогреть в сковороде масло на сильном огне. Окунуть стейк в яичную смесь, а затем в сухари, равномерно покрыв ими мясо. Повторить процесс с остальными стейками.
- Обжарить стейки с каждой стороны до средней степени прожарки.
- Разрезать 4 батона длиной 15—20 см вдоль на 2 части и заполнить стейком, при желании нарезав его на несколько кусочков. Добавить в сэндвич помидоры, листья салата и лук. При необходимости приправить соусом по вкусу и подавать.



ЧОРИПАН

Регион происхождения: Аргентина

Количество: 6 порций

А это еще один популярный сэндвич и уличное блюдо аргентинского происхождения, главными ингредиентами которого являются колбаса чоризо, багет, *соус чимичурри* и *креольская сальса*. Помимо Аргентины данный сэндвич встречается по всей Южной и Латинской Америке, а также на Юге США.

Для чимичурри:

- Красный винный уксус – 2 ст. л.
- Вода – 3 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Орегано сушеный – 1 ст. л.
- Паприка копченая молотая – 1 ст. л.
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – ¼ чаши
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Соль – ½ ч.л.
- Свежемолотый черный перец – по вкусу

Для сальсы креола:

- Красный лук, нарезанный кубиком – ½ шт – Помидор (крупного размера), нарезанный кубиком – 1 шт
- Сладкий болгарский красный перец, нарезанный кубиком – ½ шт
- Оливковое масло – ¼ стакана
- Красный винный уксус – 2 ст. л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для сэндвича:

- Аргентинский вариант колбасок чоризо – 6 шт
- Французские булочки или мини-багеты – 6 шт
- Для приготовления соуса чимичурри соединить в небольшой миске все ингредиенты,

тщательно перемешать.

– Для приготовления *сальсы креола* соединить в небольшой миске все ингредиенты и тщательно перемешать.

– На гриле или сковороде подогреть колбаски, а затем разрезать их пополам или оставить в форме бабочки.

– Намазать верхнюю часть булочки *сальсой креола*, а нижнюю часть – *соусом чимичурри*. Поместить между булочками колбаски и остальные ингредиенты по вашему вкусу, и сразу же подавать.



ГАРРАПИНАДА

Регион происхождения: Аргентина

Гаррапинада – это восхитительные карамелизированные орешки, популярные на улицах Аргентины и Уругвая. Купленные орешки закладываются в кулек и постепенно поедаются в процессе прогулки по городу. Важным критерием для приготовления идеальных орешков является использование несоленого арахиса или миндаля, иначе карамель будет плохо прилипать и отваливаться.

– Миндаль или несоленый арахис (с шелухой) – 400 гр

– Сахар или сахарная пудра – 400 гр

– Вода – 400 мл

– Ванильный экстракт – 1 ст. л.

– Поместить все ингредиенты в кастрюлю с толстым дном на средний огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь и продолжать варить при слабом кипении в течение 30 минут или пока сахарный сироп не загустеет, периодически помешивая.

– После кристаллизации сахара готовить еще 8—10 минут. Орехи должны быть полностью и надежно покрыты сиропом. Необходимо постоянно помешивать содержимое сковороды, иначе сироп начнет прилипать ко дну и стенкам кастрюли.

– Застелить противень пергаментной бумагой и расположить на ней орехи одним слоем. Полностью остудить и приступить к дегустации, или поместить орехи в герметично

закрывающуюся емкость для последующего хранения.



МОРОЖЕНОЕ С ДУЛЬСЕ ДЕ ЛЕЧЕ

Регион происхождения: Аргентина

Количество: 6—8 порций

Дульсе де Лече – это популярный десертный крем, который используется в качестве соуса для блинчиков, вафель, мороженого, кексов, тортов и пирожных, встречающийся по всей Южной и Латинской Америке. Если и существует продукт, который аргентинцы любят больше, чем сочный стейк, то это ничто иное как этот крем. Уличные торговцы изготавливают из *дульсе де лече* мороженое, а потребители с большим удовольствием наслаждаются его поеданием. Для мороженого весь крем нам не понадобится, а излишки крема будут прекрасно храниться в вашем холодильнике не меньше месяца, дожидаясь приготовления следующей порции восхитительного латиноамериканского мороженого или другого десерта.

- Цельное молоко – 2 л
- Гранулированный сахар – 600 гр
- Пищевая сода – 1 ч.л.
- Сливки – 600 мл
- Ванильный экстракт – 2 ч.л.

– *Орехи пекан, измельченные, для украшения*

– Влить 500 мл молока в кастрюлю и поставить ее на средний огонь. Добавить сахар и полностью его растворить в молоке. Влить оставшееся молоко и засыпать пищевую соду. Тщательно перемешать и оставить нагреваться.

– Уменьшить огонь до минимума и оставить готовиться на 3½ часа. В течение всего времени необходимо каждые 15 минут перемешивать смесь. Ни в коем случае нельзя позволять смеси кипеть.

– Убрать с огня и оставить остужаться, в процессе чего крем начнет сгущаться до однородной массы. Зарезервировать 400 мл крема, поместив его в отдельный кувшин. Остатки крема поместить в холодильник.

– Для приготовления мороженого влить сливки в миску и добавить ванильный экстракт. Взбить сливки до твердых пиков. Добавить к сливкам зарезервированный крем.

– Перемешать смесь, переложить в удобную посудину и поместить мороженое в морозильник на 5—6 часов, а лучше на всю ночь.

– Для подачи вынуть из морозильника и оставить при комнатной температуре на 15—20 минут прежде чем выкладывать в чаши или конусы для мороженого.



ЧИВИТО

Регион происхождения: Уругвай

Количество: 4 порции

Это популярная уличная закуска является национальным блюдом Уругвая. *Чивито*

представляет собой сэндвич, в состав которого входят тонко нарезанные слайсы жареного стейка, шарики моцареллы, помидоры, бекон, яйца и прочие составные ингредиенты, а в качестве дополнения практически всегда идет картофель фри. *Чивито* также могут подать без булочки, и в этом случае блюдо носит название «*чивито на тарелке*».

- Бекон – 8 ломтиков
- Стейк, заранее обжаренный – 300—500 гр
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Сливочное масло – 2 ст. л.
- Яйцо – 4 шт
- Булочка для гамбургера – 4 шт
- Кетчуп – 4 ст. л.
- Майонез – 4 ст. л.
- Салат (ромен, айсберг или любой другой) – 1 кочан
- Ветчина – 4 слайса
- Помидор – 4 слайса
- Сыр моцарелла – 4 слайса
- В сковороде обжарить ломтики бекона до хрустящей корочки.
- Приготовить стейк, после чего нарезать на слайсы.
- Пожарить яичницу глазунью вашим привычным способом.
- Смазать каждую половинку булочки кетчупом и майонезом. На нижнюю часть булочки выложить листья салата.
- Выложить на каждый сэндвич по 2 ломтика бекона, несколько слайсов стейка, ветчину, помидоры и сыр.
- Добавить в каждый сэндвич яичницу, а сверху накрыть второй частью булочки. При необходимости слегка подогреть сэндвич и сразу же подавать. Выкладывайте ингредиенты в любой последовательности по вашему вкусу.



ЧИЧАРРОН

Регион происхождения: Испания и Южная/Латинская Америка

Чичаррон – это популярная в Южной Америке закуска, приготовленная из приправленного специями, а затем обжаренного, свиного желудка или свиной шкуры. Иногда эту закуску готовят из свиных ребрышек, а в редких случаях из другого вида мяса (курица, говядина, баранина). В Мексике принято добавлять *чичаррон* в *такос*, а также поесть в сопровождении *сальсы пико де гальо* и *сальсы верде*. Часто это блюдо является начинкой для *пупуса* и *арепа*, однако в большинстве случаев эти пряные обжаренные шкурки выступают в качестве самостоятельной закуски с различными дополнениями.

– Свиной желудок или шкура, протереть 2 ч.л. пищевой соды и 1 ч.л. соли – 500 гр

– Вода

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Специи и приправы (кайенский перец, паприка, сахар и др.) – по вкусу

– После того как желудок или шкура будут равномерны протерты содой и солью, необходимо поместить их в холодильник минимум на 1 час (а еще лучше на всю ночь).

– Вынуть из холодильника и тщательно промыть в холодной воде. Разрезать на небольшие кусочки размером 3 см и толщиной 1 см. Поместить кусочки в глубокую сковороду или казан и влить необходимое количество воды для полного покрытия продукта.

– Поставить на огонь и довести до кипения. Варить шкуру в течение 2—4 часов в зависимости от размера и толщины кусочков.

– Как только вода выпариться и останется только свиной жир, необходимо произвести обжаривание в течение 3—5 минут. Переложить обжаренную закуску на бумажное полотенце и удалить лишний жир. Поместить в миску, добавить необходимые специи и тщательно перемешать.

– Использовать в качестве самостоятельной закуски или приступить к дальнейшему приготовлению блюда.



ЧИКО РОЛЛ

Регион происхождения: Австралия

Количество: 16 роллов

Эта популярная австралийская уличная закуска представляет собой эквивалент китайских и паназиатских *спрингроллов*. Зачастую эти роллы изготавливаются из яичного теста и фаршируются бараниной, ячменем, капустой, морковью, сельдереем, рисом и различными иными добавками.

- Перловка – 100 гр
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Сельдерей, мелко нарезанный – 1 стебель
- Морковь, нарезанная мелким кубиком – 1 шт
- Белокочанная капуста, измельченная – 200 гр
- Мякоть баранины или говядины, приготовленное любым способом и нарезанное мелкой соломкой – 350 гр

- Говяжий бульон, прессованный – 1 кубик
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Кетчуп или другой томатный/острый соус, для подачи

Для теста:

- Мука – 500 гр
 - Яйцо – 1 шт
 - Ледяная вода – 175 мл
 - Соль – щепотка
- Замочить перловку в воде на 1 час. Слить воду, поместить в кастрюлю и снова залить холодной водой. Довести до кипения и варить в течение 20 минут или до готовности. Слить воду и отложить.
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук, сельдерей и морковь. Обжаривать в течение 10 минут, после чего добавить капусту, приправить солью с перцем и продолжать готовить еще 10 минут. Добавить измельченное мясо, перловку, раздробленный бульонный кубик и 125 мл воды. Готовить в течение 10—15 минут до сильной густоты. Убрать с огня и остудить.
- Для приготовления теста поместить все ингредиенты в пищевой миксер или кухонный комбайн и вымесить до гладкого эластичного теста. Разделить тесто на 16 одинаковых частей и сформировать из каждого шар. Поместить заготовки на противень и накрыть кухонным полотенцем. Оставить при комнатной температуре на 30 минут.
- Присыпать рабочую поверхность мукой и раскатать из каждой части теста квадрат площадью 16х16 см и толщиной около 2 мм. Расположить 3 ст. л. начинки и плотно закатать ролл (см. [здесь](#)). Поместить готовый к обжарке ролл на противень и повторить процесс с остальным тестом.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Обжарить роллы небольшими партиями по 3—4 шт в течение 4—5 минут до золотистой хрустящей корочки.
- Подавать роллы с кетчупом или любым другим соусом для макания на ваш вкус.



АВСТРАЛИЙСКИЙ МЯСНОЙ ПИРОГ

Регион происхождения: Австралия

Количество: 4 порции

Этот снэк является популярным уличным блюдом в Австралии и Новой Зеландии, и представляет собой пирог из мясного фарша, в который иногда добавляют лук, сыр, грибы и соусы. В обеих странах мясной пирог считается национальным блюдом. Особой популярностью он пользуется во время матчей по футболу и регби. В процессе просмотра игры любители спорта и фанаты с большим удовольствием употребляют эти пирожки. Обычно это блюдо представляет собой небольшие закуски, однако я привожу пример стандартного пирога на 4—5 порций.

- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Говяжий фарш – 500 гр
- Вода – 1 стакан
- Кубик говяжьего бульона – 2 шт
- Томатный соус или паста – ¼ стакана
- Вустерский соус – 2 ч.л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Мука – 2 ч.л.
- Песочное тесто – 1 лист
- Слоеное тесто – 1 лист
- Яйцо – 1 шт

– В глубокой сковороде на среднем огне прогреть немного растительного масла и погрузить в него фарш с луком. Обжаривать фарш до изменения в цвете.

– Добавить ¾ стакана воды, бульонные кубики, соусы и приправы по вкусу.

– Довести до кипения и томить на медленном огне в течение 15 минут.

– Смешать муку с оставшейся водой, влить в сковороду, довести до кипения и продолжать готовить еще 5 минут, а затем убрать с огня и остудить.

– Сформировать из песочного теста основу для будущего пирога.

– Выложить мясную смесь на основу.

– Смочить края теста небольшим количеством воды.

– Накрыть мясную начинку слоенным тестом и запечатать края обоих видов теста. Смазать верх пирога взбитым яйцом.

– Поместить пирог в заранее разогретую до 220 °С духовку на 15 минут.

– Затем уменьшить температуру до 180 °С и продолжать готовить еще 20—25 минут до золотистой корочки. Вынуть из духовки, нарезать на порционные кусочки и подавать.



УЛИЧНЫЕ БЛЮДА ЕВРОПЫ

КОРНУОЛЛСКИЕ ПИРОЖКИ

Регион происхождения: Великобритания

Количество: 8 порций

Корниш пасти является национальным блюдом Англии, которое может приобретать форму большого пирога или небольших пирожков. В тесто помещают как мясную, так и овощную начинку в зависимости от предпочтения кулинара. Эти пряные пирожки имеют огромное количество разновидностей, отличающихся друг от друга тестом, начинкой и формой. Несмотря на то, что изначально эти пирожки зародились в Корнуолле, со временем они распространились по всей стране и стали гордостью английской кухни, что поспособствовало развитию уличной торговли для туристов, а они в свою очередь популяризировали эти пирожки по всему миру.

Для начинки

- Мякоть говядины, нарезанная кубиком 1 см – 400 гр
- Картофель, очищенный и нарезанный кубиком 1 см – 400 гр
- Брюква, очищенная и нарезанная кубиком 1 см – 300 гр
- Лук, мелконарезанный – 1 шт
- Яйцо, слегка взбитое – 1 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Сливочное масло

Для теста:

- Мука – 600 гр
- Сливочное масло, нарезанное кубиком 1 см – 150 гр
- Сало или кулинарный жир (шортенинг), нарезанный кубиком 1 см – 150 гр
- Ледяная вода – 15—18 ложек
- Соль – 1 ч.л.

– Для приготовления теста соединить в миске все ингредиенты, кроме воды, и тщательно вымешивать до тех пор, пока мука не впитает весь жир. Добавить необходимое количество воды, чтобы получить твердое, не слишком липкое, но однородное тесто.

– Раскатать тесто на прямоугольник толщиной около 1 см, расположив его меньшей стороной к себе. Взять верхнюю сторону и сложить $\frac{1}{3}$ теста в середину по направлению к вам, а нижнюю $\frac{1}{3}$ теста сложить над предыдущей частью теста. Процесс напоминает складывание письма в конверте. Далее следует повернуть тесто на 90° и снова раскатать тесто на прямоугольник толщиной 1 см, а затем вновь произвести складывание теста. Повторить весь процесс 4—5 раз, а по завершению обернуть тесто в пищевую пленку и отправить в холодильник на 1 час.

– Для приготовления начинки соединить в миске мясо, картофель, брюкву и лук, а затем щедро приправить солью с перцем. Тщательно перемешать и отставить в сторону.

– Разогреть духовку до 200 °С. Разделить тесто на 8 одинаковых частей. Сформировать из каждой части шар, а затем раскатать на круг толщиной 5 мм. Расположить на половине каждого круга необходимое количество начинки, оставив при этом запас в 2 см по краям. Накрыть начинку второй половиной круга и тщательно запечатать края, при необходимости используя вилку, а затем придайте шву характерный узор. При помощи кулинарной кисточки смазать каждый пирожок взбитым яйцом и при желании слегка обсыпать крупной морской солью.

– Застелить противень фольгой или пергаментной бумагой и расположить на ней пирожки. Поместить в духовку, уменьшить огонь до 180 °С и выпекать в течение 45 минут до глубокого темно-золотистого цвета.

– Вынуть из духовки и сразу же подавать.



ФИШ ЭНД ЧИПС С СОУСОМ ТАРТАР

Регион происхождения: Великобритания

Количество: 4 порции

Обжаренная во фритюре рыба и *картофель фри* – традиционное британское уличное блюдо. Хотя *фиш энд чипс* не является национальным, оно по праву считается неотъемлемой частью классической английской кухни. Приготовленные в 3 этапа картофельные дольки сохранять свой насыщенный вкус и хруст.

- Картофель – 1,2 кг
- Мука – 100 гр
- Кукурузный крахмал – 100 гр
- Куркума молотая – 1 ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Филе твердой белой рыбы (треска, минтай и прочие), толщиной 2—3 см – 800 гр
- Холодное пиво или эль – 200 мл
- Лимон, нарезанный дольками, для подачи

Для соуса Тартар:

- Яичный желток – 2 шт
- Дижонская горчица – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Оливковое масло – 175 мл
- Сок ½ лимона
- Корнишоны, мелко нарезанные – 50 гр
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Каперсы, мелко нарезанные – 1 ст. л.
- Лук-шалот, мелко нарезанный – 1 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Очистить картофель и нарезать дольками толщиной 1 см. Поместить в сито или дуршлаг и промыть под холодной проточной водой. Обсыпать картофель крупной солью и поместить в кастрюлю с достаточным количеством кипящей воды. Накрыть крышкой и варить в течение 3—5 минут после кипения. Слить воду, застелить противень бумажным полотенцем и высыпать на него картофель одним слоем.

– Нагреть масло во фритюре или казане до 120 °С. Обжарить картофельные дольки в течение 5 минут. В зависимости от размера фритюра или казане обжаривать небольшими партиями, выкладывая *фри* на бумажное полотенце. После того как *фри* полностью остыл, поместить его в холодильник на несколько часов или на всю ночь.

– Для приготовления соуса *тартар* поместить яичные желтки, горчицу и соль в чашу миксера, а затем взбить до однородной массы. При работающем приборе тонкой струйкой влить оливковое масло. Вся смесь должна образовать консистенцию майонеза. Как только все масло будет введено в смесь добавить лимонный сок и слегка взбить соус миксером. Добавить все остальные ингредиенты и при необходимости приправить солью, перцем и лимонным соком. Поместить в холодильник на несколько часов (до всей ночи).

– Для приготовления кляра соединить в миске муку, кукурузный крахмал, куркуму и соль. Рыбу разделить на 4 одинаковых кусочка и поместить на тарелку. Слегка обвалять каждый кусочек в муке и встряхнуть для удаления лишней муки. Медленно влить пиво в оставшуюся муку и тщательно взбить до образования гладкого кляра.

– Разогреть духовку до 140 °С, а масло во фритюре или казане до 180 °С.

– Поместить каждый кусочек рыбы в кляр, обильно и равномерно покрыв ее им. Аккуратно поместить рыбу в раскалённое масло и обжарить в течение 5 минут до золотистой корочки. Переместить рыбу на бумажное полотенце и повторить весь процесс с остальными кусочками рыбы. Поместить обжаренные кусочки рыбы в духовку для поддержания ее тепла.

– Обжарить *картофель фри* до золотистого цвета в течение 4 минут, работая небольшими партиями. Готовую картошку выложить на бумажное полотенце.

– Подавать блюдо, уложив картофельные дольки на сервировочной тарелке, а сверху расположить кусочки рыбы. Рядом поместить соусник с *тартаром* и дольками лимона.



СОСИСКА В ТЕСТЕ

Регион происхождения: Великобритания

Количество: 12 порций

Сосиска в тесте является классикой фаст-фуда. Эта закуска остаётся в памяти любого школьника поскольку именно в школьных и студенческих столовых они пользуются огромной популярностью. Возможно для кого-то это станет новостью, но она известна во всем мире. И это далеко не наше изобретение, и даже не немецкое, как утверждают некоторые источники. Первое подобное блюдо зародилось в Великобритании. Изначально свиная сосиска помещалась в слоеное тесто, а затем запекалась, однако с XIX века стали использовать сдобное тесто. Одной из разновидностей этого блюда является так называемая «свинина под одеялом», которое представляет собой обернутую беконом сосиску, обжаренную на гриле или сковороде, а также запеченную в духовке. Именно рецепт этой вариации *сосиски в тесте* я и опишу ниже.

- Копченый бекон – 12 тонких слайсов
- Древесные травы такие как шалфей, тимьян или розмарин – 2—3 веточки
- Сосиски – 12 шт
- Вустерский соус – 3 ст. л.
- Мед – 1—2 ч.л.
- Разогреть духовку до 180 °C.

- Выложить слайсы бекона на рабочей поверхности, поместить на каждый несколько листиков пряных трав и обернуть каждую сосиску в беконе. Выложить заготовки в противень.
- Поместить противень в духовку и запекать до золотистой корочки.
- Вылить всю оставшуюся жидкость со дна противня в небольшой сотейник. Добавить вустерский соус вместе с медом и довести до кипения на среднем огне.
- Сбрызнуть каждую сосиску соусом и сразу же подавать.



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Регион происхождения: Бельгия

Количество: 4 порции

Это блюдо является одним из самых востребованных в сфере стрит– и фаст-фуда во всем мире, однако именно в Бельгии эта закуска пользуется наивысшей популярностью как нигде, и даже приравнена к национальной кухне. Вероятно, ранее вы даже не задумывались об истинных истоках возникновения этого блюда. Именно Бельгия – родоначальник картофеля фри.

Используйте для этой закуски абсолютно любой соус на ваш вкус, однако бельгийцы предпочитают поедать *картофель фри* с майонезом. По заявлениям многих экспертов в области кулинарии и уличной еды, идеальный *картофель фри* жарится исключительно на говяжьем жире. Также рекомендуют перед обжариванием вначале замораживать подготовленный *картофель фри* в морозильнике. Попробуйте на практике оба метода: с замораживанием и без него, а затем выберете подходящий для вас.

- *Картофель (желательно крупного вытянутого размера) – 1½ кг*
- *Говяжий жир для жарки или растительное масло для жарки*
- *Соль – по вкусу*
- Очистить картофель и при необходимости удалить все черные точки.
- Тщательно промыть в холодной воде.
- Нарезать картофель соломкой шириной 1 см.
- Тщательно просушить заготовки кухонным или бумажным полотенцем.
- Нагреть масло во фритюре или казане до 165 °С.
- Обжаривать картофель партиями в течение 5 минут.
- Выложить картофель на бумажное полотенце и оставить на 20—30 минут.
- Увеличить температуру масла до 180 °С.

- Посыпать картофель фри необходимым количеством соли. Обжаривать картофель в течение 2—3 минут или до золотистой хрустящей корочки.
- Снова выложить картофель фри на бумажное полотенце для удаления лишнего жира.
- Подавать с майонезом или любым другим соусом на ваш вкус.



БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Регион происхождения: Бельгия

Количество: 6—8 порций

Эти вафли являются традиционной уличной едой не только в Бельгии, но и в других странах. В отличие, например, от американских вафель, бельгийские вместо разрыхлителя содержат дрожжи, что делает их более легкими и воздушными внутри, и хрустящими снаружи. Подают этот восхитительный десерт вместе со взбитыми сливками, шоколадом, разнообразными фруктовыми сиропами, мороженым и прочими вкусностями.

- Мука – 500 гр
- Мелкий сахар или сахарная пудра – 100 гр
- Быстродействующие дрожжи – 2 ч.л.
- Соль – щепотка
- Сливочное масло – 100 гр
- Молоко – 650 мл
- Ванильный экстракт – 2 ч.л.
- Яйцо – 3 шт
- Растительное масло для смазки

Также вам понадобится формочка или шаблон для создания формы вафлям.

– В большой миске соединить и тщательно перемешать муку, дрожжи, сахарную пудру и соль.

– На медленном огне растопить растительное масло, добавить в него ванильный экстракт и молоко. Слегка прогреть смесь примерно до 40—50 °С. Добавить смесь к сухим ингредиентам и тщательно вымесить, получив гладкое тесто.

– Отделить желтки от белков. Желтки добавить в тесто, а белки – в отдельную миску. Взбить при помощи венчика или миксера тесто для объединения желтков.

– Чистым венчиком взбить белки до мягких пиков. Аккуратно при помощи ложки ввести белки в тесто и перемешать. Накрыть миску с тестом пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на 1 час или в холодильнике на несколько часов (до всей ночи).

– Слегка смазать форму для вафель растительным маслом. Нагреть ее в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Как только формочка будет готова, влить в нее необходимое количество теста и готовить согласно инструкции.

– Подавать вафли с любыми на ваш вкус дополнительными десертами.

Добавьте к вафлям следующие начинки или смешайте несколько по вашему вкусу:

– Подавайте вафли с кленовым сиропом.

– Крем Дульсе де Лече идеален с горячими вафлями.

– Отличным дополнением для вафель станут фрукты и свежие ягоды, особенно хороши нарезанные персики и бананы.

– Добавьте поверх вафель взбитые сливки или шарик мороженого.

– Посыпьте вафли дробленными орехами, а сверху сбрызните карамельным соусом или сиропом.

– Подавайте горячие вафли со старой, доброй и восхитительной *нутеллой*.

– Добавьте к вафлям ягодный или фруктовый колорит варенья или джема.



КАПСАЛОН

Регион происхождения: Голландия

Количество: 4—6 порций

Это популярное голландское уличное блюдо представляет собой микс из таких ингредиентов как *картофель фри*, мяса (приготовленное методом *донер кебаб*), сыра и различных видов овощей. *Капсалон* принято подавать вместе с чесночным соусом или острым *самбалом*.

Считается, что блюдо было изобретено парикмахером, о чем свидетельствует название блюда в дословном переводе: «парикмахерский салон». Помимо Голландии, это блюдо полюбилось в Бельгии и в соседних государствах, а также пользуется популярностью в Непале.

– Обжаренное мясо на ваш выбор – 500 гр (см. рецепт маринада блюда *донер кебаб*)

– Картофель фри – 500 гр (см. рецепт выше)

- Сыр гауда – по вкусу
- Салат айсберг – 1 кочан
- Свежий помидор – по вкусу
- Свежий огурец – по вкусу
- Красный лук – по вкусу
- Чесночный соус (например, указанный в рецепте донер кебаб)
- Самбал (например, самбал улек, рецепт в приложении)
- Замариновать и приготовить мясо, обжарить картофель фри, приготовить оба вида соусов.
- Нарезать овощи небольшими ломтиками, сыр нарезать тонкими слайсами, листья салата нарвать на небольшие кусочки.

– На дно блюда размером приблизительно 20х20 см расположить картофель фри, а сверху него поместить кусочки обжаренного мяса. На мясо выложить сыр и дать ему расплавиться в течение 1—2 минут.

– Сверху сыра расположить овощи и листья салата.

– Сдобрить блюдо белым и красным соусом, а затем подавать.

*Вы можете добавлять соленые огурцы, нашинкованную капусту, жаренные грибы и прочие ингредиенты по своему вкусу и предпочтению.



МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ

Регион происхождения: Голландия

Поскольку Голландия ведет активную рыболовную деятельность ее кухня пестрит разнообразием морепродуктов. Одним из аппетитных символов этой страны по праву считается маринованная сельдь. Ее готовят дома, в кафе и ресторанах, а также продают в уличных киосках и траках. Особым спросом пользуется молодая, небольших размеров, рыба, которая имеет нежное мясо и мягкие кости. Такую рыбу можно приобрести лишь раз в году в период с мая по июль. Уличные торговцы реализуют пикантную маринованную сельдь как небольшими кусочками, так и в целом виде.

Несмотря на изобилие рецептов аутентичный способ приготовления и поедания сельди заключается в следующем: сырую сельдь замораживают на 1—2 дня, далее промывают под холодной водой, а после этого помещают в контейнер, заполненный солью, на несколько дней. После этого сельдь промывают от соли и погружают на 8 часов в холодную воду, меняя ее время от времени. Затем аккуратно удаляется хребет с костями, однако хвост остается и скрепляет обе

половины филе. На этом этапе подготовка закончена и сельдь готова к употреблению в дополнении с мелко нарезанным луком и различными соленьями.

Подобные уличные блюда также присутствуют в Скандинавии и ниже вы можете ознакомиться с одним из его вариаций, который характерен для Швеции.

- Холодная вода – 200 мл
- Белое сухое вино – 200 мл
- Белый винный уксус – 25 мл
- Сахар – 2 ст. л.
- Лавровый лист – 4 шт
- Соль – 1 ч.л.
- Кориандр зерно – 1 ч.л.
- Перец душистый горошек – 10—15 шт
- Горчица семя – 1 ч.л.
- Свежая сельдь – 500 гр

– Объединить все ингредиенты, кроме сельди, в кастрюле и поставить на средний огонь. Довести до кипения и через 5 минут снять с огня. Попробовать на вкус и при необходимости добавить соль и уксус. Отставить в сторону и остудить.

– Поместить сельдь в емкость и залить остывшим рассолом. При желании добавить укроп или другие пряные травы. Поставить в холодильник на 2—3 дня. По прошествии этого времени отрезать у сельди голову, снять кожу, выпотрошить и аккуратно извлечь скелет, при этом сохраняя целостность филе, которая остается скреплена хвостом.

– Подавать с мелко нарезанным луком, вареным картофелем, соленьями и другими ингредиентами на ваш вкус.

Примечание: в Голландии принято подавать пряную сельдь вместе с мелко нарезанным луком. Держа сельдь за хвост следует окунуть ее в лук, откинуть голову назад и откусить кусочек. Затем снова окунуть в лук и повторить процесс поедания.



KAASSOUFFLÉ

Регион происхождения: Голландия

Количество: 5 порций

Это популярное на улицах Голландии блюдо представляет собой плавленный сыр внутри тонкого теста, которое вначале панируют в сухарях, а затем обжаривают во фритюре

и в некоторых случаях запекают в духовке. Эта закуска в основном употребляется сама по себе, но иногда в качестве соуса добавляют горчицу, майонез или кетчуп с *порошком карри*.

- Слоеное тесто – 5 средних листов
- Сыр гауда – 10—20 пластинок
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Панировочные сухари или крошки – $\frac{1}{2}$ чаши
- Растительное масло для жарки
- Вода

– В глубокой сковороде разогреть растительное масло до 180 °С.

– Подготовить листы слоеного теста и пластинки плавленого сыра, чтобы они имели практически одинаковые размеры. Расположить на 1 листе теста друг на друга несколько пластинок сыра, а сверху закрыть вторым листом теста и запечатать края, смазав их небольшим количеством воды.

– Поместить заготовку вначале во взбитые яйца, а затем в панировочные сухари. Обжаривать небольшими партиями до золотистого цвета с обеих сторон, переворачивая 1 раз за весь процесс приготовления. Выложить готовые закуски на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.

– Подавать горячими или слегка остудить.



ГОЛЛАНДСКИЕ ПОНЧИКИ

Регион происхождения: Голландия

Количество: 20 пончиков

Голландские пончики или *Oliebol* – это одно из самых известных и популярных уличных блюд в Голландии и Бельгии. Особой популярностью они пользуются до Нового Года – в период с ноября до конца декабря – именно в это время их можно обнаружить у уличных торговцев по всей стране. Не смотря на такое название, они могут иметь различную форму и начинаться различными ингредиентами, а помещают их в бумажный кулек и посыпают сахарной пудрой.

- Мука – $3\frac{1}{2}$ чаши
- Соль – $\frac{3}{4}$ ч.л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Быстродействующие дрожжи – $2\frac{1}{4}$ ч.л.
- Цедра 1 лимона
- Яйцо, взбитое – 2 шт

- Теплое молоко – 1½ стакана
- Изюм – 90 гр
- Смородина – 90 гр
- Яблоко, тертое – 1 шт
- Растительное масло для жарки
- Сахарная пудра для посыпки
- В большой миске смешать муку, соль, сахар, дрожжи и цедру лимона.
- Добавить яйца вместе с молоком и тщательно взбить до образования гладкого теста.
- Добавить изюм, смородину и яблоко, а затем накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час.
- В глубокой сковороде нагреть растительное масло.
- Поместить 2—3 ст. л. теста в раскаленное масло и обжарить будущий *пончик* до золотистой корочки с двух сторон. Выложить готовые *пончики* на бумажное полотенце и продолжить приготовление следующей партии.
- Подавать теплыми, посыпав сахарной пудрой.



СОККА С САЛАТОМ НИСУАЗ

Регион происхождения: Франция, Италия

Количество: 6 порций

Сокка (второе название *фарината*) представляет собой блинчики на основе оливкового масла и нутовой муки. Зачастую уличные торговцы заворачивают в эти блинчики порцию салата *нисуаз* – чудесное сочетание в момент прогулки по лазурному побережью Франции. Вариация этого блюда под названием *карантита* имеется в Алжире, где оно также является популярной уличной едой.

Для салата:

- Яйцо – 3 шт
- Стручковая зеленая фасоль, нарезанная на брусочки длиной 3 см – 150 гр
- Помидоры черри, нарезанные на четвертинки – 150 гр
- Сладкий перец романо, нарезанный кубиком – 1 стручок
- Огурец, нарезанный кубиком – ¼ шт
- Анчоус, нарезанный – 4 филе

- Маринованные маслины, нарезанные – небольшая горсть
- Листья свежего базилика, грубо нарезанные – 5—7 шт
- Растительное масло для жарки
- Консервированный тунец, обсушенный и нарезанный – 200 гр
- Салат латук или любой другой – небольшая горсть
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для Сока:

- Нутовая мука – 250 гр
- Оливковое масло – 3—4 ст. л.
- Иголочки розмарина, измельченные – 1 веточка

Для дрессинга:

- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Красный винный уксус – 2 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Сахарная пудра – щепотка
- Дижонская горчица – ½ ч.л.

– Для приготовления теста поместить нутовую муку и 500 мл холодной воды в миску. Добавить оливковое масло, розмарин и приправить солью с перцем. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и оставить на пару часов.

– Для приготовления дрессинга соединить в посудине все ингредиенты, приправить солью с перцем и тщательно перемешать. Для создания однородной массы можно воспользоваться миксером или блендером.

– Поместить яйца в холодную воду, довести до кипения и варить в течение 5—6 минут на умеренном огне. Слить воду, полностью остудить в холодной воде, очистить и нарезать на четвертинки.

– Бланшировать зеленую фасоль в кипящей воде в течение 4 минут. Откинуть на сито и промыть проточной холодной водой.

– В большую миску поместить помидоры, перец, огурец, анчоусы, оливки и базилик. Влить дрессинг и хорошо перемешать.

– Вынуть тесто из холодильника и снова взбить его. При желании его можно разделить на 6 одинаковых частей для получения блинчиков одинакового размера.

– Установить большую сковороду (28—30 см в диаметре) на средний огонь. Добавить немного оливкового или сливочного масла и вылить необходимое количество теста, сформировав при этом из него круг. Через пару минут с помощью лопатки перевернуть блинчик. Вы можете разогреть духовку до 110—120 °С и хранить там готовые блинчики для поддержания их в теплом состоянии пока заканчиваете работу с остальной порцией блинов.

– Для сервировки поместить блинчик на ровную поверхность, добавить заправленный дрессингом салат, а также яйца, тунца и листья латука. При необходимости добавить еще дрессинга. Свернуть блинчик в рулет и подавать.



ФРАНЦУЗСКИЕ ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ КРЕП

Регион происхождения: Франция

Количество: 8 порций

Креп – это одно из самых популярных французских уличных блюд, различные вариации которого можно встретить, путешествуя по всей стране. Один из таких рецептов этого пикантного десерта я описываю ниже.

Помимо десерта *креп* может выступать в качестве «обертки» для свиной сосиски и в этом случае это уличное блюдо будет называться *galette-saucisse*. Традиционно это блюдо состоит исключительно из несладкого блинчика и сосиски, однако позже к основным ингредиентам стали добавлять карамелизированный лук, а также различные соусы и горчицу.

- Банан – 3 шт
- Сливочное масло – 50 гр
- Ром – 50 мл
- Ванильное мороженое или крем для подачи

Для теста:

- Яйцо – 4 шт +2 яичных желтка
- Мука – 250 гр
- Сахарная пудра – 1 ч.л.
- Соль – щепотка
- Молоко – 500 мл
- Сливочное масло, растопленное – 100 гр

Для соуса:

- Сливочное масло – 50 гр
- Сахарная пудра – 100 гр
- Жирные сливки – 150 мл

– Для приготовления теста соединить в миске яйца, желтки, муку, сахар и соль. При помощи вилки или венчика взбивать массу в течение 2—3 минут. Небольшими порциями влить молоко, продолжая взбивать до однородной консистенции. Следом за молоком влить растопленное сливочное масло и снова взбить. Поместить тесто в холодильник на 1 час.

– Пока тесто подходит, приготовить соус. Нарезать масло небольшими кубиками. Поместить половину сахарной пудры в небольшой сотейник и нагреть на медленном огне. В другую кастрюльку налить сливки и поставить на медленный огонь.

– Как только сахар превратится в карамель, добавить оставшуюся пудру. Превратить в жидкую карамель всю пудру, снять с огня и добавить сливочное масло, постоянно помешивая. Влить теплые сливки, тщательно перемешать и отставить в сторону.

– Нарезать бананы кружочками. Половину сливочного масла поместить в небольшой сотейник и поставить на медленный огонь. Добавить к маслу бананы, а через пару минут влить ром. Готовить еще в течение 2—3 минут, после чего убрать с огня.

– Для приготовления блинчиков растопить оставшееся масло в сковороде. Налить необходимое количество теста, сформировав круглый блинчик. Готовить в течение 1—2 минут, после чего перевернуть при помощи лопатки и готовить еще 1 минуту. Повторить процесс с оставшимся тестом.

– Для сервировки поместить несколько блинчиков на тарелку, а сверху выложить кусочки банана. Полить блюдо карамельным соусом. Сложить блинчик пополам, а затем снова пополам, сформировав плоский конус. Подавать блинчики с ванильным мороженым или кремом.



ТАРТ ФЛАМБЕ

Регион происхождения: Германия

Количество: 4 порции

Тарт фламбе или *фламкуххен* родом из южной Германии представляет собой типичное немецкое уличное блюдо – открытый пирог, напоминающий *пиццу*, с тонким хрустящим тестом, традиционно наполненным начинкой из лука, крем-фреша или сметаны, сыра и копченого бекона – идеальная закуска для настоящего немецкого пива.

- Мука – 450 гр
- Соль – ½ ч.л.
- Быстродействующие дрожжи – ½ ч.л.
- Оливковое масло – 3 ст. л. + для смазки
- Горячая вода – 300 мл
- Сливочное масло – 40 гр
- Лук, тонко нарезанный – 700 гр
- Крем-фреш или сметана – 8 ст. л.
- Копченый бекон, нарезанный на полоски – 200 гр
- Сыр грюйер, тертый – 200 гр
- Соль, свежемолотый черный перец и дробленый мускатный орех – по вкусу

– Зеленый лук, тонко нарезанный, для украшения

– Для основы пирога приготовить тесто вручную или в пищевом миксере. Для этого смешать муку, дрожжи и соль, а затем добавить 2 ст. л. масла и воду. Вымесить тесто до однородного эластичного состояния. Сформировать из теста шар и поместить в смазанную оливковым маслом миску. Накрыть слегка влажным полотенцем и оставить на 1—2 часа.

– В глубокой сковороде нагреть сливочное и оставшуюся часть оливкового масел. Поместить в сковороду лук и томить в течение 40—45 минут на слабом огне. Не следует форсировать с процессом приготовления лука. Именно при длительном томлении он приобретает глубокие яркие вкусы, что является главным ключом успеха для этого блюда.

– Разогреть духовку до 240 °С или на максимум. Разделить тесто на 4 части и раскатать каждую на тонкий круг диаметром 22—25 см. Поместить каждый круг на бумагу для выпечки. Обмазать дно каждого круга 2 ст. л. крем-фреша и щедро приправить солью, черным перцем и мускатным орехом. Сверху выложить лук и кусочки бекона. Завершить блюдо, посыпав тертым сыром. Запекать в духовке до хрустящей корочки в течение 8—14 минут в зависимости от толщины теста и температуры в духовке.

– Вынуть из духовки, украсить зеленым луком и подавать в горячем виде. Также это блюдо не менее вкусное в теплом, и даже холодном виде.



КАРРИВУРСТ

Регион происхождения: Германия

Количество: 8 порций

Это популярное на немецких улицах блюдо представляет собой вначале сваренную, а затем обжаренную сардельку, приправленную кетчупом с добавлением *карри порошка*. В качестве сопровождения используется мягкая булочка или *картофель фри*.

– Лук, измельченный – 280 гр

– Растительное масло – 30 мл

– Карри порошок – 30 гр (см. приложение)

– Паприка молотая – ½ ч.л.

– Протертые томаты, измельченные – 1 банка (400 гр)

– Кетчуп – 160 мл

– Коричневый сахар – 80 гр

– Яблочный уксус – 60 мл

– Дижонская горчица – 15 гр

– Соль – по вкусу

– Перец чили кайенский молотый – по вкусу

– Сардельки – 8 шт

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 7—10 минут. Добавить *порошок карри* вместе с паприкой и продолжать готовить еще 1 минуту.

– Добавить в сковороду протертые томаты, кетчуп, сахар, уксус и дижонскую горчицу. Довести до кипения и томить на медленном огне в течение 30 минут. Приправить солью, убрать с огня и слегка остудить.

– Переложить содержимое сковороды в кухонный комбайн и превратить в идеальную пасту.

– Заранее сваренную сардельку обжарить до золотистого цвета со всех сторон в течение приблизительно 5 минут.

– Поместить по 1 сардельке на сервировочную тарелку, полить соусом и приправить *карри порошком*. Подавать в сопровождении булочки или *картофеля фри*.



ЛЕБЕРКЕЗЕ

Регион происхождения: Германия

Количество: 6—8 порций

Как ни странно, *леберкезе* с немецкого дословно переводится как «сыр из печени», несмотря на то, что в этом мясном рулете нет ни сыра, ни печени. Это блюдо берет свое начало в Баварии и формируется как буханка хлеба из бекона, свинины, говядины и различных специй, а затем запекается в духовке. Среди уличных торговцев широкой популярностью пользуются сэндвичи и *гамбургеры* на основе *леберкезе*, которые идеально сочетаются с соленьями и горчицей. На данный момент это потрясающее блюдо можно встретить во всех немецкоговорящих странах.

– Перец белый свежемолотый – 2 ч.л.

– Нитритная соль – ½ ч.л.

– Мускатный орех дробленый – 1 ч.л.

– Кориандр молотый – 1 ч.л.

– Листья свежего майоран, мелко порубленные – 1 ст. л. или 1 ч.л. сушеного

– Лук – 3 шт: 1 грубо нарезанный и 2 тонко нарезанных

– Чеснок, измельченный – 2 зубчика

– Копченый бекон, нарезанный – 180 гр

– Говяжий фарш – 500 гр

– Свиной фарш – 500 гр

– Ледяная вода – 350 мл

– Оливковое масло – 2 ст. л.

– Булочки для гамбургера – 6—8 шт

– Листья салата айсберг или любого другого

– Корнишоны, нарезанные – 4—6 шт

– Горчица для подачи

– Растительное масло для смазки

– Майонез для подачи

– Разогреть духовку до 180 °С.

– Поместить в кухонный комбайн белый перец, соль, мускатный орех, кориандр, майоран, грубо нарезанный лук и чеснок. Превратить в пасту, затем добавить бекон и снова включить прибор. Постепенно небольшими порциями добавлять оба вида фарша при работающем приборе. Тонкой струйкой влить ледяную воду и оставить комбайн включенным ещё на 2 минуты до образования идеально гладкой консистенции.

– Поместить получившуюся пасту в смазанную маслом форму для выпечки хлеба размером не менее 22х12 см. С помощью ножа произвести на поверхности заготовки надрезы, сформировав любого рода узоры. Поместить в духовку и выпекать в течение 75 минут. При наличии термометра идеальной температурой внутри рулета будет 75 °С.

– В это время обжарить тонко нарезанный лук в растительном масле в течение 10 минут до золотистого цвета, а затем снять с огня.

– Как только мясной рулет будет готов, выложить его из формы на разделочную доску и нарезать ломтиками шириной 2 см.

– Снова разогреть сковороду с луком и обжарить ломтики рулета до золотистой корочки с двух сторон.

– Для сборки сэндвича поместить в булочку необходимые ингредиенты по вашему вкусу в любой последовательности и сразу же подавать.

Примечание: если у вас нет возможности использовать нитритную соль, используйте обычную. В этом случае блюдо будет иметь темный цвет, а не розовый.



ХОТ-ДОГ С БРАТВУРСТ

Регион происхождения: Германия

Количество: 6 порций

Как хот-дог, так и братвурст родом из Германии. Братвурст – это общее название немецких сосисок, обжаренных на сковороде или гриле. По всей Германии существует огромное количество рецептов этих пикантных сосисок, которые принято подавать с квашеной капустой,

картофелем и различными салатами. Ну и разумеется, в качестве уличной еды эти соски нашли свое применение в *хот-догах*. *Хот-дог* представляет собой булочку, наполненную сосиской, овощами и разнообразными соусами. В XIX веке немецкие эмигранты завезли в США различные виды *братвурстов*, после чего *хот-доги* стали чрезвычайно популярны и на данный момент являются одними из самых знаменитых блюд уличной еды. Ниже я приведу краткое описание рецепта, а вы в свою очередь можете закладывать в булочку начинку по своему вкусу.

- Немецкие сосиски (*братвurst*) – 6 шт
- Булочки для *хот-догов* – 6 шт
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Пиво – 2 стакана
- Овощи на ваш вкус (*болгарский перец, листья салата, лук, морковь, помидоры, огурцы и т.д.*) для начинки
- Сыр, тертый, для подачи (по желанию)
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Кетчуп для подачи
- Горчица для подачи
- Разогреть в сковороде оливковое масло на среднем огне и поместить в него сосиски.
- Слегка обжарить каждую сосиску, а затем влить необходимое количество пива, чтобы наполовину покрыть им сосиски. Полностью выпарить пиво и убрать сосиски с огня.
- Приготовить для начинки овощи.
- Для сервировки поместить в каждую булочку по сосиске, сверху поместить свежие, обжаренные или маринованные овощи. Посыпать сыром, а затем приправить кетчупом и горчицей, после чего подавать.



БРЕТЦЕЛЬ

Регион происхождения: Германия

Количество: 6 бретцелей

Это хлебобулочное изделие в форме скрученного узла является частным вариантом *кренделя* и берет свою историю в средневековой Европе, предположительно в Германии, которое затем распространилось по всем немецкоговорящим странам, а в последствии и за их пределы. Традиционно в качестве приправы добавляют соль, однако современные вариации *бретцеля* включают в себя различные сорта сыров, сахар, шоколад, глазурь, семена специй и орехи. Из общего разнообразия этих изделий выделяют 2 основных вида: мягкие, которые принято употреблять сразу после приготовления и твердые, которые имеют длительный срок хранения. В Германии эта закуска является частым аккомпанементом

к пиву. В наше время разные виды *бретцеля* можно встретить у личных торговцев по всей Европе, а многие продуктовые компании реализуют их и в другие части света. Ниже вы можете ознакомиться с рецептом мягкого *бретцеля*.

Для бретцелей:

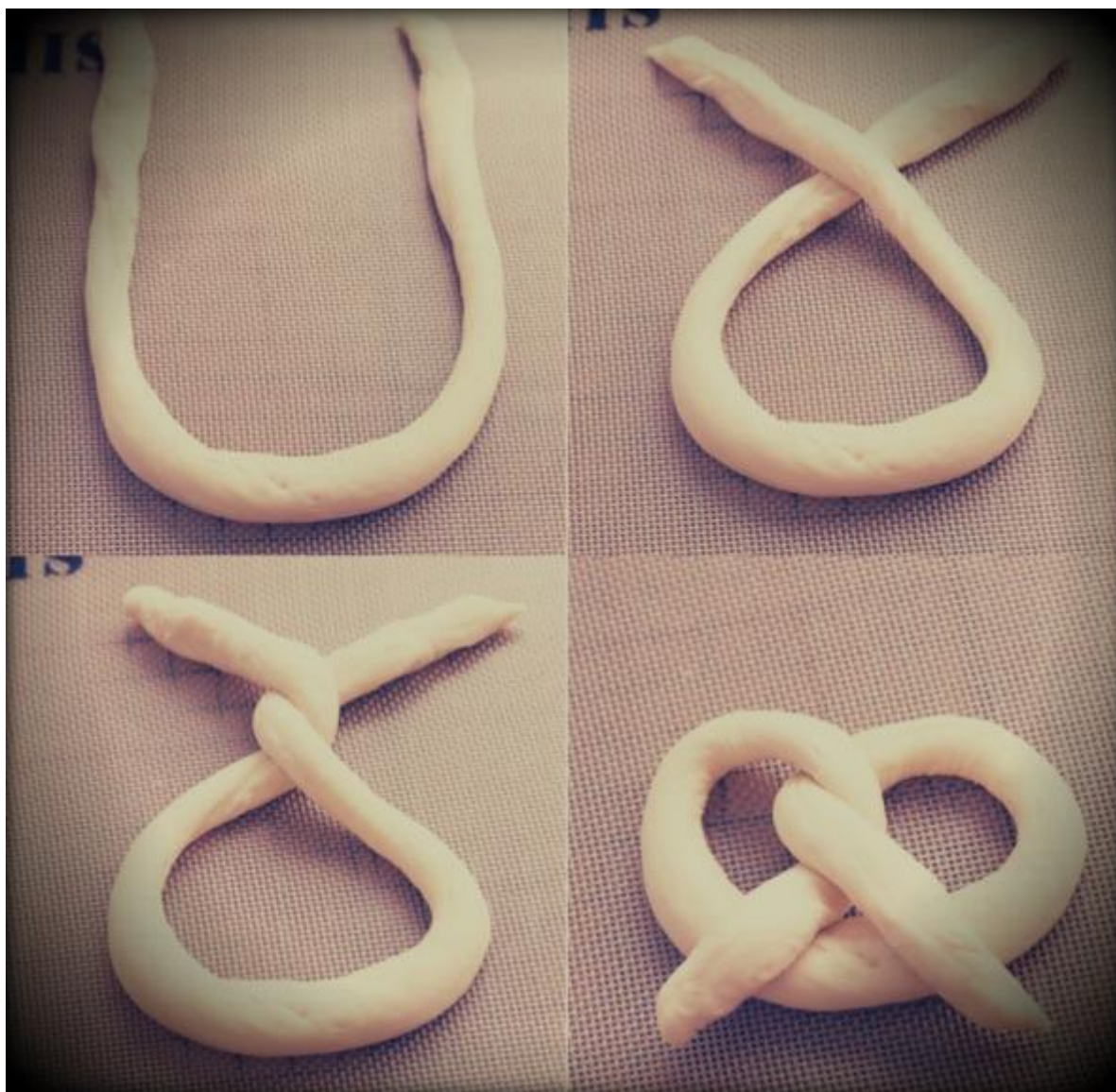
- Молоко – 1 стакан
- Быстродействующие дрожжи – 7 гр
- Светло-коричневый сахар – 3 ст. л.
- Мука – 2¼ чашки
- Сливочное масло – 10 ст. л.
- Мелкая соль – 1 ч.л.
- Пищевая сода – ⅓ чашки
- Крупная соль – 2 ст. л.

Для соуса:

- Майонез – ¼ чашки
- Дижонская горчица – ¼ чашки
- Светло-коричневый сахар – 3 ст. л.
- Яблочный уксус – ½ ч.л.

– Разогреть молоко до 45 °С и засыпать в него дрожжи вместе с небольшим количеством сахара. Перемешать и оставить на 10 минут. Добавить оставшийся сахар вместе с 1 чашкой муки и тщательно вымесить с помощью деревянной лопатки. Добавить 2 ст. л. растопленного сливочного масла, оставшуюся муку и мелкую соль, а затем начать замес липкого теста. Продолжать замес до гладкого эластичного, но слегка липкого теста, при необходимости добавив еще муки. Сформировать из теста шар, поместить в смазанную маслом миску, накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час.

– Разогреть духовку до 220 °С и смазать противень маслом. Выложить тесто на рабочую поверхность, слегка размять его и поделить на 6 равных частей. Раскатать каждую часть теста в жгут длиной 60—75 см, а затем сформировать крендель согласно иллюстрации (см. ниже).



– Растворить пищевую соду в 3 стаканах теплой воды в неглубокой миске или форме для выпечки. Аккуратно окунуть каждый крендель в содовый раствор, а затем расположить на противне. Повторить процесс с остальными изделиями. Украсить каждый крендель крупной солью, а затем поместить в духовку и запекать в течение 10—12 минут.

– Для приготовления соуса соединить в миске все ингредиенты и тщательно перемешать. Накрыть крышкой и поместить в холодильник.

– Растопить оставшиеся 8 ст. л. сливочного масла в тарелке. Окунуть каждый крендель в масло и отложить на решётку на 5 минут.

– Подавать *бретцель* вместе с соусом.

ПОЛЬСКАЯ ЗАПЕКАНКА

Регион происхождения: Польша

Количество: 2 порции

Это популярное на улицах Польши блюдо называется также «*польская пицца*». Оно представляет собой разрезанный вдоль всей булки багет, наполненный шампиньонами и сыром, слегка обжаренный и приправленный кетчупом. Вы можете добавлять любые ингредиенты и соусы на свой вкус, однако я опишу его классический первоначальный рецепт.

– Сливочное масло – 25 гр

– Оливковое масло – 1 ст. л.

– Шампиньоны, нарезанные – 500 гр

- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Тонкий багет длиной 20—25 см
- Твердый сыр, тертый – 150 гр
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Зеленый лук для украшения
- Кетчуп
- В сковороде разогреть оливковое и сливочное масло на среднем огне и погрузить в него грибы вместе с чесноком. Обжаривать в течение 10 минут.
- Разогреть духовку до 200 °С. Разрезать багет пополам и поместить на противень. Если багет не удерживается на корочке, зафиксировать его смятым кусочком фольги. Разделить грибы и сыр на 2 части и разместить их по всей поверхности каждого багета.
- Поместить в духовку и выпекать в течение 5—7 минут. Украсить сэндвич зеленым луком и нанести необходимое количество кетчупа.
- Подавайте сразу, и не забудьте запастись салфетками.



БЕЙГЛ

Регион происхождения: Польша

Количество: 8 шт

Первоначально это мучное изделие появилось в Польше, в еврейской общине, а затем стало популярно на улицах Нью-Йорка и распространилось по другим англоязычным городам. *Бейгл* представляет собой круглый бублик, изготовленный из обычной дрожжевой муки, однако, в отличие от бублика он часто включает в себя разнообразные ингредиенты в зависимости от региона приготовления. Зачастую *бейглы* употребляют вместе со сливочным сыром и копченой красной рыбой, например, лососем. Подобное хлебобулочное изделие имеется и в Румынии, где также является популярной уличной закуской и носит название *ковриги*.

- Быстродействующие дрожжи – 2 ч.л.
- Сахар – 1½ ст. л.
- Теплая вода – 300 мл
- Мука – 500 гр
- Соль – 1½ ч.л.
- Кунжут семя для посыпки
- Сливочный сыр, тонко нарезанная копченая семга и прочие ингредиенты по вкусу

- Влить 120 мл теплой воды в стакан и добавить в него дрожжи и сахар. Оставить на 5 минут, после чего тщательно перемешать, чтобы растворить в воде сахар и дрожжи.
- Смешать в большой миске муку и соль, а затем влить сахаро-дрожжевую смесь.
- Влить еще 100 мл воды и начать замес теста. В процессе, при необходимости, добавить еще воду для получения гладкого эластичного теста.
- Сформировать из теста шар и поместить его в смазанную растительным маслом миску. Накрыть влажным полотенцем и оставить до удвоения в размере примерно на 1½ часа.
- По истечению времени слегка «взбить» тесто и оставить еще на 15 минут.
- Разделить тесто на 8 равных частей, сформировав из каждой шарик.
- Слегка приплюснуть каждый шар и проделать в нем отверстие как у пончика. Переложить изделия на смазанный маслом противень.
- Оставить тесто на 10 минут. Разогреть духовку до 220 °С.
- В большой кастрюле довести до кипения достаточное количество воды. С помощью шумовки поместить *бейглы* в кипящую воду на 1 минуту, после чего перевернуть их и оставить еще на 2 минуты. В зависимости от кастрюли необходимо работать небольшими партиями.
- После удаления *бейглов* из кастрюли обсыпать их небольшим количеством поджаренного кунжута и поместить на смазанный маслом противень.
- Выпекать в течение 20 минут до золотистого цвета.
- Вынуть *бейглы* из духовки и остудить до нужной температуры. Разрезать каждый пополам и поместить в него начинку по вкусу, после чего сразу же подавать.



МИТИТЕИ

Регион происхождения: *Румыния*

Количество: *4 порции*

Это популярное на улицах Румынии и Молдавии блюдо представляет собой мясные рулетики в виде сосисок без оболочки, обжаренные на гриле. Подаются в горячем виде вместе с *картофелем фри*, горчицей и маринованными овощами.

- *Мясной фарш* – 500 гр
- *Соль и свежемолотый черный перец* – по вкусу
- *Веточка свежего чабра или тимьяна (или 1 ч.л. сушеного чабра или тимьяна)*
- *Зира молотая* – ½ ч.л.
- *Паприка молотая* – 1 ч.л.

- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Говяжий бульон – $\frac{1}{3}$ стакана
- Растительное масло – 2 ст. л.
- В миске соединить фарш, соль, перец, свежий чабер (или тимьян), зиру и паприку.
- В небольшой миске соединить чеснок с половиной бульона и влить в фарш. Тщательно перемешать и убрать в холодильник на 2 часа (или на ночь).
- Разогреть гриль. Смочить руки холодной водой и сформировать из фарша сосиски длиной 10 см, а в диаметре около 1 см.
- Смешать оставшийся бульон с растительным маслом и покрыть им сосиски.
- Обжарить на гриле до готовности, периодически переворачивая.
- Подавать со свежим салатом, маринованными овощами, горчицей и *картофелем фри*.



ПЛАЦИНДА

Регион происхождения: *Румыния, Молдавия*

Количество: *4 порции*

Это уличное блюдо распространено в некоторых странах Юго-Восточной Европы и представляет собой вид пирога, напоминающий плоскую круглую или квадратную лепёшку, фаршированную сыром или яблоками. В некоторых случаях в качестве начинки закладывают картофель, творог, капусту, мясо и различные сладкие компоненты.

- Мука – 500 гр
- Вода – 1 стакан
- Соль – щепотка
- Растительное масло – 4 ст. л.
- Брынза или любой другой наполнитель – 400 гр
- Замесить муку, воду, соль и растительное масло в густое тесто. При необходимости добавить еще немного воды. Накрыть полотенцем и оставить на 10—15 минут.
- На рабочей поверхности разделить тесто на кусочки размером с куриное яйцо и раскатать в очень тонкий круг.

– Выложить 2—3 круга поверх друг друга, предварительно смазав каждый круг небольшим количеством растительного масла. Выложить в центре каждой заготовки натертую начинку и сложить концы теста над начинкой друг на друга.

– В сковороде на среднем огне разогреть растительное масло и обжарить каждую *пацинду* вначале швом вниз в течение 4—5 минут, а затем повернув, 2—3 минуты. Повторить процесс с остальными лепешками.

– Подавать горячими в качестве закуски.



ЖАРЕННЫЙ СЫР

Регион происхождения: Чехия

Количество: 4 порции

Именно так звучит в переводе самое распространенное уличное блюдо в Чехии и Словакии. Оно представляет собой запанированный в яйце и сухарях сыр, обжаренный во фритюре. В некоторых случаях между двумя ломтиками сыра помещают ветчину, а затем обжаривают согласно традиционному рецепту. В качестве сопровождения к этому блюду подается соус *тартар*.

- Мука – 2 ст. л.
- Яйцо, слегка взбитое с небольшим количеством соли и перца – 2 шт
- Панировочные сухари – 170 гр
- Сыр твердых сортов, нарезанный на 4 толстых ломтика – 450 гр
- Растительное масло для жарки
- Зеленый лук для украшения

Для соуса тартар:

- Майонез – 4 ст. л.
- Яблочный уксус – 1 ст. л.
- Горчица – 2 ч.л.
- Лук (небольшого размера), мелко нарезанный – ½ шт
- Корнишон, мелко нарезанный – 3—4 шт
- Цедра ½ лимона
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Поместить муку в одну миску, яйца – в другую, а панировочные сухари – в третью.

Поместить ломтик сыра в муку, затем обильно пропитать в яйце, а после этого обвалять в сухарях. Повторить этот процесс с остальными ломтиками сыра. Снова пропитать каждый ломтик в яйце и повторно обвалять в сухарях. Положить на тарелку и поместить в холодильник на 1 час.

– Для приготовления соуса смешать в миске все ингредиенты, приправив солью и перцем. Тщательно перемешать и отложить в сторону.

– Поместить сковороду на средний огонь залить в нее растительное масло, чтобы получившийся слой был не менее 5 мм. Погрузить в раскаленное масло ломтики и обжарить их в течение 2—3 минут с каждой стороны до темно-золотистого или бронзового цвета.

– Посыпать каждый ломтик нарезанными перьями зеленого лука и немедленно подавать вместе с соусом.



БРАМБОРАК

Регион происхождения: Чехия

Количество: 10 больших оладий

Это популярное уличное блюдо из Чехии представляет собой оладьи из тертого картофеля, яйца, панировочных сухарей или муки, чеснока, майорана и тмина. Подобного рода оладьи существуют во многих мировых кухнях, в которых потребляют картофель.

- Картофель – 1 кг
- Яйцо – 1 шт
- Соль – 1 ч.л.
- Майоран сушеный – 1 ч.л.
- Тмин семя – ½ ч.л (по желанию)
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Мука – ⅓ чаши
- Растительное масло для жарки
- Натереть картофель на мелкой терке.
- Переложить тертый картофель в миску, добавить яйцо, чеснок, соль, майоран, семена тмина, муку и тщательно перемешать. Оставить на 10—15 минут.
- Разогреть в сковороде на среднем огне немного растительного масла и добавить в него такое количество «теста», чтобы сформировать оладушек диаметром 10 см.
- Обжаривать оладьи в течение 1—2 минут с каждой стороны или до золотистого цвета.
- Выложить готовые *брамбораки* на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.
- Подавать горячими.



ТРДЕЛЬНИК

Регион происхождения: Чехия, Словакия

Количество: 4 порции

Это сладкое лакомство можно встретить в кондитерских и уличных лавках в Чехии, Словакии, Венгрии, Австрии и других странах Восточной и Центральной Европы. *Трдельник* готовят путем обертывания теста на длинные цилиндры по спирали, а затем подвергают обжигу на открытом огне, посыпают сахаром, грецкими орехами и корицей, и в некоторых случаях добавляют дополнительную начинку. Ниже я познакомлю вас с домашним приготовлением этого изумительного десерта.

- Мука – 650 гр
- Сливочное масло – 100 гр
- Яйцо – 2 шт
- Молоко – 1 стакан
- Свежие дрожжи – 30 гр

- Сахарная пудра – $\frac{1}{2}$ стакана + 6 ст. л.
- Корица молотая – 50 гр
- Грецкие орехи – 100 гр
- Для приготовления опары соединить в миске дрожжи, $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, 1 ч.л. муки и 1 ч.л. сахара.
- Отделить желтки от белков.
- Растопить сливочное масло и переложить его в глубокую миску. Добавить молоко и желтки, а затем перемешать. Добавить опару вместе с оставшейся мукой и снова перемешать. Добавить немного соли и половину стакана сахарной пудры.
- Замесить тесто до эластичной консистенции. Переложить в смазанную маслом миску, накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место на 1 час.
- Отстоявшееся тесто разделить на 5—6 частей и раскатать в тонкий прямоугольник. Нарезать каждый прямоугольник на длинные полоски шириной 5 см.
- Обернуть каждую полоску вокруг скалки или металлической трубы, покрытой фольгой. Разогреть духовку до 200 °С.
- С помощью кулинарной кисточки смазать внешнюю часть заготовок белками.
- Приготовить посыпку, смешав молотые орехи, сахарную пудру и корицу. Высыпать в тарелку и обмокнуть в нее все заготовки.
- Поместить заготовки, при необходимости работая партиями, в духовку над большим противнем. Запекать *трдельник* до золотистой корочки в течение приблизительно 20 минут, перевернув их в процессе приготовления 2—3 раза.
- Вынуть десерт из духовки и позволить ему слегка остыть. Снять его с основы, посыпать сахарной пудрой и сразу же подавать.



ЛАНГОШ

Регион происхождения: Венгрия

Количество: 10 лепешек

Это популярное в Восточной и Центральной Европе уличное блюдо представляет собой обжаренную в масле лепешку из дрожжевого теста, которая подается с различными начинками, такими как картофельное пюре и различные овощи, грибы, колбасы, йогурт, сметана и тертый сыр, а также прочие ингредиенты, или вовсе без них.

– Мука – 300 гр

- Быстродействующие дрожжи – 7 гр
- Вода – 250 мл
- Соль – ½ ч.л.
- Растительное масло для жарки
- Наполнители: сметана, тертый, сыр, чесночный соус, кетчуп, жареные грибы, колбасы и сосиски, сметана и прочие.

– В миску просеять муку и добавить дрожжи. В воде растворить соль и влить в муку. Замесить тесто до гладкого эластичного состояния, при необходимости добавив еще немного муки. Сформировать из теста шар и поместить в миску. Накрыть влажным полотенцем и оставить на 40 минут.

– Разделить тесто приблизительно на 10 частей, а из каждой части раскатать круг диаметром 10 см. Оставить заготовки, накрыв их полотенцем, еще на 30 минут.

– В сковороде разогреть растительное масло. Обжаривать лепешки до золотистой корочки с каждой стороны. Работать партиями, а готовый *лангоси* выкладывать на бумажное полотенце.

– Подавать горячими, добавив сверху ингредиенты по вашему вкусу.



ГИРОС С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ

Регион происхождения: Греция

Количество: 6 порций

Это блюдо является популярнейшим греческим вариантом *шаурмы*. Его можно встретить как в специализированных заведениях общественного питания, так и на улицах греческих городов и в близлежащих к ней странах. Для *гиро*са желательно использовать кусочки мяса с небольшим количеством жира, чтобы оставить их внутри сочными. Конечно, вы можете использовать и вырезку для этого блюда, но в результате вместо сочного мяса вы обнаружите сухарик. Мясо со свиной шеи, лопатки или ноги будет самым удачным выбором. Курица и баранина также востребованы в этой греческой закуске, а за пределами Греции – говядины и телятина. Традиционно в качестве соуса для этого уличного блюда используют греческий *дзадзики*, а в качестве наполнителей, помимо основных, вы также можете использовать огурец, лист салата и картофель *фри*.

- Свинина, нарезанная кубиком 3 см – 800 гр
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика

- Сок и цедра 1 лимона
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Перец чили кайенский молотый – по вкусу (по желанию)
- Пита (желательно большого размера) – 6 шт
- Помидор (крупного размера), нарезанный – 3 шт
- Красный лук, нарезанный тонкими полукольцами или перьями – 1 шт
- Перец черный свежемолотый – по вкусу
- Лимон, нарезанный на дольки, для подачи

Для Дзадзики:

- Огурец (крупного размера) – ½ шт
- Соль – 1 ч.л.
- Греческий йогурт – 300 гр
- Чеснок – 2 зубчика
- Листья свежей мяты, мелко порубленные – небольшая горсть

Вам также потребуются металлические шампуры или бамбуковые шпажки. Шпажки необходимо замочить в холодной воде за 1 час до приготовления.

– Поместить мясо в большую миску и добавить масло, чеснок, сок и цедру лимона, орегано, черный и кайенский перец. Все тщательно перемешать, покрыв свинину маринадом, и оставить на 2 часа или больше в холодильнике.

– Для приготовления соуса очистить огурец и натереть на крупной терке. Посыпать солью, откинуть на сито и оставить на 30 минут. Выжать лишнюю жидкость с огурца и смешать с йогуртом. Добавить измельченные чеснок с мятой и тщательно перемешать.

– Разогреть гриль, мангал или сковороду. Используя 6 шампуров или шпажек, насадить мясо на них. Обжаривать в течение 10—12 минут, время от времени переворачивая их. При желании нарезать приготовленное мясо на тонкие кусочки.

– Слегка подогреть питу на сковороде. Заполнить каждую питу необходимым количеством мяса, смазать соусом и добавить остальную начинку. Подавать вместе с лимонными дольками.



СУВЛАКИ

Регион происхождения: Греция

Количество: 4—6 шашлычков

Это знаменитое древнее блюдо, которое можно встретить как у уличных торговцев, так и практически в каждом греческом кафе или ресторане, упоминается даже в трудах Аристофана, Ксенофонта и Аристотеля. Оно представляет собой маринованные шашлычки, зачастую из свиного мяса, которые обжаривают на углях и подают с соусом *дзадзики*. Также в качестве дополнения к основному блюду подают свежие овощи и питу. Помимо Греции сувлаки популярны на улицах кипрских городов.

- Мякоть свинины, нарезанная на кубики 3—5 см – 500 гр
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Оливковое масло – $\frac{1}{4}$ стакана
- Орегано сушеный – 1 ст. л.
- Лавровый лист, дробленный – 1 шт
- Сок лимона – 2 ст. л.
- Красное сухое вино – $\frac{1}{2}$ стакана
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Соединить в большой миске все ингредиенты для маринада и добавить нарезанное мясо. Тщательно перемешать, покрыв свинину маринадом, и поместить в холодильник на несколько часов.

– Разогреть гриль или мангал.

– На небольшие металлические шампуры или заранее вымоченные в воде бамбуковые шпажки насадить свиное мясо, приблизительно по 5—6 кусочков на 1 шампур.

– Готовить шашлычки в течение 10—15 минут, периодически переворачивая.

– Подавать горячие *сувлаки* с соусом *дзадзики*.



ПАНИНИ

Регион происхождения: Италия

Количество: 5—8 порций

Это популярнейшее уличное блюдо известно уже не только в Италии, но и во всем мире. Оно представляет собой сэндвич с различными ингредиентами внутри, который перед подачей подвергают прогреву в специальных прессах или на гриле. В качестве хлебной основы используют багет, чиабатта и микетта. Хлеб разрезают на две части по горизонтали и начиняют такими компонентами как сыр, ветчина, салями и другими продуктами, после чего прогревают и подают гостю. Ниже я приведу свой вариант этого блюда, однако вы в праве выбирать начинку по своему вкусу.

– *Итальянский хлеб, например, чиабатта* – 1—3 буханки (в зависимости от размера и количества порций)

– *Медовая горчица* – 4—7 ст. л.

– *Итальянский нежирный сыр, например, проволоне, нарезанный слайсами* – 350 гр

– *Ветчина, тонко нарезанная* – 120 гр

– *Грудка индейки, заранее обжаренная и тонко нарезанная* – 120 гр

– *Салями, тонко нарезанная* – 120 гр

– *Сливочное масло, слегка растопленное* – 3—5 ст. л.

– Разрезать буханку итальянского хлеба пополам по горизонтали. Смазать обе части необходимым количеством горчицы или любого другого соуса на ваш вкус.

– Сформировать сэндвич, уложив между двумя частями буханки сыр, ветчину, индейку и салями.

– Смазать обе части буханки сливочным маслом, а затем аккуратно нарезать ее на порционные сэндвичи.

– Разогреть плоскую сковороду на среднем огне и смазать ее небольшим количеством сливочного масла. Разместить сэндвичи на сковороде и поджарить хлеб до золотистой корочки в течение 2—3 минут с каждой стороны.

– Переложить теплые *панини* на сервировочные тарелки и немедленно подавать.



АРАНЧИНИ

Регион происхождения: Италия

Количество: 6 порций

Аранчини – это уличное блюдо сицилийской кухни, которое представляет собой рисовые шарики, покрытые панировочными сухарями, фаршированные мясом, овощами, сыром, томатным соусом и прочей начинкой, а затем обжаренные в масле. В итоге блюдо имеет хрустящую корочку и сочную начинку.

В римской кухне имеются подобное блюдо – *супли*. Эти рисовые шарики отличаются от *аранчини* тем, что фаршируются лишь сыром и подаются с классическими римскими томатными соусами.

- Шафран – щепотка (по желанию)
- Тыква, нарезанная кубиком 2 см – 450 гр
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Сливочное масло – 50 гр
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Любой сорт риса для ризотто – 350 гр
- Белое сухое вино – 250 мл
- Горячий куриный бульон – 750 мл
- Сыр пармезан, тертый – 90 гр
- Сыр горгондзола, нарезанный на 12 одинаковых кубиков – 60 гр
- Мука – 100 гр
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Панировочные сухари – 120 гр
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Разогреть духовку до 200 °С. Замочить шафран в 3 ст. л. горячей воды.

– Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла и погрузить в него тыкву. Приправить солью с перцем и обжаривать в течение пары минут. Уменьшить огонь и продолжать готовить 20—25 минут.

– Поместить оставшееся оливковое масло и половину сливочного в кастрюлю с толстым дном и поставить ее на средний огонь. Погрузить в кастрюлю лук и обжаривать на медленном огне в течение 15 минут.

– Увеличить огонь, добавить чеснок, а через минуту рис. Обжарить его в течение 2 минут, после чего влить вино. Продолжать готовить при постоянном помешивании пока рис полностью не впитает все вино. Влить шафрановую воду вместе с половником горячего бульона и продолжать готовить пока рис не поглотит жидкость. Снова влить половник бульона и продолжать готовить до состояния «аль денте». Приправить ризотто солью и перцем, а затем убрать кастрюлю с огня и добавить оставшееся сливочное масло вместе с тертым пармезаном. Отставить в сторону и остудить.

– Слегка размять тыкву и разделить ее на 12 одинаковых частей. Раскатать каждую часть в круг, а в его центр поместить кубик горгондзола, после чего «запечатать» сыр в тыкве.

– Поместить муку, яйцо и панировочные сухари в отдельные миски.

– Поставить возле себя рис, тыкву с сыром, муку, яйца и сухари. Также рядом расположить большую тарелку для сформированных шариков. При желании можно разделить рис на 12 одинаковых порций.

– Сформировать из одной порции риса шар и поместить внутрь тыкву с сыром. Сровнять края шара и поместить его в миску с мукой. Затем перенести шар во вторую миску и щедро покрыть его яйцом. В завершении обильно обвалять шар из риса в сухарях. Расположить приготовленный к обжариванию шарик на тарелку и повторить процесс с остальными порциями.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °С. Обжаривать *аранчини* небольшими партиями по 3 шарика в течение 4—5 минут до хрустящей золотистой корочки.

– Подавать сразу по 2 *аранчини* на человека.

***Примечание:** вы можете экспериментировать с различными начинками: рагу болоньезе, смесь ветчины и сыра моцарелла, вяленые томаты и прочие разнообразные начинки.*



СТИГЬОЛА

***Регион происхождения:** Италия*

***Количество:** 8 порций*

Еще одно фантастическое уличное блюдо Сицилии, которое представляет собой фаршированную зеленью, луком и специями, а затем обжаренную на открытом огне, овечью или козью требуху. Эти «сосиски» являются королем уличных блюд по всей территории Сицилии.

- Жировая сетка (мембрана), размером 30х20 см – 8 шт
- Баранье или телячье сердце, нарезанное соломкой – 1 шт
- Шпажки или деревянные шампуры размером 20—30 см – 8 шт
- Зеленый лук – 8 перьев
- Свежая петрушка – 1—2 пучка (около 40 веточек)
- Свежий шалфей – 8 веточек
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Дольки лимона для подачи
- Разогреть гриль или мангал.

– Промыть жировую сетку в воде. Насадить полоски сердца вдоль шампуров. Разложить жировую сетку на рабочей поверхности, а сверху расположить шампур с сердцем.

– Рядом поместить перо зеленого лука, 5 веточек петрушки и веточку шалфея, а затем приправить солью и перцем. Плотно обернуть жировую сетку вокруг ингредиентов шампура. Повторить процесс с остальными порциями.

– Расположить шампуры вдали от углей и обжаривать шашлычки до золотистого цвета в течение 20—40 минут в зависимости от размера полосок сердца.

- Подавать горячими вместе с дольками лимона.



КАРРОЗЗА

Регион происхождения: Италия

Количество: 2 порции

Это знаменитое уличное блюдо, популярное в итальянском регионе Кампания, а также в итальянских районах Нью-Йорка, представляет собой сэндвич из обжаренных шариков моцарелла, помещенных между двумя ломтиками хлеба. Являясь классической *антипастой*, каррозза может включать в свой состав помимо моцарелла такие ингредиенты как ветчина, анчоусы, некоторые виды овощей и свежий базилик.

- Моцарелла – 1 большой шарик
- Хлебный ломтик без корочки – 4 шт
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Чеснок, измельченный – 1½ ч.л.
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 1 ст. л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

- Хлебные крошки или панировочные сухари
- Оливковое масло для жарки
- Соус маринара (см. приложение)
- Намазать каждый ломтик хлеба необходимым количеством сыра. Сложить вместе 2 ломтика, чтобы получить 2 сэндвича.
- В миску со взбитыми яйцами добавить измельченный чеснок и петрушку, а также приправить солью и перцем. Выложить на отдельную тарелку хлебные крошки.
- В глубокой сковороде на среднем огне разогреть оливковое масло, чтобы образовался слой 0,5—0,7 мм. Как только масло разогреется, окунуть сэндвичи в яичную смесь, а затем обвалять в хлебных крошках. Обжаривать до золотистой корочки с двух сторон, переворачивая 1 раз за весь процесс.
- Разрезать каждый сэндвич на 2 части по диагонали и сразу же подавать, используя *маринара* в качестве соуса для макания.



ПАНЕЛЛЕ

Регион происхождения: Италия

Количество: 4 порции

Панелле – это популярная на улицах Палермо закуска, представляющая собой оладьи из нутовой муки, которые обжариваются во фритюре и помещаются между двумя ломтиками хлеба или булочками в результате чего получается полноценный сэндвич.

- Нутовая мука – $\frac{1}{2}$ чаши
- Вода комнатной температуры – $\frac{3}{4}$ стакана
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 1 ст. л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Растительное масло для жарки
- Соединить муку, воду и щепотку соли в небольшом сотейнике и тщательно перемешать венчиком или миксером.
- Поставить сотейник на средний огонь. Добавить в тесто порубленные листья петрушки и щепотку черного перца.

- В процессе нагревания мучной смеси тщательно вымешивать ее при помощи ложки или лопатки. Как только тесто начнет загущаться, убрать его с огня.
- Выложить тесто на разделочную доску или противень и остудить его.
- Как только тесто остынет, нарезать его на квадратики 3х3 см и толщиной около 0,5—0,7 см.
- Влить в глубокую сковороду или казан необходимое количество растительного масла и разогреть его.
- Выложить *панелле* в горячее масло и обжарить их до золотистой хрустящей корочки.
- Масло не должно быть слишком раскалённым, иначе вы рискуете спалить *панелле*.
- Готовые закуски выложить на сервировочную тарелку и подать с соусом маринара или в качестве начинки для сэндвичей.



РУСТИКА

Регион происхождения: Италия

Количество: 4 порции

Это популярное в итальянском регионе Саленто уличное блюдо представляет собой закуску из слоеного теста, фаршированное начинкой из томатов, моцареллы и прочих ингредиентов, которое впоследствии обмазывают яйцом и запекают в печи или духовке. Употреблять *рустика* следует в горячем или теплом виде, чтобы по достоинству оценить вкус расплавленного сыра и всего блюда в целом.

- Слоеное тесто – 2—3 листа
- Помидоры, обескуренные и нарезанные – 4 шт
- Сыр моцарелла, нарезанный на тонкие слайсы – 100 гр
- Белый соус, например, бешамель – 8 ст. л.
- Яйцо, слегка взбитое – 1 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Разложить на рабочей поверхности листы слоеного теста. Вырезать из каждого листа 3—4 круга диаметром 10—12 см. В общей сложности потребуется 12 кругов.
- Приготовить белый соус. Разогреть духовку до 180 °C.

- Поместить по 2 ст. л. соуса в центр 4-х кругов теста и размазать по всей поверхности каждого круга, оставляя неиспользованных 2 см от края.
- Сверху соуса расположить необходимое количество порубленных томатов и приправить солью с перцем.
- Поверх томатов поместить несколько слайсов моцареллы.
- Накрывать начинку каждого круга оставшимся кругом теста и запечатать края при помощи вилки.
- Смазать яйцом верхнюю часть *рустика* и расположить их на противне, смазанном маслом или застеленном пергаментной бумагой.
- Поместить противень в духовку и запекать в течение 20—25 минут до коричнево-золотой корочки.
- Вынуть из духовки, слегка остудить и подавать.



ФОКАЧЧА

Регион происхождения: *Италия*

Количество: *12—16 кусочков*

Фокачча является предком *пиццы*, история которой исходит из древности. Она представляет собой прямоугольную или круглую лепешку из дрожжевого либо пресного теста, сверху которого располагают травы и разного рода ингредиенты. Эту лепешку многие столетия поедали как знатные люди, так и крестьяне, и городская беднота, которые могли приобрести ее на улицах римских, а позже, итальянских городов. Рецептов этой лепешки, которая может изготавливаться из тонкого или толстого теста, существует огромное множество, и с одним из них, а именно традиционного для города Бари, я вас и познакомлю.

- Мука – 450 гр
- Манная крупа – 110 гр
- Быстродействующие дрожжи – 7—10 гр
- Сахар – 2 ч.л.
- Соль – 2 ч.л.
- Теплая вода – около 1 стакана
- Оливковое масло – ½ стакана

Для начинки:

- Протертые или целые консервированные томаты – 1 банка (400 гр)

- Орегано сушеный – 2—3 ч.л.
- Каперсы – 2 ст. л. (по желанию)
- Оливки зеленые или черные – ½ банки
- Разогреть духовку до 200 °С.
- В большой миске смешать муку, манную крупу, сахар и соль. Медленно ввести воду при постоянном перемешивании. Тесто для *фокачча* должно получиться довольно густым. Накрывать влажным полотенцем и оставить в теплом месте на 1 – 1½ часа.
- Подготовить круглую форму диаметром 22—23 см или прямоугольную размером около 40х30 см. Тщательно смазать дно и бока формы оливковым маслом.
- Аккуратно выложить тесто для *фокачча* в форму и разравнять ее верх. Расположить поверх теста начинку из помидор, посыпать орегано и каперсами, а также расположить оливки. Посыпать крупной морской солью и сбрызнуть оливковым маслом.
- Запекать *фокачча* в течение 45 минут, после чего разделить на порционные кусочки и подавать.



ПИЦЦА

Регион происхождения: Италия

Количество: на ваше усмотрение

Пицца – это национальное блюдо Италии, которое стало популярной во всем мире. Блюдо представляет собой плоскую круглую лепешку из дрожжевого теста, традиционно покрытую томатным соусом и сыром. Существует огромное количество вариантов этой питательной закуски как в самой Италии, так и за ее пределами. Помимо основных компонентов в *пиццу* добавляют мясные ингредиенты, овощи, грибы, оливки и прочие дополнения. Она стала настоящим эталонным блюдом фаст– и стрит-фуда и на сегодняшний день является одним из самых популярных продуктов питания в мире. Ее также можно встретить как в обычных закусочных, так и в звездных ресторанах. Невозможно привести четкого рецепта *пиццы*, поскольку ее вариации имеются практически в любой стране мира, где они варьируются и готовятся согласно местным технологиям, ингредиентам и предпочтениям.

Если придерживаться традиционному приготовлению *пиццы*, ее следует выпекать в специальной помпейской дровяной печи, которая имеет форму полусферы. В таких печах блюдо выпекается всего за 2 минуты

Пиццетта – это небольшая порционная *пицца*, имеющая диаметр всего 7—10 см, которая не требует разрезания и употребляется, как и все виды *пиццы*, при помощи рук, не используя столовых приборов. Еще одной разновидностью *пиццы* является *аль тальо* родом из Рима, которую по традиции выпекают в прямоугольных лотках и подают в виде прямоугольников или квадратов. Цена за такую *пиццу* формируется согласно ее весу. Обычно взимается фиксированная сумма за 100 гр или 1 кг в зависимости от масштабности пиццерии.

Существует некоторое противоречие с одним из известных блюд лигурийской кухни – *сарденара*. Некоторые эксперты утверждают, что это блюдо является разновидностью *фокачча*, другие же настаивают на том, что ее следует воспринимать как вид *пиццы*, третьи же вообще относят ее как к самостоятельному блюду. Так или иначе это блюдо достойно того, чтобы упомянуть о ней, а уникальность *сарденара* заключается в том, что после запекания в печи ее начиняют сырыми помидорами и сардинами, и в таком виде подают гостю.

Еще одной разновидностью *пиццы* является ее сицилийский родственник – *сфинчионе*. Зачастую ее выпекают в виде прямоугольника, а ее уникальность заключается в том, что она изготавливается на толстом тесте и по традиции вначале на него помещают сыр, потом заливают соусом во избежание его впитывания в толстое тесто, а затем поверх соуса добавляют анчоусы. Однако даже у нее существуют свои местные вариации в зависимости от сицилийского региона. Эта *пицца* пользуется особой популярностью в США.

В наше время мы не испытываем никакого дефицита с приготовлением этого потрясающего и всеми любимого блюда. Вы можете отведать *пиццу* в кафе или ресторанах; заказать ее с доставкой на дом; купить уже готовые и замороженные заготовки и приготовить ее сами, начинив необходимыми ингредиентами; а можете приобрести тесто, раскатать его и запечь. А можете начать весь процесс приготовления с самого начала и по завершению насладиться этим всемирно известным блюдом на своей кухне. Приготовление *пиццы* – процесс увлекательный и не сложный, и я уверен, что каждый сможет получить удовольствие от него. Ниже я познакомлю вас с самым распространенным вариантом *пиццы* – *Маргаритой*.

- Тесто для *пиццы* (см. приложение) – 1 порция
- Соус *маринара* (см. приложение)
- Сыр *моцарелла*
- Сыр *пармезан*, тертый
- Помидоры, нарезанные тонкими дольками
- Листья свежего базилика
- Оливковое масло
- Замесить тесто согласно рецепту и оставить его подходить на 2 часа.
- Разделить тесто на одинаковые кусочки весом приблизительно 150—200 гр (около 6—8 порций *пиццы*) и поместить их на противень или в отдельные тары, и оставить на 4—8 часов.
- Разогреть духовку до максимальной температуры.
- Раскатать из каждого шарика тонкий круг, сформировав основу для *пиццы*.
- Нанести на тесто соус *маринара*, не затрагивая 1 см от краев. Слегка сбрызнуть соус оливковым маслом и расположить сверху небольшой слой сыра *пармезан*. Далее нарвать руками шарики сыра *моцарелла* и расположить их на *пицце*. На 1 *пиццу* уходит примерно 50—80 гр *моцарелла*. Между кусочками *моцареллы* поместить дольки помидор, а сверху листочки свежего базилика.
- Поместить *пиццу* в духовку и запекать в зависимости от температуры 7—12 минут.
- Приготовить необходимое количество *пиццы* и сразу же подавать.



КАЛЬЦОНЕ

Регион происхождения: Италия

Количество: 4 порции

Это популярное в Италии уличное блюдо представляет собой закрытую форму *пиццы*, которую традиционно изготавливают в форме полумесяца. Изначально в качестве начинки использовали сыр моцарелла и вяленые томаты, однако с течением времени данный пирог стали фаршировать луком, анчоусами, различными видами сыров и колбас, а также другими ингредиентами в зависимости от региона. Рецепт, приведенный ниже, вы можете видоизменять и добавлять начинку по вашему вкусу.

Частным случаем *кальцоне* является *панцеротти*, которая отличается меньшим размером и способом приготовления – обжариванием. *Панцеротти* – это итальянский вариант пирожков.

- Тесто для пиццы – 1 порция (см. приложение)
- Оливковое масло
- Микс разных видов грибов – 500 гр
- Чеснок, измельченный – 4 зубчика
- Листья свежего тимьяна – 4 веточки
- Сливочное масло – 50 гр
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Соус маринара – 200–300 мл (см. приложение)
- Листья шпината, вымытые и просушенные
- Сыр моцарелла – 300 гр

– Для начала необходимо замесить тесто и приготовить соус для *пиццы*. После того, как соус будет готов, снять его с огня, добавить шпинат и тщательно перемешать. Необходимо выпарить соус до густой консистенции, поскольку жидкий соус может порвать тесто и вылиться наружу.

– Разделить равномерно смесь грибов и соус на 4 части. Готовое тесто разделить на 4 части и раскатать каждую часть в круг толщиной 0,5 см. Расположить на одной стороне каждой части теста грибы, соус и моцарелла. Добавить соль и свежемолотый черный перец, а затем запечатать

начинку внутри, накрыв ее свободной половиной теста. Придавить края каждой *пиццы* вилкой и обрезать лишнее тесто. Расположить *кальцоне* на противне.

– Разогреть духовку до 220 °С или до максимальной температуры. Выпекать в течение 10—15 минут в зависимости от мощности вашей печи до золотистого цвета.



ИМЪАРЕТ

Регион происхождения: Мальта

Количество: 30 шт

Имъарет представляет собой популярнейший на мальтийских улицах десерт на основе теста и фаршированного пюре из фиников. Его традиционно подают с чаем, кофе, мороженым, крем-брюле или панакотой.

Для теста:

- Мука – 4 чаши
- Соль – щепотка
- Сахар – $\frac{1}{3}$ чаши
- Сливочное масло – 4 ст. л.
- Красное сухое вино – 5 ст. л.
- Апельсиновый сок – $\frac{1}{4}$ стакана

Для начинки:

- Финики – 450 гр
- Сок и цедра 1 апельсина
- Сок и цедра 1 лимона
- Красное сухое вино – $\frac{2}{3}$ стакана
- Гвоздика молотая – щепотка
- Лавровый лист – 1 шт
- Бадьян – 4 звездочки
- Растительное масло для жарки

– Для приготовления теста соединить в миске просеянную муку, соль, сахар и сливочное масло. Растереть смесь пальцами до образования текстуры рассыпавшихся сухарей. Влить вино вместе с апельсиновым соком и замесить гладкое тесто, добавив при необходимости еще муки. Месить до состояния мягкого, но не липкого, теста. Сформировать шар, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 30—60 минут.

– Поместить все ингредиенты для начинки в кастрюлю, довести до кипения и томить на медленном огне в течение 30 минут. Вынуть лавровый лист и бадьян, а содержимое кастрюли

отправить в кухонный комбайн и превратить в однородное пюре. Выложить начинку в миску и остудить.

– Разделить тесто на 4 равные части и из каждой раскатать тонкий квадрат. С помощью кулинарной кисточки смазать края квадрата небольшим количеством воды. Расположить ровным слоем $\frac{1}{4}$ начинки на одной половине квадрата, а затем накрыть ее второй половиной, запечатать края. С помощью ножа нарезать из получившегося теста ромбики с длиной сторон около 5 см. Повторить весь процесс с остальным тестом и оставшейся начинкой.

– Разогреть в сковороде растительное масло слоем около 2 см. Поместить в раскаленное масло ромбики и обжарить их с двух сторон в течение 4—6 минут, работая небольшими партиями. Вынуть готовые *имъарет* и расположить на бумажном полотенце. Повторить процесс с остальной партией теста.

– Подавать сразу с любым десертным соусом или мороженым.



ЭМПАНАДА

Регион происхождения: Испания

Количество: 12 эмпанада

Эмпанада пользуется огромной популярностью в Испании, Латинской Америки и других испаноговорящих странах. Это уличное блюдо представляет собой пирожки, фаршированные разнообразной мясной или овощной начинкой. Они обжариваются в масле или запекаются в духовке. Мой рецепт включает в себя тунца, лук и сладкий перец, приправленные копченой паприкой. Эти пирожки идеальны в теплом виде нежели в горячем.

– Оливковое масло – 4 ст. л.

– Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 3 шт

– Сладкий болгарский перец (светофор), мелко нарезанный – по 1 стручку каждого цвета

– Чеснок, измельченный – 3 зубчика

– Копченая паприка молотая – 1 ч.л.

– Хересный уксус – 1 ст. л.

– Петрушка, мелко порубленная – небольшой пучок

– Консервированный тунец – 160 гр

– Яйцо, сваренное вкрутую и нарезанное ломтиками – 3 шт

– Яйцо, слегка взбитое – 1 шт

– Соль и свежемолотый черный перец

Для теста:

– Мука – 350 гр

– Полента (мука) – 125 гр

– Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.

– Соль – $\frac{1}{2}$ ч.л.

– Белое сухое вино – 100 мл

– Оливковое масло – 25 мл

– Сало или растительный жир, нарезанный кубиком – 50 гр

– Яйцо, слегка взбитое – 1 шт

– Теплая вода – 6—8 ст. л.

– Растительное масло для смазки

– Смешать в большой миске муку, поленту, дрожжи и соль. Добавить вино, оливковое масло, сало или жир, а также взбитое яйцо. Начать замес теста вручную или с помощью пищевого миксера. В процессе влить необходимое количество теплой воды, чтобы получить гладкое эластичное тесто. Сформировать из теста шар и поместить в смазанную маслом миску. Накрыть пищевой пленкой или влажным полотенцем и ставить в теплом помещении на 1—2 часа.

– Разогреть в сковороде оливковое масло на среднем огне и погрузить в него лук вместе с перцем. Обжаривать в течение 15 минут, а затем добавить чеснок, паприку и хересный уксус.

– Продолжать готовить в течение 1 часа на медленном огне, периодически помешивая. Приправить солью с перцем, добавить петрушку и выложить тунца. Хорошо, но аккуратно, перемешать, снять с огня и остудить.

– Разогреть духовку до 220 °С. Разделить тесто на 12 одинаковых частей. Раскатать каждую порцию теста в круг толщиной 5 мм. Добавить необходимое количество начинки на половину круга, оставляя приблизительно 2 см от краев. Сверху начинки поместить 2 ломтика яйца. Накрыть второй половиной круга и запечатать края. Смазать всю поверхность теста взбитым яйцом. Повторить процесс с остальным тестом.

– Выложить пирожки на противень и запекать в течение 20—25 минут до хрустящей золотистой корочки.

– Вынуть *эмпанада* из духовки, слегка остудить и подавать.



ЧУРРОС В ШОКОЛАДНОМ СОУСЕ

Регион происхождения: *Испания*

Количество: 4—6 порций

Эта выпечка является классической испанской уличной едой, которую традиционно подают на завтрак. Она представляет собой длинные тонкие полоски обжаренного теста, которые подают вместе с десертным соусом. Пользуется огромной популярностью в испаноязычных странах, включая Мексику.

– Самоподнимающаяся мука – 375 гр

– Соль – щепотка

- Горячая вода – 600 мл
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Ванильный экстракт – 2 ч.л.
- Сахарная пудра – 150 гр
- Корица молотая – 2 ч.л.

Для соуса:

- Молоко – 300 мл
- Молочный шоколад, нарезанный – 100 гр
- Темный шоколад, нарезанный – 100 гр
- Кукурузный крахмал – 2 ч.л.

Вам потребуется кондитерский шприц со звездообразной насадкой размером 1 см.

– В большой миске смешать муку и соль. Влить горячую воду и оливковое масло, а также добавить ванильный экстракт. Тщательно перемешать и замесить жидкое тесто. Отложить тесто на 10 минут, а затем поместить его в кондитерский шприц.

– Для приготовления соуса влить молоко в кастрюлю и довести его до кипения на среднем огне. Зарезервировать 1 ст. л. горячего молока и смешать его с кукурузным крахмалом. Добавить в кастрюлю оба вида шоколада и полностью растворить его в молоке. Влить крахмал и тщательно перемешать. Дождаться легкой густоты соуса и убрать кастрюлю с огня.

– Соединить сахарную пудру с корицей высыпать ее на большом неглубоком блюде.

– Нагреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Аккуратно выдавить из шприца полоску теста длиной 10—12 см в раскаленное масло. Следует выдавливать полоски партиями не более 4—5 штук, иначе есть риск, что они прилипнут друг к другу. Обжаривать до хрустящей корочки и коричневого цвета приблизительно в течение 4 минут. С помощью шумовки или кулинарных щипцов извлечь *чурроси* расположить на бумажное полотенце. Продолжать обжаривать остальное тесто. Обвалять каждую полоску в смеси сахара и корицы.

– Подавать *чуррос* в теплом виде вместе с шоколадным соусом.



МАЛАКОФФ

Регион происхождения: Швейцария

Количество: 6 закусок

Это блюдо представляет собой знаменитую швейцарскую закуску из жареного сыра грюйер. Ее можно встретить в западной Швейцарии как в закусочных, так и у уличных торговцев.

- Белый хлеб – 6 ломтиков
- Сыр грюйер, тертый – 450 гр
- Мука – 3 ст. л.
- Мускатный орех, дробленный – щепотка
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Белое сухое вино – ¼ стакана
- Киш (вишнёвый бренди) – 2 ст. л.
- Растительное масло для жарки

– Вырезать из каждого ломтика хлеба круг диаметром 7—8 см. В отдельной миске соединить сыр, муку, мускатный орех, чеснок, яйца, соль и перец. Тонкой струйкой влить вино вместе с бренди и тщательно перемешать, чтобы получить густую пасту.

– Разделить сырную смесь на 6 равных частей и сформировать из нее на каждом хлебном круге «бугорок» высотой 4—5 см.

– Разогреть в глубокой сковороде или казане достаточное количество масла до 180 °С.

– Обжарить каждый малакофф, поместив его в раскаленное масло сырной стороной вниз, до золотистой корочки со всех сторон в течение 5—8 минут в зависимости от размера.

– Подавать в горячем или теплом виде.



КАЙЗЕРШМАРРН

Регион происхождения: Австрия

Количество: 6 шт

Под этим названием скрывается популярный австрийский мучной десерт, представляющий собой сладкий омлет с добавлением изюма. Это блюдо пользуется огромной популярностью как у местных жителей, так и у туристов.

- Яйцо – 3 шт
- Мука – ¼ чаши
- Сахар – 1 ч.л.

– Ванильный экстракт – ½ ч.л.

– Соль – ½ ч.л.

– Молоко – 110 мл

– Сливочное масло – ¼ чаши

– Изюм – ¼ чаши

– Разделить яйца на желтки и белки. В отдельной миске взбить яичные желтки до однородной массы. Добавить муку, сахар, ванильный экстракт, соль и молоко. Тщательно вымесить до получения однородного теста.

– Взбить яичные белки до жестких пиков и аккуратно ввести их в тесто.

– Растопить сливочное масло на медленном огне и добавить в тесто.

– Добавить половину изюма в тесто и пожарить омлет.

– Как только омлет будет готов, вынуть его из сковороды и разделить на 6 равных частей.

– Растопить немного сливочного масла в сковороде и обжарить каждый кусочек омлета до золотистой корочки.

– Подавать *кайзершмаррн*, посыпав сахарной пудрой или сладким сиропом.



ОХОТНИЧИЙ ЧАЙ

Регион происхождения: Австрия

Количество: 8 порций

Этот чай представляет собой напиток из нескольких видов алкоголя, чая и сахара. Большой популярностью он пользуется на горнолыжных курортах, когда уже накатавшись на лыжах, туристы употребляют его по завершению своего отдыха на склоне. Категорически не рекомендуется употреблять этот напиток до катаний!

– Заваренный черный чай – 1 л

– Сухое красное вино – 1 бутылка

– Коричневый сахар – 60 гр или по вкусу

– Корица цельная – 5 см

– Гвоздика – 4 шт

– Цедра лимона, тертая – 10 гр

– Бадьян – 2 звездочки

– Темный ром – 150 мл

– Киш (крепкий алкогольный напиток) – 150 мл (по желанию)

– Соединить в кастрюле чай, вино, сахар, корицу, гвоздику, цедру лимона и бадьян. Поставить на медленный огонь и довести до 80 °С. Убрать с огня настоять в течение 5–10 минут и процедить.

– Добавить ром вместе с киршем и разлить по бокалам.

НАЛИСТНИКИ

Регион происхождения: Беларусь, Украина

Количество: 12 блинчиков

Налистники представляют собой тонкие блинчики, фаршированные различной начинкой. Они пользуются популярностью в Белоруссии, Украине, Польше и Молдавии. В качестве начинки может использоваться мясной фарш, грибы, творог, рис, варенье и прочие ингредиенты.

– Яйцо – 2 шт

– Молоко – 2 стакана

– Мука – 1½ чашки

– Сахар – 2 ст. л.

– Сливочное масло, растопленное – 3 ст. л.

– Сметана – ½ чашки

– Разогреть духовку до 170 °С.

– В миске взбить яйца, добавить молоко и тщательно перемешать. Добавить муку с сахаром и замесить тонкое тесто.

– Разогреть в сковороде небольшое количество сливочного масла на среднем огне.

– Влить 3 ст. л. теста и сформировать круглый блинчик. Обжаривать в течение 30—40 секунд, затем перевернуть и довести нижнюю часть блинчика до готовности. Поместить готовый блинчик на тарелку и продолжать обжаривать остальное тесто.

– Расположить приготовленные блинчики на противне, залить растопленным маслом и сметаной, а затем поместить в духовку на 1—2 минуты.

– Подавать горячими с вареньем или сладким сиропом. Также вы можете нафаршировать блинчики любой начинкой по вашему вкусу.



БУБЛИК

Регион происхождения: Украина, Россия, Беларусь

Количество: 16 шт

Это популярное уличное блюдо изначально появилось в Украине, а затем распространилось по всей Восточной и Центральной Европе. В странах постсоветского пространства этим термином именуют любое кольцообразное хлебобулочное изделие. Их изготавливают из дрожжевого теста с добавлением яйца, сахара, молока и масла, а также посыпают маком. *Бублики* употребляют как самостоятельную закуску, а также в качестве дополнения к чаю или кофе. Считается, что *бублик* является прародителем *бейгла* и отличается от него бóльшим размером и отверстием в центре. Также подобная выпечка имеется в польской кухне и называется *obwarzanek krakowski*.

- Пшеничная мука – 500—600 гр

- Яйцо, слегка взбитое – 3 шт

- Вода или молоко – 120 мл

- Сливочное масло, комнатной температуры – 100 гр

- Сахар – 100 гр

- Соль – 1 ч.л.

- Быстродействующие дрожжи – 100 гр

- Мак – 4 ст. л.

- Для приготовления просеять муку и смешать ее с яйцами, водой (или молоком), сливочным маслом, солью, сахаром и дрожжами (предварительно активизировав их в теплой воде). Вымесить тесто до эластичного состояния, при необходимости добавив еще немного муки или воды. Оставить тесто подниматься на 1 – 1½ часа.

- Разделить тесто на 16 равных частей. Из каждой части раскатать «колбаску» длиной приблизительно 25 см. Из каждой «колбаски» сформировать бублик, накрыть слегка увлажненным полотенцем и оставить на 1 час.

- Обсыпать верхнюю часть каждого бублика маком. Противень застелить пергаментной бумагой и разогреть духовку до 190 °С. Расположить бублики на противне на расстоянии 3 см друг от друга.

- Выпекать в течение 20—30 минут до золотистого цвета.

- Вынуть из духовки и подавать горячими или остудить перед подачей.



БЕЛЯШ

Регион происхождения: Россия

Количество: 6 порций

Беляш – популярное уличное блюдо в России и странах постсоветского пространства, считается гордостью башкирской и татарской кухни. Это блюдо представляет собой жареный пирожок из пресного или дрожжевого теста, наполненный мясным фаршем. Характерной особенностью для него является обязательное присутствие отверстия на одной из сторон.

– Растительное масло для жарки

Для теста:

- Мука – 500 гр
- Молоко (холодное) – 125 мл
- Вода (кипяток) – 125 мл
- Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
- Сливочное масло – 30 гр
- Яичный желток – 1 шт
- Соль – 1 ч.л.
- Сахар – 1 ст. л.

Для начинки:

- Свиной фарш – 150 гр
- Говяжий фарш – 150 гр
- Лук – 300 гр
- Соль – 1 ч.л.
- Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
- Кефир – 3 ст. л. (по желанию)

– Соединить холодное молоко и кипяток, добавить дрожжи, соль и сахар. Перемешать и оставить на 10—15 минут.

– В жидкую смесь постепенно добавить просеянную муку при постоянном перемешивании. Замесить тесто до гладкой эластичной консистенции. Сформировать из него шар, поместить в смазанную маслом миску, накрыть влажным полотенцем и оставить подниматься на 1 час.

– В это время необходимо приготовить начинку. Для этого нарезать лук мелким кубиком и добавить в него соль. Затем добавить оба вида фарша и тщательно вымесить смесь. После этого процесса добавить свежемолотый перец с кефиром и снова тщательно вымесить фарш. На этом этапе допускается добавление различных специй и свежих трав по вашему вкусу.

– Как только тесто поднялось, его необходимо придавить руками, чтобы выпустить воздух, а затем разделить на 6 равных частей.

– Сформировать из каждой части шар и раскатать его в круг диаметром 15 см, делая при этом края тоньше, чем сама лепешка.

– Расположить в середину каждого круга по 1—2 ст. л. фарша, а затем поднять края теста по бокам фарша, сформировав при этом сам *беляш*. На этом этапе необходимо слегка приплюснуть *беляш* и оставить отверстие диаметром 2 см. Оставить *беляши* на 10 минут.

– Разогреть в сковороде растительное масло и погрузить в него несколько *беляшей* отверстием вниз. Это необходимо, чтобы мясо сразу начало жариться, образуя корочку и сохраняя сочность начинки. Обжаривать в течение 3—4 минут, после чего перевернуть и готовить до золотистой корочки. Если тесто образовало золотистую корочку, однако мясо внутри еще остается сырым, необходимо довести его до готовности в духовке при 180 °С в течение 7—10 минут.

– Готовые *беляши* подавать горячими или теплыми со сметаной или любым соусом на ваш вкус.



ПИРОЖОК

Регион происхождения: Россия

Невозможно себе представить рынки и общественные места России и большинства стран СНГ без этих пышных и питательных закусок. *Пирожки* знакомы абсолютно всем русскоговорящим людям в любой точке мира. Самыми популярными начинками являются

картофель, капуста, мясо, лук с яйцом и некоторые виды ягод. Обычно *пирожок* готовят из дрожжевого теста, а затем выпекают в духовке или обжаривают в раскаленном масле. Ниже вы можете ознакомиться с традиционным вариантом этого замечательного блюда с начинкой из капусты.

Для теста:

- Теплая вода – 1 стакан
- Теплое молоко – 1 стакан
- Растительное масло – 100 мл
- Яйцо – 2 шт
- Сметана – 2 ст. л.
- Быстродействующие дрожжи – 2 ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Мука – 6 чашек

Для начинки:

- Капуста, тертая – 500 гр
- Морковь (среднего размера), тертая – 2 шт
- Сельдерей, мелко нарезанный – 2 стебля
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 1 пучок
- Томатная паста – 2 ст. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.
- Кориандр молотый – по вкусу
- Перец черный свежемолотый – по вкусу
- Растительное масло

– В большую миску вылить стакан теплой воды, добавить в нее воду и 1 ч.л. сахара. Перемешать и оставить на 10—15 минут.

– Добавить соль, оставшийся сахар, яйца, сметану и растительное масло. Тщательно перемешать и влить молоко.

– Постепенно добавить необходимое количество муки при постоянном перемешивании. Замесить тесто до гладкой мягкой консистенции.

– Сформировать из теста шар, поместить в миску, накрыть влажным полотенцем и оставить на 1 час.

– В это время приготовить начинку. Для этого разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 4—5 минут.

– Добавить морковь с сельдереем и продолжать обжаривать еще в течение 3 минут. Добавить капусту, тщательно перемешать, накрыть крышкой и продолжать готовить еще 5 минут. Добавить соль, сахар, кориандр, черный перец и томатную пасту. При необходимости добавить немного воды. Накрыть крышкой и продолжать готовить еще 7—10 минут. Довести до вкуса, увеличить огонь и выпарить лишнюю влагу в течение 1—2 минут. Добавить листья петрушки и убрать с огня.

– Выложить тесто на рабочую поверхность и слегка вымесить его. Отрывая от теста необходимого размера кусочки, раскатать их в круг или овал, заполнить 1—2 ст. л. начинки и сформировать удобным для вас методом пирожки.

– Разогреть в большой сковороде или казане растительное масло до 180 °С.

– В зависимости от размера емкости погрузить несколько пирожков швом вниз и обжаривать до золотистой корочки. Перевернуть пирожки на другую сторону и повторить процесс. Выложить готовые пирожки на бумажное полотенце и приступить к приготовлению следующей партии.

– Подавать пирожки в горячем или теплом виде.



УЛИЧНЫЕ БЛЮДА СРЕДНЕЙ АЗИИ, БЛИЖНЕГО ВОСТОКА И АФРИКИ

ШАШЛЫК

Регион происхождения: Кавказ, Центральная Азия

Количество: 6 порций

Шашлык является чрезвычайно популярным блюдом в таких регионах как Азербайджан, Армения, Грузия, Центральная, Средняя и Южная Азия, Россия, Восточная Европа, Ближний Восток и многих других. Это блюдо представляет собой насаженные на шампуры, заранее замаринованные, куски мяса или овощей, обжаренные на мангале. В каждой кулинарной культуре имеются свои рецепты и способы маринования и обжаривания шашлыков. Вы в праве сами решать какое мясо выбрать для этого наивкуснейшего блюда и какие компоненты для его маринования использовать. У народов Закавказья шашлык является целым искусством, которое охватывает не только правильное маринование и обжаривание мяса, но также выбор этого мяса, углей, мангала и прочих важных нюансов. Традиционно к шашлыку подается хлеб, лепешка или лаваш, салат из свежих овощей, а также маринованный в уксусе лук с красным перцем. В этом рецепте я буду использовать мясо ягненка и самый простейший вид маринада, однако вы можете использовать специи, приправы и соусы на свой вкус.

– Мясо баранины, желательно с области ноги с небольшим количеством жира, нарезанное кусочками размером не более, чем со спичечный коробок – 1½ кг

– Лимонный сок или белый винный уксус – 10–15 ст. л.

– Лук (крупного размера), нарезанный полукольцами – 3–5 шт

– Свежая петрушка или кинза, мелко порубленная – ½ пучка

– Кориандр молотый – 1 ст. л.

– Чеснок, измельченный – 3–4 зубчика

– Соль крупная – 1 ч.л.

– Перец черный свежемолотый – по вкусу

– Перец чили кайенский молотый – по вкусу

– Растительное масло – 20–30 мл

Вам также потребуются металлические шампуры.

– Поместить в миску нарезанный лук, посыпать его небольшим количеством соли и слегка размять руками. Как только лук пустит сок, соединить все ингредиенты для маринада, кроме соли, в большой миске и тщательно перемешать. Добавить 20 мл растительного масла и мясо, а затем полностью покрыть его маринадом. Оставить мариноваться на 6—12 часов.

– За 30—40 минут до начала приготовления добавить в маринад крупную соль и тщательно перемешать. Разогреть мангал.

– Смазать шампуры небольшим количеством растительного масла и насадить кусочки мяса на них, не прижимая их слишком плотно друг к другу.

– Дождаться пока угли в мангале «поседеют» и начать обжарку. Необходимо обжаривать шашлыки на высоте 10—15 см от углей. Весь процесс будет занимать 7—15 минут в зависимости от размера мясных кусочков. Время от времени следует переворачивать шашлыки. Шампуры необходимо переворачивать в тот момент, когда с мяса начинает выделяться сок и капать на угли. При таком подходе сок будет скапливаться в мясе, и оно будет наиболее сочным.

– Подавать горячие шашлыки с хлебом, свежим салатом, маринованным луком и любым соусом на томатной основе.



ЧЕБУРЕКИ

Регион происхождения: Кавказ, Центральная Азия, Турция, Россия, Украина

Количество: 6 порций

Чебурек является одним из самых известных и популярных уличных блюд на территории Центральной Азии, Кавказа, Монголии и других соседних к этим регионам государств. Это блюдо является национальным изыском крымских татар и тюркских народов, а представляет оно собой пирожок из пресного теста, заполненным мясным фаршем и измельченным луком. Тесто раскатывают в круг, заполняют половину его объема начинкой, складывают вдвое и в результате блюдо образует форму полумесяца. Затем чебурек обжаривают с двух сторон в масле и подают в горячем виде. Кроме традиционной начинки, чебурек фаршируют сыром, грибами, картофелем, капустой и другими овощами, яйцами и рисом. На данный момент существует большое число рецептов этого блюда на основе различных ингредиентов как для теста, так и для начинки. Ниже вы можете ознакомиться с одним из них.

Для теста:

– Мука – 1 кг

- Вода – 350 мл
- Водка – 1 ст. л. (необязательно)
- Яйцо – 1 шт
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Соль – ½ ч.л.

Для начинки:

- Говяжий фарш – 500 гр
- Лук (среднего размера) – 2 шт
- Вода – 100 мл
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Листья свежей кинзы или петрушки – по вкусу (необязательно)
- Растительное масло для жарки
- Просеять муку через сито.

– В небольшую кастрюлю влить воду и растительное масло, а также засыпать соль. Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь и всыпать в кипящую жидкость 100 гр муки, при этом тщательно вымешивая получившуюся смесь, чтобы избежать появления комков. Снять кастрюлю с огня и остудить смесь.

– Как только смесь остыла, добавить в нее водку, яйцо и оставшуюся муку. Тщательно перемешать и приступить к замесу теста.

– В процессе замеса при необходимости добавить чуть больше муки. В результате необходимо получить нелипкое эластичное тесто.

– Сформировать из теста шар и поместить в чашку, накрыв полотенцем. Оставить на 1—2 часа.

– Переложить фарш в миску и добавить к нему мелко нарезанный лук и порубленные листья зелени. Приправить солью с перцем и тщательно вымешать. Для сочности говяжьего фарша добавить воду и снова тщательно перемешать.

– Выложить тесто на рабочую поверхность и разделить на несколько равных частей. Раскатать из каждой части «колбаску» диаметром 3—5 см, а затем нарезать небольшие кусочки весом 30—50 гр.

– С помощью скалки раскатать из каждого кусочка теста круг толщиной 1—2 мм. На одну половину каждого круга выложить необходимое количество начинки, распределить ее ровным слоем и накрыть свободной половиной круга. При помощи вилки заклеить края чебурека, не забывая выпустить весь лишний воздух.

– В глубокой сковороде разогреть растительное масло до легкого дымка. Погрузить в него 2—3 чебурека и обжаривать в течение 2—3 минут с каждой стороны до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.

– Подавать горячими.



ПЛОВ

Регион происхождения: Центральная Азия, Ближний Восток, Южная Азия

Количество: 6—7 порций

Несмотря на то, что подобные блюда присутствуют практически во всех кухнях мира, в качестве уличной оно пользуется огромной популярностью в странах Центральной Азии, Ближнего Востока и Южной Азии. *Плов* представляет собой составное блюдо из риса или другой зерновой культуры, мяса и некоторых видов овощей. В вышеупомянутых регионах это блюдо является как повседневным, так и праздничным, без которого не обходится ни одно торжественное мероприятие. В каждом регионе плов готовят согласно местным традициям и технологиям. Ниже я познакомлю вас с классическим вариантом среднеазиатского *плова*. Его принято разделять на 2 части: мясо с овощами – *зирвак*, и рис. Эти две части готовятся отдельно и перемешиваются лишь после завершения процесса приготовления. Помимо мяса, овощей и риса в плов добавляют различные сухофрукты и специи. Здесь я поделюсь с вами самым простым вариантом среднеазиатского плова, который включает в себя мясо, лук, морковь, рис и некоторые специи.

– Говядина или баранина – 800 гр (мясо желательно выбирать хотя бы с небольшим количеством жира)

– Морковь – 800 гр

– Лук – 300—400 гр

– Рис длиннозерный – 800 гр

– Растительное масла – 150 мл

– Животный жир (например, бараний курдюк) – 150 гр

– Чеснок – 1 головка

– Свежий перец чили – 1 стручок или по вкусу

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Зира семя – по вкусу

– Кориандр молотый – по вкусу

- *Куркума молотая* – по вкусу
- Нарезать мясо кубиками со спичечный коробок, морковь нарезать длинными брусочками толщиной 0,5 см, лук нарезать полукольцами, животный жир нарезать кусочками.
- Поставить казан на сильный огонь и сразу же поместить в него курдюк. Вытопить весь жир и вынуть из казана шкварки. Влить в казан растительное масло и разогреть его.
- Поместить в казан мясо одним слоем, приправив солью и перцем, и оставить на 1—2 минуты, чтобы получить корочку на мясе. Перемешать мясо и снова оставить на 1—2 минуты.
- Как только мясо будет обжарено до золотистой корочки, добавить в казан лук и обжаривать его в течение 5 минут, периодически помешивая. Добавить в казан немного зиры, кориандра и куркумы. Приправить солью и перцем, а затем перемешать.
- Сверху мяса и лука расположить морковь и дать ей пропариться в течение 2 минут. Затем перемешать содержимое казана и продолжать обжаривать еще несколько минут до мягкости моркови.
- Залить в казан столько кипятка, чтобы полностью покрыть содержимое. На этом этапе можно поместить в *зирвак* стручки острого перца по вашему вкусу. Накрыть крышкой, убавить огонь и оставить томиться в течение 40—60 минут.
- По истечению указанного времени промыть рис несколько раз в холодной воде. Попробовать *зирвак* на вкус и при необходимости добавить нужные специи и соль. *Зирвак* должен быть ощутимо пересоленным, поскольку рис впоследствии вберет в себя соль.
- Поместить в *зирвак* неочищенную головку чеснока, а сверху выложить рис ровным слоем. Сверху риса по вкусу добавить семена зиры. Тонкой струйкой влить такое количество кипятка, чтобы вода покрывала рис приблизительно на 2 см.
- Усилить огонь и дождаться пока рис впитает воду, и она будет чуть ниже уровня риса. На этом этапе плотно закрыть казан крышкой, уменьшить огонь до минимума и оставить блюдо томиться на 20 минут.
- Через 20 минут выключить огонь и дать *плову* настояться 20—30 минут. За это время приготовить классический салат к *плову* (см. рецепт ниже).
- Перед подачей вынуть стручок острого перца и чеснок, затем перемешать рис с *зирваком*, выложить на большое блюдо и подавать вместе с салатом.



Салат ачичук

Этот салат является традиционным дополнением к плову.

- *Помидор* – 3 шт
- *Лук (крупного размера)*
- *Свежий перец чили* – по вкусу
- *Соль и свежемолотый черный перец* – по вкусу

- Свежие листья кинзы или петрушки
- Острым ножом нарезать лук на тонкие полукольца. Поместить в миску, залить ледяной водой и оставить на 10—15 минут. Слить воду и откинуть лук на сито.
- Помидоры нарезать тонкими дольками.
- Перец чили мелко нарезать.
- Объединить в сервировочной тарелке помидоры, лук и перец чили. Добавить мелко порубленную зелень, приправить солью с перцем, тщательно перемешать и сразу же подавать.



ХАЧАПУРИ

Регион происхождения: Грузия

Количество: 3 порции

Хачапури является не только национальным блюдом Грузии, но также популярным во многих соседних странах, где его можно встретить как в ресторанах, так и у уличных торговцев. Это мучное блюдо представляет собой лепешку, фаршированную сыром, однако некоторые повара под этим названием выдают лепешки и с другими видами начинки, например, мясом, что к традиционным *хачапури* не имеет никакого отношения. В зависимости от региона Грузии, эти лепешки имеют свои местные классические рецепты и формы, а также способы приготовления: обжарка на сковороде или запекание в духовке. Ниже я предлагаю ознакомиться с моим любимым вариантом этого блюда, который называется *хачапури по-аджарски*. В этом варианте тесто формируется в виде лодочки, а сверху нее располагают яйцо и сливочное масло.

Для теста:

- Молоко – 150 мл
- Сахар – 1 ч.л.
- Яйцо – 1 шт
- Вода – 150 мл
- Быстродействующие дрожжи – ½ ч.л.
- Соль – ⅓ ч.л.
- Мука – 350 гр
- Растительное масло – 2 ст. л.

Для начинки:

– Яйцо – 3 шт

– Сыр сулгуни – 90 гр

– Сливочное масло 60 гр

– Адыгейский сыр – 210 гр

– Залить в стакан теплое молоко и добавить в него дрожжи с сахаром. Размешать и оставить на 10—15 минут.

– Пока дрожжи активизируются, необходимо просеять муку.

– Сулгуни натереть на терке, а адыгейский сыр разделить на маленькие кусочки. В отдельной миске смешать оба вида сыра.

– В сыр добавить такое количество кипяченной или фильтрованной воды, чтобы получилась масса по консистенции напоминающая сметану. На этом этапе в смесь можно добавить соль и различные специи по вашему вкусу.

– Высыпать муку в миску, проделать углубление и влить в него дрожжевую смесь. Также необходимо влить необходимое количество воды, добавить яйцо и приступить к замесу теста.

– Начинать замес следует в миске, а затем выложить массу на рабочую поверхность и добиться эластичного теста. Сформировать из него шар и поместить в миску, смазанную растительным маслом. Накрыть миску влажным полотенцем и убрать в теплое место на 1—2 часа.

– Разделить тесто на 3 равные части и раскатать каждую в тонкое эластичное полотно, после чего сформировать лодочки и сделать «бортики».

– Разогреть духовку до 220—230 °С. Расположить заготовки на смазанный растительным маслом или застеленный пергаментной бумагой противень. Выложить в лодочки сырную начинку и смазать «бортики» взбитым яйцом.

– Запекать *хачапури* в течение 15 минут или до румяной корочки.

– Вынуть противень из духовки и в каждую лодочку разбить по 1 яйцу. Снова поместить противень в духовку и продолжать запекать еще 2—3 минуты. Белок должен схватиться, а желток оставаться текучим или полусырым.

– При подаче поместить по бокам лодочек несколько кубиков сливочного масла.



ГЁЗЛЕМЕ

Регион происхождения: Турция

Количество: 6 порций

Это блюдо представляет собой фаршированную различной начинкой турецкую лепешку, обжаренную в специальной сковороде. Вы можете фаршировать лепешку абсолютно любой на ваш вкус начинкой: мясом, яйцами, овощами, грибами, рыбой или морепродуктами, а лепешку обжаривать на любой плоской сковороде. Мой рецепт включает в себя начинку из шпината, сыра фета и кедровых орешков.

- Шпинат, промытый и высушенный – 260 гр
- Сыр фета, тертый – 200 гр
- Лук (небольшого размера) – 1 шт
- Несладкий йогурт – 2 ст. л.
- Кедровые орехи – 50 гр
- Мускатный орех дробленый – ½ шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для теста:

- Мука – 500 гр
 - Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
 - Соль – ½ ч.л.
 - Горячая вода – 100 мл
 - Несладкий йогурт – 300 гр
 - Растительное масло
- Для приготовления теста соединить и смешать в миске муку, дрожжи и соль. Влить в сухую смесь горячую воду, а затем йогурт. Замесить тесто до образования гладкой однородной массы. Разделить тесто на 6 одинаковых частей и снова слегка замесить. Поместить на противень, накрыть полотенцем, и оставить на 1 час.

– Тем временем грубо нарезать шпинат и поместить его в миску. Сверху посыпать дробленным сыром и нарезанным полукольцами луком. Добавить йогурт и тщательно перемешать начинку.

– Разогреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее орешки. Обжаривать до золотистого цвета в течение 1—2 минут. Добавить из к начинке и приправить солью, черным перцем и мускатным орехом.

– Смазать ровную поверхность растительным маслом и положить на него тесто. Раскатать каждую часть теста в тонкий круг толщиной несколько миллиметров и диаметром 25—28 см.

– Расположить в середине каждой лепешки несколько столовых ложек начинки, сформировав из нее квадрат в 12 см. Запечатать свободными концами теста начинку, полностью закрыв ее. Переложить лепешку швом вниз на слегка смазанный растительным маслом противень. Повторить весь процесс с остальным тестом.

– Поместить широкую неглубокую сковороду на сильный огонь. Обжаривать лепешки по 3 минуты с каждой стороны до хрустящей корочки и характерного колера. В качестве альтернативы можно использовать открытый огонь, например, гриль или мангал.

– Сразу подавать, но будьте осторожны, поскольку начинка будет очень горячей.



ТУРЕЦКАЯ ПИЦЦА

Регион происхождения: Турция

Количество: 4 пиццы

Турецкая пицца или *пидэ* – это ближневосточная вариация итальянской *пиццы*, которая по традиции наполняется пряным рубленным мясом ягненка, томатным соусом, сыром, овощами и специями. Помимо Турции это блюдо можно встретить и в других странах Ближнего Востока под именем *лахмаджун*. *Турецкая пицца* может иметь форму круга, овала или лодочки.

Для теста:

- Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
- Теплая вода – 350 мл
- Мука – 500 гр
- Соль – 1 ч.л.

Для начинки:

- Оливковое масло – 1 ч.л.
 - Лук, мелко нарезанный – 1 шт
 - Чеснок, измельченный – 2 зубчика
 - Мякоть ягненка, мелко порубленная – 500 гр
 - Зира молотая – 2 ч.л.
 - Корица молотая – 2 ч.л.
 - Перец чили аленпо молотый – 1½ ст. л.
 - Томатная паста – 4 ст. л.
 - Гранатовая меласса – 60 мл
 - Сыр фета, дробленный – 50 гр
 - Кедровые орехи – 40 гр
 - Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Налить в миску теплую воду и добавить дрожжи. Перемешать и оставить на 10—15 минут.
- Соединить в большой миске муку с солью и добавить дрожжевую воду. Начать процесс замешивания гладкого эластичного теста. Сформировать из теста шар, поместить в смазанную маслом миску, накрыть влажным полотенцем и оставить на 1—2 часа в теплом месте.
- В это время приготовить начинку. Для этого разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук с чесноком. Обжаривать в течение 5 минут, после чего добавить измельченное мясо. Продолжать обжаривать до полуготовности мяса. Добавить в сковороду специи, томатную пасту, гранатовую мелассу и приправить солью с перцем и продолжать готовить еще 2—3 минуты, а затем убрать сковороду с огня.

– Разогреть духовку до максимальной температуры: 220—250 °С. Поместить в середину противень или камень для *пиццы*.

– Разделить тесто на 4 одинаковые части и раскатать каждую в круг диаметром 25 см. Распределить начинку на каждой *пицце*, а затем посыпать сыром и орешками. Поместить *пиццу* в духовку и запекать в течение 4—10 минут в зависимости от толщины теста и температуры.



БАЛЫК ЭКМЕК

Регион происхождения: *Турция*

Количество: *2 порции*

Это великолепная турецкая закуска является популярным уличным блюдом. Оно представляет собой жареную рыбу, как правило скумбрию, помещенную в бутерброд, который зачастую подается вместе с овощами. Встретить это блюдо можно как на улицах турецких городов, так и в портах, где оно продаётся прямо с лодки, на которой ее выловили и приготовили.

- Перец сладкий болгарский – 2 стручка
- Скумбрия – 4 небольших или 2 крупных филе
- Сумах – 1 ч.л.
- Перец чили алеппо или любой другой, хлопья – ½ ч.л.
- Оливковое масло
- Багет, нарезанный по длине рыбы – 2 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для подачи:

- Сок лимона – по вкусу
- Листья салата
- Помидор, произвольно нарезанный
- Лук, тонко нарезанный
- Майонез (по желанию)
- Разогреть гриль или сковороду и обжарить со всех сторон сладкий перец, периодически переворачивая, в течение 10 минут. Разрезать каждый стручок на 2 части, удалив плодоножку и семена.
- Приправить филе рыбы солью, перцем, сумахом и хлопьями чили. Сбрызнуть оливковым маслом и тщательно втереть специи. Обжаривать рыбу в течение 3—5 минут с каждой стороны.
- Разрезать багет по всей длине с одной стороны, оставив целой вторую. Слегка обжарить каждый багет с двух сторон.

– Для сервировки поместить по 1 стручку перца во внутрь багета, сверху расположить 2 небольших или 1 крупное филе рыбы и сбрызнуть его соком лимона. Добавить сверху рыбы листья салата, помидор и лук. Смазать верхнюю часть багета майонезом, закрыть им сэндвич и подавать.



ФАРШИРОВАННЫЕ МИДИИ

Регион происхождения: Турция

Количество порций: 2—4 (20—30 мидий)

Одно из самых знаменитых и пикантных уличных лакомств Турции. Эта *долма* представляет собой фаршированные пряным рисом мидии, которые подаются с дольками лимона и бокалом холодного белого сухого вина. Особую турецкую аутентичность и атмосферу вы прочувствуете, если попробуете это восхитительное, невероятно сытное, блюдо в небольшом кафе на набережной Стамбула. Если у вас нет такой возможности, закупитесь мидиями и приготовьте эту восхитительную пряную *долму*. Желательно использовать не замороженных, а свежих морских обитателей, и только тогда вы прочувствуете тот непередаваемый вкус настоящей турецкой кухни.

– Рис длиннозерный – 80 гр

– Оливковое масло – 1 ст. л.

– Лук – 1 шт

– Корица молотая – ½ ч.л.

– Перец душистый молотый – ½ ч.л.

– Перец чили кайенский молотый – щепотка

– Кедровые орехи – 40 гр

– Красная смородина – 40 гр

– Листья свежей петрушки, мелко нарезанные – горсть

– Свежие живые миди в раковинах, промытые под проточной водой – 500 гр

– Кипяток – 100 мл

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Замочить рис в холодной воде на 30 минут.

– Разогреть в сковороде оливковое масло на медленном огне и погрузить в него лук, корицу, душистый и чили перец. Тщательно перемешать и обжаривать в течение 15 минут.

– Откинуть рис на сито, промыть проточной водой и добавить в сковороду к луку. Через пару минут добавить орехи, смородину, петрушку и приправить солью с перцем, а затем тщательно перемешать. Долить необходимое количество горячей воды, чтобы покрыть рис на 1 см, и довести до кипения. Варить под крышкой в течение 3—5 минут, затем выключить огонь и оставить на 10 минут.

– Тем временем открыть створки всех мидий.

– В каждую створку, в которой находится мидия, поместить по одной чайной ложке рисовой смеси и хорошо утрамбовать ее. Повторить процесс с остальными мидиями.

– Поместить створки мидий в широкую сковороду рисовой смесью вверх.

– Как только все миди будут расположены в сковороде, влить 100 мл кипящей воды, плотно накрыть крышкой и поставить на средний огонь. Таким образом готовить мидии в течение 7—10 минут. При необходимости долить кипятка, если вода испарилась за процесс приготовления.

– Подавать мидии в горячем, теплом или холодном виде вместе с дольками лимона.



ШИШ КЕБАБ

Регион происхождения: Турция

Количество: 6—8 порций

Шиш Кебаб представляет собой нанизанные на шампуры и обжаренные на углях кусочки мяса, рыбы или овощей. В англоязычных странах этим словом обозначают любой вид *шашлыков*. Я привожу пример простого маринада, однако вы можете использовать специи и ароматизаторы по своему вкусу.

– Лук, нарезанный произвольно – 450 гр

– Чеснок – 4 зубчика

– Мясо баранины (с области плеча или ноги) с небольшим количеством жира, нарезанное кубиком 3—5 см – 1 кг

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Перец чили кайенский молотый – по вкусу

– Растительное масло – 60 мл

– Помидор (среднего размера), нарезанный пополам – 450 гр

– Сладкий болгарский перец – 450 гр

Вам также потребуются металлические шампуры.

– Поместить в блендер лук с чесноком и превратить в однородную массу. С помощью сита процедить жидкость, а мякоть утилизировать.

– Поместить нарезанное мясо в большую миску и приправить солью, а также черным и красным перцем. Тщательно втереть специи в мясо, а затем влить луковый сок вместе с растительным маслом. Оставить в прохладном месте минимум на 2—3 часа.

– Разжечь мангал или гриль.

– Насадить мясо на шампуры. Если вы используете мясо с малым количеством жира, необходимо запастись отдельным куском бараньего жира (около 250 гр), нарезать его на небольшие кусочки и насадить на шампур чередуя с тремя кусочками мяса.

– Обжаривать *ишиш кебаб* в течение 7—10 минут в зависимости от размера мяса, периодически переворачивая шампуры и сбрызгивая мясо оставшимся маринадом для сохранения сочности.

– Натереть овощи оливковым маслом и обжарить их до необходимой степени готовности. Также вы можете нарезать сладкий перец на кубики и обжаривать на шампурах вместе с мясом.

– Подавать *ишиш кебаб* с обжаренными овощами, маринованным луком и соусом на ваш вкус.



КЕФТЕ КЕБАБ

Регион происхождения: Турция

Количество: 12 небольших кебабов на 6 порций

Кефте кебаб или *ишиш-кефте* представляет собой вариант турецких шашлычков – *ишиш-кебаба* – из мясного фарша, нанизанного на шампуры или шпажки. Эти шашлычки являются одним из самых популярных уличных блюд в Турции. Как и *ишиш-кебаб* это блюдо подается в сопровождении салата из лука и петрушки. Подобное блюдо под названием *люля-кебаб* существует также на Кавказе и Средней Азии. Традиционно для приготовления фарша используют топорики, которыми мясо рубят на мелкие кусочки, а в завершении и вовсе измельчают.

Для кебаба:

– Фисташки очищенные – 150 гр

– Вода – 100 мл

– Зеленый лук, тонко нарезанный – 1 пучок

– Лук (небольшого размера), мелко нарезанный – 1 шт

- Чеснок, измельченный – 6 зубчиков
- Петрушка, порубленная – ½ пучка
- Мята сушеная – 2 ст. л.
- Турецкий бахарат – 2 ст. л. (см. приложение)
- Паприка молотая – 2 ст. л.
- Перец чили алеппо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1—2 ч.л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Мясо баранины или ягненка, фарш – 1 кг
- Оливковое масло

Для гарнира:

- Лук (небольшого размера), тонко нарезанный – 1 шт
- Петрушка, крупно порубленная – 1 большой пучок
- Сумах – 1 ст. л.
- Сладкий болгарский перец – 6—8 шт
- Спелые помидоры, разрезанные пополам – 6—8 шт
- Оливковое масло
- Лаваш или пита – 6—8 шт
- Греческий йогурт – 450 гр

Кебабы

- Поместить очищенные фисташки в кухонный комбайн, влить 100 мл воды и превратить смесь в пасту.
- Смешать пасту с зеленым и репчатым луком, чесноком, петрушкой, мятой, смесью бахарат, паприкой, хлопьями чили, солью и перцем. Тщательно перемешать, добавить мясной фарш и снова хорошо перемешать.
- Сформировать из фарша 12 одинаковых по размеру колбасок, насадить их на металлические шампуры или шпажки.
- Пожарить кебабы на гриле или мангале до полной готовности, не забывая время от времени переворачивать.

Гарнир

- Соединить в небольшой миске лук, петрушку и сумах. Отложить в сторону.
- Смазать сладкие перцы и помидоры маслом и обжарить на гриле или сковороде. Подогреть лаваш.
- Положить лаваш на тарелку. Намазать его необходимым количеством йогурта. Сверху расположить 2 кебаба (на 1 порцию). На лаваш, возле кебаба, расположить по одному сладкому перцу и помидору. Украсить салатом из лука и сразу же подавать.



ДОНЕР КЕБАБ И ШАУРМА

Регион происхождения: Турция, Ближний Восток

Количество: 8 порций

Донер кебаб – это турецкий вариант обжаривания мяса на вертикальном шампуре. В начале мясо (ягнятина, говядина, курица, свинина, индюшати́на) маринуется с различными вкусовыми и ароматическими добавками, затем жарится на длинном массивном шампуре и по мере обжаривания нарезается небольшими ломтиками, после чего подается на тарелке вместе с иными дополнениями или помещается в лаваш или *питу* наряду с соусами и овощными аккомпанементами в следствие чего на свет рождается знаменитое на весь мир уличное блюдо *шаурма*. Именно это блюдо побудило на создание таких популярных закусок как греческий *гиро́с* и мексиканское *тако аль пастор*. *Шаурма* может начинаться помидорами, свежими или маринованными огурцами, луком с сумахом, листьями салата, салатом из капусты, *картофелем фри* и различного рода соусами. На данный момент во многих странах мира существуют свои варианты приготовления этого сытного уличного блюда, включающего в свой состав местные ингредиенты и соусы. Традиционно соус для *шаурмы* делят на 2 вида: белый чесночный и красный на основе томатов. Каждый уличный торговец включает в оба вида соусов свои дополнения, что делает их по-своему уникальными и неповторимыми. Ниже я поделюсь с вами своим рецептом *шаурмы* и опишу весь процесс маринования и приготовления как наполнителей, так и соусов. По понятным причинам процесс обжаривания мяса будет

упрощен и адаптирован для домашнего приготовления. Для того, чтобы приготовить мясо максимально приближенно к оригинальному *донер кебабу*, я рекомендую обжаривать его на гриле или открытом огне. И помните: вы можете начинать *шаурму* ингредиентами по своему вкусу и предпочтениям.

Для маринада:

- Соль морская – 1 ст. л.
- Перец черный свежемолотый – 1 ст. л.
- Перец душистый молотый – 1 ст. л.
- Корица молотая – 1½ ч.л.
- Мускатный орех дробленый – ½ ч.л.
- Гвоздика молотая – ½ ч.л.
- Кардамон молотый – ½ ч.л.
- Сумах молотый – 1½ ст. л.
- Оливковое масло – 1 стакан
- Красный винный уксус – ⅓ стакана
- Сок лимона – ½ стакана

Для мяса:

- Мякоть ягненка (желательно с ноги) – 1,8 – 2,2 кг
- Чеснок, разрезанный пополам – 5 зубчиков

Для карамелизированного лука:

- Лук, разрезанный на четвертинки – 1 шт
- Красный лук, разрезанный на четвертинки – 1 шт
- Лук-шалот, разрезанный на четвертинки – 1 шт

Для начинки

- Сладкий болгарский красный перец, нарезанный тонкой соломкой – 2 стручка
- Соль морская – 1¼ ч.л.
- Лук (крупного размера), нарезанный тонкими полукольцами – 2 шт
- Помидоры, нарезанные тонкими дольками – 3 шт
- Листья салата – небольшой пучок
- Огурец, нарезанный тонкими слайсами или полукольцами – 1—2 шт
- Прочая начинка (тертая морковь, капуста, картофель фри и т.д.) – на ваш вкус

Для соуса:

- Паста тахини – ½ стакана (см. приложение)
- Греческий йогурт – 1 стакан
- Лимонный сок – ½ стакана или по вкусу
- Чеснок, измельченный – 3—5 зубчиков
- Соль – по вкусу
- Листья свежей петрушки или кинзы, мелко порубленные – ½—1 ст. л.

Для подачи

- Ливанская лепешка, пита или лаваш – 8 шт (см. приложение)

– Соединить все ингредиенты для маринада в большой миске и хорошо перемешать. Поместить мясо в маринад и полностью покрыть им. Накрыть миску пищевой пленкой и убрать в холодильник на 3—5 часов, а лучше на всю ночь.

– Через указанное время вынуть мясо из холодильника и оставить его при комнатной температуре. Разогреть духовку до 200—220 °С.

– Вынуть мясо из маринада (маринад утилизировать) и расположить мясо по дну противня или формы для выпечки и поместить его в середину духовки. Через 30 минут убавить огонь до 180 °С и продолжать готовить в течение 1½ часов, периодически переворачивая ягненка и поливая его соками со дна противня. Если соки полностью испарятся, добавить немного горячей воды.

– В то время как ягненок запекается, необходимо приготовить начинку.

– По истечению указанного времени вынуть ягненка из духовки и переложить на фольгу. Оставить на 10 минут. В это время приготовить белый соус. Для этого соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать.

– Нарезать ягненка на тонкие полоски. Расположить питу или лаваш на рабочей поверхности и наполнить их мясом, овощной начинкой и соусом.

– Подавать теплыми, слегка подогрев готовое блюдо в сухой сковороде на медленном огне до образования еле заметного колера на лаваше или пите.



СИМИТ

Регион происхождения: Турция

Количество: 8 порций

Миллионы людей по всей Турции ежедневно завтракают этим популярнейшим уличным блюдом, похожим на бублик. Кстати, в США он известен именно под таким названием – *турецкий бублик* или *турецкий бейгл*. Это хлебобулочное изделие также можно встретить в странах Ближнего Востока и на Балканах. *Симит* обычно подается с различными сиропами, вареньем, джемом или сыром вместе с чаем. По всей стране насчитывается огромное количество вариаций этой выпечки и с рецептом одного из них я вас и познакомлю.

– Мука – 750 гр

– Быстродействующие дрожжи – 1½ ч.л.

– Соль – 1 ч.л.

– Теплая вода – 450 мл

– Растительное масло

– Кунжут семя – 125 гр

– Меласса (например, гранатовая) – 50 мл

– Соединить и тщательно перемешать в миске муку, дрожжи и соль. Тонкой струйкой влить воду с постоянным перемешиванием. По возможности следует использовать пищевой миксер. Произвести замес теста в течение 8—12 минут до гладкой эластичной консистенции.

– Сформировать из теста шар и поместить в смазанную растительным маслом миску. Оставить на 1—2 часа до удвоения в размере.

– Поместить тесто на припыленную мукой поверхность и разделить на 16 одинаковых частей. Сформировать из каждой части «колбаску» или жгут диаметром 1½ см. Повторить процесс с остальным тестом.

– Взять два жгута и сложить их вместе. Переплести их между собой наподобие двух веревок. Скрепить два конца вместе, сформировав бублик. Повторить процесс с остальными жгутами. Выложить сформированные *симиты* на несколько противней.

– Высыпать семена кунжута в миску, а в другой миске смешать мелассу и 50 мл воды. Поместить *симиты* смесь из мелассы, встряхнув лишнюю жидкость, а затем обвалять в кунжute. Повторить процесс с остальными изделиями. Отложить их на противень на 10—15 минут.

– В это время разогреть духовку до 220 °С.

– Выпекать *симиты* в течение 20 минут или до темно-золотистого цвета.

– Вынуть из духовки и сразу подавать с кружкой ароматного чая.



ПАХЛАВА

Регион происхождения: Ближний Восток

Количество: 40—50 шт

Очевидно, *пахлава* является самым распространенным ближневосточным десертом, уже далеко распространившемся за пределы этого региона. Это блюдо представляет собой сладкое кондитерское изделие из слоеного теста, обильно сдобренное орехами и сиропом. Существует огромное множество рецептов этого сладкого блюда, и ниже я познакомлю вас со своим самым любимым.

– Грецкие орехи или фисташки, очищенные – 450 гр

– Сахар – 100 гр

– Корица молотая – 1 ч.л.

– Кардамон молотый – ½ ч.л.

– Гвоздика молотая – ¼ ч.л.

– Готовые листы теста фило – 450 гр

– Сливочное масло, растопленное – 360 гр

Для сиропа:

– Сахар – 400 гр

– Вода – 360 мл

– Мед – 120 мл

– Цедра лимона – 1 ст. л.

– Гвоздика цельная – 1 шт

– Обжарить грецкие орехи в предварительно разогретой духовке до 160—170 °С в течение 5—10 минут. Выложить орехи в миску и остудить, а затем раздробить до мелкого помола, но не порошка. Смешать орехи с сахаром, корицей, кардамоном и гвоздикой.

– Расположить 8 листов теста на половине противня (приблизительно 35—45 см), покрыв каждый слой растопленным сливочным маслом. Сверху стопок листов посыпать ⅓ части орехов, а сверху расположить еще 4 листа теста, покрыв каждый лист растопленным сливочным маслом. Сверху расположить еще ⅓ орехов, а сверху расположить 4 листа теста, покрыв каждый лист

растопленным сливочным маслом. Продолжить процесс с оставшейся частью орехов, теста и сливочного масла.

– С помощью резака для пиццы разрезать всю конструкцию на квадратики площадью 5 см, при этом оставляя не тронутым нижний слой десерта.

– Выпекать *пахлаву* в предварительно разогретой духовке до 190 °С в течение 25—30 минут до светло золотистого цвета теста.

– В это время приготовить сироп. Для этого смешать в небольшом сотейнике все ингредиенты и поставить на медленный огонь. Довести до кипения, варить в течение 3 минут, а затем убрать с огня. Процедить сироп через сито, покрыв его чистой марлей.

– Вынуть десерт из духовки и сразу же покрыть сиропом. Остудить *пахлаву* до комнатной температуры, после чего разрезать цельный кусок теста на квадратики 8 см.

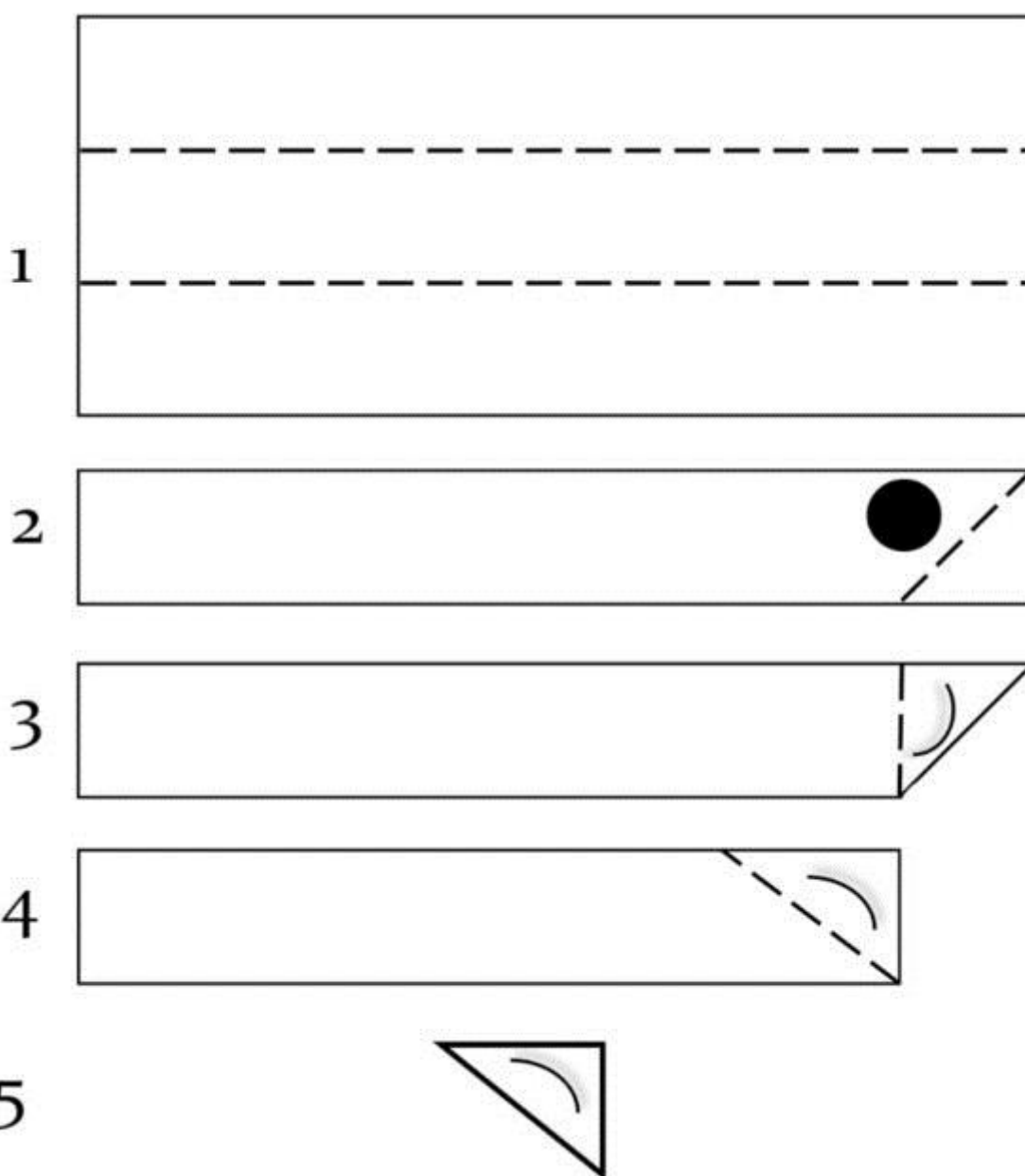


БУРЕКАС

Регион происхождения: Турция, Израиль

Бурекас представляет собой семейство выпечки из слоеного теста, популярное по всему Ближнему Востоку, особенно в Израиле, а также в странах Балканского полуострова, Восточной Европы и Средиземноморья. В большинстве случаев это блюдо выпекается в печи, а в качестве основы используются листы фило и филас, наполненные различными начинками, такими как сыр, картофельное пюре, мясо, баклажаны, грибы, шпинат и прочие. *Бурекас* может иметь различную форму в зависимости от предпочтения повара и конкретно взятой начинки. *Бурекас* с начинкой из соленых сыров обычно формируют в виде плоского треугольника, посыпанного белыми семенами кунжута; менее соленые сыры – в виде полукруга; картофельная начинка – в виде плоского квадрата или прямоугольника, посыпанного семенами кунжута; грибная начинка – в виде выпуклого треугольника, посыпанного семенами мака; начинка из тунца или другой рыбы – в виде выпуклого треугольника, посыпанного семенами нигеллы (черный тмин); начинка из баклажанов – в виде цилиндра, посыпанного семенами нигеллы; начинка из бобовых в том числе и фасоли – в виде цилиндра без посыпки; начинка из шпината – либо цилиндрической формы с семенами кунжута, либо в виде круга из спиралей. Помимо этих примеров существует огромное множество различных начинок и форм, наполненных насыщенными вкусами и ароматами этого замечательного уличного блюда. Ниже вы можете ознакомиться со способом приготовления *бурека* в виде треугольника. Начинку выбирайте по своему вкусу.

- Приготовленная начинка – 2 чашки
- Листы фило – 1 упаковка
- Топленое сливочное масло, маргарин или оливковое масло высокого качества
- Аккуратно вынуть листы фило из упаковки и поместить на стол. Во избежание высыхания рекомендуется накрыть листы слегка влажным полотенцем.
- Разрезать каждый лист теста на 3 части как показано на иллюстрации (номер 1).
- Смазать полоску теста маслом, а затем выложить необходимое количество начинки (номер 2).
- Сложить правый нижний угол листа поверх начинки, сформировав треугольник (номер 3).
- Затем свернуть правый верхний угол влево (номер 4).
- Продолжать таким образом складывать полоску листа до тех пор, пока не достигните ее конца (номер 5).
- Обрезать лишнее тесто, если таковое имеется, и смазать края треугольника небольшим количеством воды, чтобы запечатать его.
- Обжаривать *бурекас* в масле при температуре 170 °С или запекать в духовке при 180 °С до золотистого цвета.





ФАЛАФЕЛЬ

Регион происхождения: Египет, Израиль

Количество: 6 порций

Фалафель – это традиционное блюдо арабской кухни, которое представляет собой жареные во фритюре шарики из нута, приправленные пряностями. Поместив эти котлетки в питу с различными овощами, хумусом или соусом *тахини*, вы получите популярный фаст-фуд, который продается на каждом углу в странах Ближнего Востока, особенно Израиля, где он является национальным блюдом. Приготовленный в домашних условиях *фалафель* еще более притягателен, поскольку вы можете добавлять пряности и свежие ингредиенты по своему вкусу и количеству, чего так часто не хватает у уличных торговцев.

- Сушеный нут – 500 гр
- Лук (небольшого размера), грубо нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – небольшая горсть
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – небольшая горсть
- Зира семя – 1 ст. л.
- Кориандр зерно – 1 ст. л.
- Перец чили Aleppo или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1—2 ч.л. (по желанию)
- Мука – 4 ст. л.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.

- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Пита – 6 шт
- Жгучий соус (по желанию)

Для Хумуса:

- Пищевая сода – 1 ч.л.
- Паста Тахини – 160 гр (см. приложение)
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Сок 1 лимона или по вкусу
- Холодная вода – 6—7 ст. л.

Для салата:

- Помидоры черри, нарезанные на четвертинки – 250 гр
- Лук, нарезанный тонкими полукольцами – 3 шт
- Огурец, нарезанный небольшими кусочками – ½ шт
- Листья свежей кинзы и петрушки, мелко порубленные – небольшая горсть
- Листья салата – небольшой пучок
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Красный винный уксус – по вкусу
- Замочить нут в холодной воде на всю ночь.

– Слить воду и откинуть нут на сито на 5 минут. Масса нута по сравнению с изначальным весом увеличилась приблизительно вдвое. Поместить в кухонный комбайн 750 гр нута, лук, чеснок и травы. Превратить в рассыпчатую массу.

– В сухой сковороде на среднем огне прогреть семена зиры, зерна кориандра и хлопья чили в течение 1 минуты. Переложить в ступку, слегка остудить и превратить в порошок. Поместить в кухонный комбайн к нуту муку, молотые специи, 4 ст. л. воды, разрыхлитель и соль с перцем. Запустить прибор и получить пастообразную массу. Поместить получившуюся пасту в холодильник на 1 час.

– Для приготовления хумуса поместить оставшийся нут в кастрюлю и засыпать пищевой содой. Перемешать соду с нуту и залить холодной водой, полностью покрыв нут. Поставить на средний огонь, довести до кипения и готовить в течение 20—25 минут или до полной готовности нута.

– Слить воду и откинуть нут на сито на 5 минут. Поместить в кухонный комбайн слегка обсушенный нут, пасту тахини, чеснок и лимонный сок. Включить прибор и превратить в идеальную пасту. При работающем приборе вливать холодную воду до желаемой консистенции хумуса. Приправить по вкусу солью с перцем и добавить лимонного сока. Переложить пасту в отдельную миску.

– Разогреть во фритюре или казане растительное масло до 180 °С. Поместить 1 ст. л. фалафеля в ладонь и скатать шарик размером с грецкий орех. Выложить готовый шарик на противень или поднос и повторить процесс с остальной массой. Обжаривать фалафель в течение 4—5 минут небольшими партиями до золотистого цвета. Выкладывать приготовленные шарики на бумажное полотенце для удаления лишнего масла.

– В миске соединить все ингредиенты для салата, приправить соль с перцем и тщательно перемешать.

– Для сервировки щедро смазать питу хумусом, сверху расположить несколько фалафеля, и следом добавить салат, при желании приправив жгучим соусом.



САБИХ

Регион происхождения: Израиль

Количество: 4 порции

Сабих – это популярное израильское уличное блюдо из питы, фаршированное баклажанами, яйцами, салатом из овощей и приправленное такими соусами как *тахини*, *хумус* и *манговое чатни*.

- Баклажан (крупного размера), нарезанный на кружочки толщиной 2 см – 1 шт
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Яйцо – 4 шт
- Пита – 4 шт (см. приложение)
- Паста тахини или хумус – 1 чашка (см. приложение)
- Красная капуста, тертая – 1 чашка
- Манговый чатни для подачи (см. приложение)

Для израильского салата

- Помидоры (желательно сливовые), нарезанные небольшим кубиком – 2 шт
- Огурец, нарезанный небольшим кубиком – 1 шт
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 3 ст. л.
- Сок 1 лимона
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Красный винный уксус – 1 ст. л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Разогреть духовку до 200 °С.
- Сбрызнуть кольца баклажана оливковым маслом и приправить солью с перцем. Выпекать на противне в течение 30 минут до золотистой корочки.
- Поместить яйца в небольшой сотейник, полностью покрыть их водой и поставить на максимальный огонь. Довести до кипения, убрать с огня, накрыть крышкой и оставить на 17 минут. Вынуть из воды и поместить в емкость с ледяной водой, а еще лучше добавить лед. Через 5 минут вынуть яйца, очистить и нарезать тонкими слайсами.
- Для приготовления салата соединить все ингредиенты и тщательно перемешать.

– Отрезать приблизительно 2 см верхней части питу, сделать карман и смазать каждую питу $\frac{1}{4}$ стакана *тахини* или *хумуса*. Поместить внутрь питу несколько ломтиков баклажана, 2—3 ст. л. салата, немного капусты, *мангового чатни* и яйцо.

– Завернуть каждый *сабих* в фольгу или пергаментную бумагу, слегка прогреть в микроволновке или духовке и сразу же подавать.



АЙРАН

Регион происхождения: *Ближний Восток*

Количество: 8 порций

Айран представляет собой кисломолочный напиток, изготовленный из молочных продуктов, воды и соли. Поскольку *айран* популярен на территории многих стран, соответственно и вариантов его приготовления также велико. Этот напиток распространен на Ближнем Востоке, Средней Азии, Кавказе и Балканах. Зачастую его подают вместе с различными уличными блюдами такими, например, *шаурма*, *шашлык* и т. д.

– *Болгарский, греческий или подобный вид йогурта, хорошо охлажденный* – 2 л

– *Колотый лед* – 230 гр

– *Соль* – по вкусу

– *Минеральная вода, охлажденная* – 500 мл

– Поместить йогурт и лед в кухонный комбайн, а затем превратить в однородную массу.

– Добавить соль по вкусу и минеральную воду.

– Разлить по стаканам и подавать.

ДЖУДЖЕ КЕБАБ

Регион происхождения: *Иран*

Количество: 4—6 порций

Джудже кебаб является одним из самых популярных иранских блюд и представляет собой местную версию шашлыка из курицы. Вначале мясо маринуют в лимонном соке и луке с добавлением шафрана, а затем обжаривают на углях. В дополнении к этому блюдо часто подают лаваш и обжаренные овощи.

– *Куриные бедра, только мясо (кости удалить)* – 20 шт

– *Лимон* – 2 шт

- Лук (среднего размера) – 2 шт
- Сливочное масло – 2 ст. л.
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Шафран нити – щепотка (по желанию)

Вам также потребуются металлические шампуры или бамбуковые шпажки. Шпажки необходимо замочить в холодной воде за 1 час до приготовления.

– Куриное мясо промыть, высушить и нарезать на кусочки размером 4—5 см. Лук натереть на терке. Добавить к мясу сок и мякоть лука, а также свежесжатый лимонный сок. Добавить заранее замоченный шафран в $\frac{1}{4}$ стакане кипятка. Приправить солью с перцем и растительным маслом. Тщательно перемешать мясо, покрыв его маринадом, и оставить на несколько часов.

– Разогреть гриль или мангал.

– Насадить 4—8 кусочков на 1 шампур в зависимости от его размера. Повторить процесс с остальными шампурами.

– Обжаривать шашлыки до готовности приблизительно в течение 10 минут, периодически переворачивая и поливая оставшимся маринадом вместе с растопленным сливочным маслом.

– Подавать горячие шашлыки с рисом, лавашем или овощами гриль.



ХАЛИМ

Регион происхождения: Ближний Восток

Количество: 4 порции

Халим представляет собой рагу, распространенное на Ближнем Востоке, Центральной и Южной Азии. В зависимости от региона рецепт может кардинально меняться, однако главные компоненты блюда всегда неизменны: пшеница, мясо и чечевица или нут.

- Мясо баранины или ягненка – 500 гр
- Нут – 60 гр
- Сушеные зерна пшеницы – 120 гр
- Лук (среднего размера) – 2 шт

- Растительное масло – 3 ст. л.
- Куркума молотая – ½ ч.л.
- Сахар – по вкусу
- Корица молотая – по вкусу
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Сливочное масло для подачи
- В отдельных мисках промыть нут и пшеницу под проточной холодной водой и замочить их на ночь.
- На следующий день очистить зернобобовые от шелухи и прочего мусора.
- Мясо вымыть, высушить и нарезать небольшими кусочками.
- Каждую луковицу нарезать на 6 частей.
- Разогреть в глубокой сковороде или кастрюле растительное масло на среднем огне и обжарить в нем лук в течение 10 минут.
- Добавить мясо вместе с куркумой и продолжать готовить еще 5—7 минут.
- Добавить нут, влить 500 мл воды или бульона и довести до кипения, после чего приправить солью.
- Уменьшить огонь и продолжать тушить в течение 15 минут, после чего добавить пшеницу. Продолжать тушить до полной готовности мяса, нута и пшеницы, при необходимости доливая воду и периодически помешивая.
- Выпарить всю жидкость, чтобы блюдо приобрело густую консистенцию. Приправить солью, перцем и сахаром по вкусу.
- Выложить *халим* в порционные тарелки, посыпать корицей, добавить сливочное масло и подавать.



МАРТАБАК

Регион происхождения: Аравийский полуостров

Количество: 4 порции

Мартабак представляет собой плоский пирог, имеющий множество вариантов приготовления на основе разного рода начинки. Это блюдо зародилось на Аравийском полуострове, однако в настоящее время распространено по всему Ближнему Востоку, Южной и Юго-Восточной Азии. По этой причине нет каких-либо ограничений в использовании начинки, лишь 2 фактора неизменны для этого популярного уличного блюда: недрожжевое тесто и плоская форма. Из большого разнообразия вариаций этого блюда выделяют 2 основных вида: пряный и сладкий.

Следовательно, вы сами можете выбирать начинки и готовить *мартабак* для обычного перекуса или в качестве легкого сопровождения к чаю и кофе.

Для теста:

- Мука – 1½ чашки
- Соль – щепотка
- Гхи или сливочное масло – ¼ чашки
- Вода комнатной температуры – ½ стакана
- Растительное масло

Для начинки:

- Растительное масло – 2 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Имбирь, тертый – 2 см
- Лук-шалот, мелко нарезанный – 2 шт
- Зеленый лук, мелко нарезанный – 2 пера
- Говяжий фарш – 300 гр
- Кориандр молотый – 3 ч.л.
- Зира молотая – 2 ч.л.
- Фенхель молотый – 2 ч.л.
- Куркума молотая – 2 ч.л.
- Свежий перец чили, мелко нарезанный – 1 стручок
- Соевый соус – 1 ст. л.
- Перец белый свежемолотый – ½ ч.л.
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Ростки бобов – небольшая горсть

Для соуса:

- Мицукан (рисовый уксус) – ½ стакана
- Сахар – ½ чашки
- Рыбный соус – 2 ст. л.
- Листья свежей кинзы – небольшая горсть
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Свежий красный перец чили (без семян), мелко нарезанный – 1 стручок
- Свежий длинный зеленый перец чили (без семян), мелко нарезанный – 1 стручок
- Огурец, очищенный и нарезанный тонкими слайсами – 1 шт
- Помидор, бланшированный, очищенный и мелко нарезанный – 1 шт

– Для приготовления теста просеять в миску муку вместе с солью, сделать небольшое углубление и поместить в него гхи или сливочное масло. Тщательно перемешать и постепенно влить необходимое количество воды, чтобы замесить гладкое эластичное тесто. Сформировать из теста шар, поместить в миску и накрыть влажным полотенце. Оставить на 1—2 часа.

– Скатать из теста «колбаску» длиной 30 см и поделить ее на 4 равные части. Сформировать из каждой части шар, после чего раскатать в круг диаметром 20—25 см.

– Для приготовления начинки разогреть в вок сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него чеснок, имбирь, шалот и зелёный лук. Обжарить в течение 2 минут после чего добавить фарш. Продолжать готовить еще 5—7 минут, а затем добавить все молотые специи, перец чили и соевый соус. Тщательно перемешать и продолжать готовить еще 3 минуты, а затем убрать с огня.

– Для приготовления соуса соединить уксус, сахар и рыбный соус в небольшом сотейнике и поставить на средний огонь. Довести до кипения, добавить чеснок с перцами чили и уварить соус на ⅓ объема. Как только соус остынет, объединить все ингредиенты и тщательно перемешать.

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне. Поместить в него 1 часть теста, добавить в центр 4 ст. л. начинки, а сверху вылить 1 ст. л. взбитого яйца и поместить ростки бобов. Обжаривать в течение 2 минут. Затем завернуть каждую сторону круга, сформировав при этом «конверт». Для этих манипуляций использовать деревянную или металлическую лопатку.

– Далее аккуратно перевернуть лепешку и обжарить ее с другой стороны в течение 2—3 минут или до золотистой хрустящей корочки. Выложить *мартабак* из сковороды и приступить к приготовлению следующей партии.

– Разрезать каждую порцию по диагонали, переложить в тарелку вместе с соусом и сразу же подавать.



ФУЛ МЕДАМЕС

Регион происхождения: Египет

Количество: 2—4 порции

Это блюдо популярно не только в Египте, но и в других африканских и ближневосточных странах. Оно представляет собой вареные на медленном огне бобы, приправленные лимонным соком и чесноком. Испокон веков это блюдо считалось едой простого населения, а сейчас является популярнейшей уличной закуской арабской кухни.

- Бобы, заранее отваренные – 400 гр
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – 4 ст. л.
- Яйца, сваренные вкрутую и нарезанные дольками – 4 шт
- Зеленый лук, нарезанный – 4 пера
- Сыр Фета, тертый – 200 гр

– Сок 1 лимона

– Оливковое масло

– Соль – по вкусу

– Поместить теплые бобы в миску и раздавить их в пюре.

– Сбрызнуть оливковым маслом и приправить солью. Разложить бобовое пюре по сервировочным тарелкам и украсить листьями кинзы.

– Рядом расположить нарезанные яйца, зеленый лук и сыр. Сбрызнуть блюдо лимонным соком и подавать.



ТАДЖИН

Регион происхождения: Марокко

Количество: 4 порции

Таджин – это рагу из мяса и овощей, приготовленное в специальной одноименной посуде. Это одно из самых известных марокканских уличных блюд, популярное по всему Магрибу, включая Тунис, где у него существует свой особый вариант приготовления. Посуда представляет собой большой керамический горшок с плотно закрывающейся высокой крышкой в виде конуса. Конструкция горшка идеально подходит для длительного тушения блюда в собственном соку даже без добавления иной жидкости. Таджин найти нелегко, если вы не живете в Северной Африке, поэтому альтернативой этому горшку может послужить сковорода вок или казан. Я опишу рецепт на основе баранины, а вы можете использовать любой вид мяса или птицы. Овощи также добавляйте по своему вкусу.

- Красный лук (крупного размера) – 3 шт
- Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Чеснок, измельчённый – 3 зубчика
- Куркума молотая – $\frac{3}{4}$ ч.л.
- Имбирь молотый – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Соль и свежемолотый чёрный перец – по вкусу
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Рас-Эль-Ханут – 1—2 ч.л. (см. приложение)
- Ножка ягненка, нарезанная на кусочки 3 см – 1 кг
- Сахар – 1 ст. л.
- Корица молотая – 1 ч.л.

– Мелко нарезать одну луковицу. В таджине, сковороде вок или казане нагреть оливковое масло на среднем огне и прогрузить в него лук. Обжарить в течение 30 секунд и добавить петрушку, кинзу, чеснок, куркуму и имбирь. Тщательно перемешать и распределить смесь по всему дну. Выложить поверх смеси кусочки баранины и посыпать смесью *рас-эль-ханут*.

– Нарезать оставшийся лук на ломтики толщиной 1 см. Аккуратно, не отделяя ломтики лука, расположить их поверх мяса. Обсыпать лук сахаром и корицей. Влить на дно посуды по стенке 120 мл воды.

– Закрыть крышкой и готовить на среднем огне в течение 5 минут. Уменьшить огонь до минимума и продолжать готовить в течение 1—2 часов или до полного размягчения мяса. При необходимости доливать воду, а если подливка слишком жидкая, открыть крышку, чтобы выпарить лишнюю влагу и загустить соус.

– Подавать *таджин* горячим с любым гарниром на ваш выбор.



КЕФТЕ САМАК

Регион происхождения: Марокко

Количество: 4 порции

Кефте – это вид фрикаделек, варианты которых встречаются по всему Ближнему Востоку, Магрибскому региону и Балканскому полуострову. Ранние упоминания об этом блюде гласят, что первые *кефте* появились в Турции, а затем начали распространяться в ближайшие государства. Мой рецепт является марокканским вариантом этих замечательных, пикантных и сытных фрикаделек на основе рыбного фарша и жгучей пасты *арисса*, которые можно встретить у уличных торговцев в Марокко.

- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик

- Кориандр зерно, слегка раздробленные – 1 ст. л.
- Паприка молотая – 1 ч.л.
- Филе белой рыбы, без кожи и костей – 500 гр
- Кожура ½ маринованного лимона (см. ниже)
- Зеленый лук, мелко нарезанный – 4 пера
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – ½ пучка
- Паста арисса – 2 ч.л. (см. приложение)
- Яйцо – 1 шт
- Сок ½ лимона
- Растительное масло для жарки
- Соль и свежемолотый черный перец

– В сковороде разогреть немного растительного масла на среднем огне и погрузить в него чеснок с зернами кориандра. Обжаривать в течение 30—40 секунд, затем добавить паприку, перемешать и убрать с огня.

– Поместить в кухонный комбайн рыбу, смесь из сковороды, лимонную кожуру, зеленый лук, кинзу, яйцо, лимонный сок и ариссу, а также приправить солью и перцем. Запустить прибор и превратить содержимое в однородную массу.

– Разогреть в большой сковороде растительное масло на среднем огне. Разделить фарш на 16 равных частей, сформировав котлетки и обжарить каждую до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.

– Подавать в качестве закуски вместе со свежим салатом.

Примечание: Для приготовления маринованных лимонов поместить 2 шт в кастрюлю, покрыть их холодной водой, добавить 3 ст. л. соли и довести до кипения. Варить на медленном огне в течение 10—15 минут. Вынуть лимоны из кастрюли и охладить под проточной холодной водой. Вырезать лимонную кожуру с помощью ножа или овощечистки и поместить в оливковое масло. В таком виде кожура может храниться в течение 6 недель.



МАРОККАНСКИЕ БЛИНЧИКИ БАГРИР

Регион происхождения: Марокко

Количество: 4 порции (10—12 блинчиков)

Багрир представляет собой постный блинчик родом из Марокко, однако популярный по всему магрибскому региону, где уличные торговцы предложат в дополнении к нему разнообразные сладкие соусы. Приготовленные из манной крупы и обычной пшеничной муки эти пышные и нежные блинчики, тающие во рту, пронизаны крошечными отверстиями, которые

впитывают в себя любой подаваемый с ними соус или сироп, что делает их еще более привлекательными и пикантными.

- Мука – 150 гр
- Манная крупа – 150 гр
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
- Сахарная пудра – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Молоко – 250 мл
- Теплая вода – 250 мл
- Растительное масло для жарки

Для сиропа:

- Мед – 100 гр
- Сливочное масло – 100 гр

– Поместить в пищевой миксер или комбайн манную крупу, муку, разрыхлитель, дрожжи, сахарную пудру и соль. Включить прибор и тонкой струйкой влить вначале молоко, а затем воду. Продолжать вымешивать до образования гладкого жидкого теста. Переместить в миску, закрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

– Для приготовления сиропа поместить мед со сливочным маслом в небольшой сотейник и поставить на медленный огонь. Как только сливочное масло растопится и смесь приобретет маслянистый сироп, убрать с огня.

– Сбрызнуть сковороду растительным маслом и поставить на средний огонь. С помощью половника набрать необходимое количество теста и влить в сковороду, сформировав круглый блинчик. Готовить в течение приблизительно 1 минуты до появления крошечных пузырьков, поднимающихся на поверхность. Перевернуть блинчик и продолжать готовить еще 30—40 секунд. Выложить приготовленный блинчик в неглубокую тарелку. Продолжить выпекать блины, в результате чего вы испечете 10—12 блинчиков. Если на поверхности теста не возникнет пузырьков, это означает, что сковорода недостаточно нагрета, либо тесто слишком густое и вам потребуется добавить еще немного воды.

– Подавать блинчики горячими с медово-сливочным сиропом.



СФЕНЖ

Регион происхождения: Марокко

Количество: 8—10 шт

Это популярное марокканское уличное блюдо представляет собой магрибский вариант *пончика*, который традиционно готовят из липкого несладкого теста и перед подачей посыпают сахарной пудрой и пропитывают медом. Эту закуску принято употреблять на завтрак или во время чайных перерывов.

– Мука – 3 чашки

– Быстродействующие дрожжи – 2 ч.л.

– Соль – 1 ч.л.

– Теплая вода – 1¼ стакана

– Растительное масло для жарки

– Сахарная пудра для посыпки

– В небольшой емкости соединить теплую воду, дрожжи и немного сахара. Перемешать и отложить на 10—15 минут.

– В большой миске просеять муку с солью и добавить дрожжевую воду. Тщательно вымесить, чтобы получить липкое тесто.

– Накрыть чашку влажным полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа.

– В глубокой сковороде на среднем огне нагреть растительное масло объемом в 2—3 см.

– Сбрызнуть руки растительным маслом и приступить к приготовлению *пончиков*. Для этого разделить тесто на одинаковые шарики размером со сливу и сформировать пончик, не забыв проделать отверстие посередине.

– Обжаривать *пончики* партиями в раскаленном масле до золотисто-коричневого цвета с каждой стороны.

– Выложить готовые *сфенжи* на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.

– Слегка присыпать каждый *сфенж* сахарной пудрой или другим подсластителем и подавать в горячем или теплом виде вместе с *марокканским чаем*.



МЯТНЫЙ ЧАЙ

Регион происхождения: Марокко

Количество: 8 порций

Мятный чай является всеобъемлющей составляющей уличной еды в Марокко и по всему Магрибскому региону, а также признаком гостеприимства. Его подают как в горячем, так и в холодном виде.

- Листья свежей мяты – 2 чашки
- Листья зеленого чая – 2 ст. л.
- Сахар – 85 гр или по вкусу
- Кипяток – 2 л
- Слегка надломать листья мяты и поместить вместе с чаем и сахаром в кастрюлю.
- Залить кипятком и дать настояться в течение 10—15 минут.
- Процедить и подавать в бокалах в горячем или холодном виде.

СУЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Регион происхождения: *Нигерия*

Количество: *6 порций*

В отличие от индонезийского *самэ*, эквивалентом которого является это блюдо, нигерийские шашлычки не подаются с арахисовым соусом, а маринуются в нем. Кубик куриного бульона может показаться довольно странным дополнением, однако он является аутентичным компонентом для этого блюда, которое просто немыслимо без него. Помимо Нигерии *суя* можно встретить в Камеруне, Нигере, Гане и Судане, где их готовят из говядины, курицы или баранины, а также субпродуктов. После обжарки шашлычки подают с нарезанным луком, перцем чили и различными овощами по вкусу. Из-за большой популярности эти пряные шашлычки стали эталоном уличных блюд в Нигерии, где их можно встретить в придорожных ларьках, зачастую в сомнительных гигиенических условиях, что приводит к мысли о самостоятельном приготовлении *суя*, чтобы избежать риска пищевого отравления.

- Мякоть говядины, нарезанная на длинные полоски шириной 1 см – 750 гр
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Лимон, нарезанный на дольки, для подачи

Для натирки:

- Арахис – 4 ст. л.
- Перец чили кайенский молотый – 2 ч.л.
- Перец белый свежемолотый – 1 ст. л.
- Чеснок молотый – 1 ст. л.
- Лук сушеный молотый – 1 ст. л.
- Куриный бульон, дробленный – 1 кубик
- Копченая паприка молотая – 1 ч.л.
- Соль – 1 ч.л.

Вам также потребуются металлические шампуры или бамбуковые шпажки. Шпажки необходимо замочить в холодной воде за 1 час до приготовления.

– Прогреть в сухой сковороде на среднем огне арахис до золотистого цвета приблизительно в течение 2—3 минут. Переложить арахис в ступку, слегка остудить и превратить в грубый порошок. Переложить в миску и добавить все остальные ингредиенты для натирки.

– Влить в ту же миску растительное масло и поместить говядину. Хорошо втереть смесь специй в мясо и оставить на 1—2 часа (или на всю ночь).

– Разогреть барбекю, мангал или сковороду на среднем огне. Распределить мясо по шампурам, после чего обжарить в течение 8—10 минут, периодически переворачивая. Подавать приготовленные шашлычки с лимонными дольками, луком и другими овощами на ваш вкус.



ГЭТСБИ

Регион происхождения: ЮАР

Количество: 4 порции

Этот вид сэндвичей является популярнейшим блюдом уличной еды по всей Южно-Африканской Республики, особенно в Кейптауне. Приготовленный в домашних условиях картофель фри и кейптаун масала создадут аутентичные нотки этому сытному блюду, а листья салата и свежий лук придадут ему пикантный хруст. Если у вас нет возможности самостоятельно приготовить классическую южно-африканскую масалу, приобретите готовую гарам масала в лавке специй или приготовьте ее сами.

- Растительное масло – 1 ст. л.
- Скейт стейк – 500 гр
- Багет или батон длиной 50—60 см, разрезанный по длине булки с одной стороны – 1 шт
- Картофель фри – 250 гр (см. приложение)
- Сыр чеддер или любой другой на ваш вкус – 150 гр
- Листья салата – небольшой пучок
- Лук, нарезанный полукольцами – 1 шт
- Соль морская – по вкусу

Для Кейптаун Масала:

- Перец кайенский молотый – $\frac{1}{4}$ ст. л.
- Паприка сладкая молотая – $\frac{1}{4}$ ст. л.
- Кориандр зерно – 1 ст. л.
- Кардамон семя – 1 ч.л.
- Куркума молотая – 1 ч.л.
- Зира семя – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Перец черный горошек – $\frac{1}{2}$ ч.л.

– Прогреть в сухой сковороде на среднем огне кориандр, кардамон, зиру и горошины черного перца до появления аромата приблизительно в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, слегка остудить, добавить молотые специи и превратить в порошок.

– Сбрызнуть стейк растительным маслом и хорошо обтереть его смесью специй. Оставить пропитываться в течение 1 часа. Перед приготовлением щедро приправить солью.

– Разогреть гриль, барбекю или сковороду на сильном огне. Обжарить стейк в течение 3—7 минут с каждой стороны в зависимости от толщины или требуемой степени прожарки. Поместить стейк на решетку и оставить на 7—10 минут.

– Нарезать стейк поперек волокон на тонкие полоски. Расположить мясо по всей длине батона. Сверху мяса разместить лук, сыр и картофель фри. Завершить сервировку хрустящим салатом. Закрыть сэндвич верхней частью багета, разрезать на необходимое количество порций и сразу же приступить к поеданию. Для большей сочности рекомендуется добавить помидоры или соус по вашему вкусу.



БАННИ ШОУ

Регион происхождения: ЮАР

Количество: 4 порции

Под этим забавным названием скрывается популярное южноафриканское уличное блюдо, состоящее из полый хлебной булки, фаршированной нежным карри из ягненка, а не из кролика как вы могли бы подумать; однако при желании вы можете использовать любой вид мяса на ваш вкус.

- Растительное масло – 2 ст. л.
- Мякоть баранины, нарезанное кубиком 3 см – 700 гр
- Лук, мелко нарезанный – 2 шт
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Имбирь, тертый – 4 см
- Зира семя – 1 ст. л.
- Фенхель семя – 2 ч.л.
- Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1—2 ч.л.
- Корица цельная – 1 палочка
- Помидоры (среднего размера), нарезанные – 4 шт
- Кейптаун масала – 2 ст. л. (см. рецепт выше)
- Картофель, нарезанный кубиком – 600 гр
- Булка хлеба или булочки для гамбургера – 4 шт

- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Листья свежей кинзы – небольшая горсть
- Лук, морковь или огурец, нарезанные тонкой соломкой, для подачи
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне. Обжарить ягнятину небольшими партиями до золотистой корочки, перекладывая ее в отдельную посудину.
- В кухонный комбайн поместить лук, чеснок и имбирь, а затем превратить в идеальную пасту, добавив при необходимости пару ложек воды для гладкой консистенции.
- В сухой сковороде на среднем огне прогреть семена зиры и фенхеля, палочку корицы и хлопья чили в течение 30 секунд. Добавить пасту и продолжать готовить в течение 10 минут, периодически помешивая. Вернуть мясо вместе с жидкостью в сковороду, добавить смесь специй и помидоры. Приправить солью с перцем, налить 500 мл воды, довести до кипения и томить под крышкой на медленном огне в течение 1 часа. Добавить картофель и продолжать готовить еще 30 минут или до полной готовности картофеля.
- Вынуть из хлеба всю мякоть, оставив только «дно со стенками» толщиной 1 см.
- В зависимости от количества порций разделить карри поровну и наполнить каждую «тарелку» в виде хлеба. Украсить листьями кинзы, а также луком, морковью и огурцом. Сразу же подавать.



ВЕТКОЕК

Регион происхождения: ЮАР

Количество: 12—16 шт

Веткоек представляет собой мучное изделие, обжаренное в масле. В домах и ресторанах его используют в качестве хлеба, а уличные торговцы начиняют их различными ингредиентами наподобие питы. Вы можете использовать абсолютно любую начинку в том числе и сладкую.

- Мука – 4 чаши
- Быстродействующие дрожжи – 1 ст. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль – 2 ч.л.
- Молоко или вода – 2¼ стакана
- Растительное масло для жарки
- Различные ингредиенты для начинки: мясо, овощи, грибы, сыры, колбасы, соусы и т. д.

- Смешать в большой миске муку, дрожжи, сахар и соль.
 - При постоянном помешивании постепенно влить молоко (или воду) в муку до образования гладкого эластичного теста. Накрыть влажным полотенцем и оставить на 1 час.
 - Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С.
 - Сформировать из теста шарики размером с теннисный мяч.
 - Обжаривать небольшими порциями до золотистой корочки в течение 3—5 мину.
- Готовые *веткоек* выложить на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.
- Подавать в качестве хлеба к основному блюду или произвести надрез на булочки и наполнить продуктами по вашему вкусу.



МЕЛКТЕРТ

Регион происхождения: ЮАР

Количество: 6 порций

Мелктерт представляет собой молочный торт, приготовленный из сладкого теста из молока, муки, сахара и яиц. Этот восхитительный десерт популярен по всей Южной Африке, где его можно обнаружить не только у уличных торговцев, но и в пекарнях и небольших кафе, а также его часто выпекают дома.

- Молоко – 500 мл
- Сливочное масло – 50 гр
- Яйцо – 3 шт
- Сахарная пудра – 150 гр
- Кукурузный крахмал – 1 ст. л.
- Ванильный экстракт – 1 ч.л.
- Корица молотая – 1 ч.л.

Для теста:

- Мука – 180 гр
- Сливочное масло – 90 гр
- Сахарная пудра – 25 гр
- Яйцо – 1 шт

– Ледяная вода – 2 ст. л.

Для приготовления вам потребуется квадратная форма для выпечки размером 20х25 см или круг диаметром 25 см.

– Для приготовления теста соединить муку, сливочное масло и сахарную пудру в чаше пищевого миксера или комбайна и произвести замес. Добавить яйцо вместе с водой и продолжать замес до состояния рассыпчатого теста. Сформировать из теста шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 30 минут.

– Раскатать из теста квадрат или круг, согласно размерам вашей формы для выпечки, толщиной около 5 мм. При необходимости отрезать края теста, чтобы кусок теста был как раз под вашу форму. Поместить форму с тестом в холодильник на 30 минут.

– Разогреть духовку до 200 °С.

– Для равномерного выпекания и поднятия коржа накрыть его пергаментной бумагой, а сверху высыпать горох или другой вид бобовых. Поместить в духовку и выпекать в течение 25 минут. Вынуть форму из духовки и убрать пергаментную бумагу. Снова поместить корж в духовку на 5—10 минут.

– Для приготовления начинки поместить молоко и сливочное масло в кастрюлю и довести до кипения на среднем огне.

– В миске взбить яйца, а затем добавить сахар, ванильный экстракт и кукурузный крахмал. Взбивать до однородной массы. Как только молоко начнет закипать, снять его с огня и влить в яично-сахарную смесь при постоянном помешивании до равномерного комбинирования смеси. Влить всю смесь обратно в кастрюлю и варить на медленном огне в течение 5 минут при постоянном помешивании, добившись густой консистенции.

– Вылить заварной крем на корж и дать ему остыть. Поместить в холодильник и остудить в течение нескольких часов (или всей ночи). Посыпать корицей, нарезать на порционные кусочки и подавать.



ДАБО КОЛО

Регион происхождения: Эфиопия

Количество: 15 шт

Эту популярную эфиопскую уличную закуску можно сравнить с попкорном. Она представляет собой небольшие хлебные кусочки, обжаренные в масле, которые местные жители используют в качестве перекуса между трапезами.

- Мука – 150 гр

- Соль – $\frac{1}{4}$ ч.л.

- Сахар – $\frac{1}{2}$ ч.л.

- Смесь специй бербере или молотый кайенский перец – $\frac{1}{2}$ ч.л. (см. приложение)

- Растительное масло – 2 ст. л.

- Вода

- Сливочное масло, растопленное

- В миске смешать все сухие ингредиенты и влить необходимое количество воды, чтобы замесить тесто.

- Из теста сформировать небольшие брусочки толщиной 1 см и длиной около 5—7 см.

- В сковороде разогреть растительное масло на среднем огне и погрузить в него *дабо коло*. Обжаривать закуску до золотистого цвета.

- Выложить в миску, полить растопленным сливочным маслом. Слегка остудить и подавать.



МАНДАЗИ

Регион происхождения: Кения, Танзания

Количество: 24 шт

Мандази – это одно из самых популярных закусок в Восточной Африке, особенно в Кении и Танзании. Эта закуска может иметь форму треугольника, круга или овала и представляет собой обжаренный хлеб, похожий на пончик. Ее можно употреблять с чаем или закусывать абсолютно любое блюдо.

- Теплая вода – 180 мл

- Разрыхлитель – 1 ч.л.

- Мука – 200 гр

- Сахар – 60 гр
- Кардамон молотый – ¼ ч.л.
- Маргарин, растопленный – 1 ст. л.
- Теплое молоко – 1 ст. л.
- Яйцо, слегка взбитое – ¼ шт
- Соль – щепотка
- Растительное масло для жарки

– В миске смешать муку, разрыхлитель, сахар и кардамон.

– В отдельной миске смешать воду, молоко, яйцо и маргарин.

– Постепенно ввести жидкую смесь в муку, чтобы получить гладкое эластичное тесто.

Сформировать из теста шар, накрыть влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 30 минут.

– Сформировать из теста небольшого размера треугольники толщиной около 1 см.

– Разогреть необходимое количество масла в глубокой сковороде и обжарить *мандази* небольшими партиями до золотистой корочки, выкладывая готовые закуски на бумажное полотенце.

– Подавать теплыми или холодными.



УЛИЧНЫЕ БЛЮДА ЮЖНОЙ АЗИИ

БУН КЕБАБ С ЧАТНИ ИЗ КИНЗЫ

Регион происхождения: Пакистан

Количество: 4 порции

Этот вид кебабов можно обнаружить в специальных киосках, расположенных вдоль улиц, по всему Пакистану. Главным ингредиентом является котлета, состоящая из нута или чечевицы, а также говяжьего, бараньего или куриного фарша. В зависимости от региона составные компоненты блюда различаются и могут включать в себя омлет, свежие овощи и прочие ингредиенты. Подается это блюдо в булочке для гамбургеров или хот-догов вместе с *чатни*.

– Чана дал (разновидность нута) – 120 гр

– Зира семя – 2 ч.л.

- Гвоздика цельная – 5 шт
- Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1 ч.л.
- Растительное масло – 1 ст. л. + для жарки
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Имбирь, тертый – 3 см
- Фарш из говядины или баранины – 300 гр
- Яйцо – 5 шт
- Мука – 2 ст. л.
- Булочка для гамбургера или хот-дога, или пита – 4 шт
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Любая начинка на ваш вкус (лук, помидоры, огурцы, краснокочанная капуста и т.д.)

Для Чатни из кинзы:

- Несладкий йогурт – 4 ст. л.
- Перец чили халапеньо, мелко нарезанный – 2 стручка
- Листья свежей кинзы и мяты, порубленные – небольшая горсть
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Соль и свежесжатый лимонный сок – по вкусу
- Замочить чана дал в холодной воде на ночь.
- В сковороде на среднем огне прогреть семена зиры, гвоздику и хлопья чили до раскрытия аромата в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, слегка остудить и размолоть в порошок.
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 10 минут. Добавить чеснок, имбирь и молотые специи. Продолжать готовить еще 1 минуту. Слить нут и откинуть на сито на 5 минут. Поместить в глубокую миску фарш и добавить к нему нут. Перемешать и поместить в сковороду к луковой смеси. Слегка обжарить смесь из фарша и нута, а затем залить 350 мл воды. Приправить солью и перцем, тщательно перемешать и продолжать готовить на медленном огне под крышкой в течение 20 минут или до полной готовности нута и фарша. Снять крышку и выпарить всю жидкость, после чего убрать с огня и остудить.
- Для приготовления чатни соединить все ингредиенты в блендере и превратить в идеальную пасту. Приправить солью, перцем и при необходимости лимонным соком.
- Поместить в кухонный комбайн остывший фарш и добавить муку вместе с 1 яйцом. Превратить в однородную массу. Смесь должна быть достаточно густой, чтобы удерживать форму. При необходимости добавить муку. Сформировать из смеси 4 одинаковых котлеты, обернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 1 час.
- Разогреть растительное масло на среднем огне и дождаться легкого дымка. Поместить котлеты в сковороду и обжарить до золотистой корочки в течение 3—4 минут с каждой стороны. Для поддержания теплоты поместить готовые котлетки в предварительно разогретую духовку до 110 °С.
- Из 4 яиц приготовить яичницу глазунью или омлет вашим привычным способом и разделить на 4 порции.
- В булочку или в питу поместить котлетку, а сверху положить порцию яйца. Дополнить блюдо овощами по вашему вкусу и завершить сервировку добавлением чатни, а затем сразу подавать.



ЧАНА МАСАЛА

Регион происхождения: *Индия, Пакистан*

Количество: 2 порции

Это блюдо является одним из самых популярных овощных *карри* не только в Индии, но и в Пакистане, поэтому его можно встретить не только в кафе и ресторанах, но и, конечно же, у уличных торговцев. *Чана масала* основано на нуте, помидорах, луке и специях. Оно имеет множество названий, а нут, входящий в его состав, вдвое меньше привычного и носит название одноименное блюду – чана или кала чана, однако можно использовать и другие сорта нута, как я и поступил в этом рецепте, воспользовавшись обычным классическим нутом.

- Растительное масло – 2 ст. л.
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – 1 стручок
- Помидор, мелко нарезанный – 2 шт
- Чат масала – 1 ч.л. (см. приложение)
- Перец чили кайенский молотый – ½ ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Консервированный нут, откинуть на сито – 1 банка (400 гр)
- Сок лайма – 1 ст. л.
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – небольшая горстка
- Свежий укроп, мелко нарезанный – небольшая горстка
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук с нарезанным чили. Обжаривать в течение 2 минут.

- Добавить помидоры, а через минуту *чат масала*, молотый чили, соль и нут. Тщательно перемешать и убрать с огня.
- Добавить сок лайма вместе со свежими травами и сразу же подавать.



ЧОЛЕ БАТУРЭ

Регион происхождения: Индия, Пакистан

Количество: 4 порции

Это блюдо представляет собой вариацию *чана масала* (см. выше), которую традиционно сдабривают большим количеством специй и подают с индийским обжаренным хлебом *батурэ* и напитком *ласси*. Если вы планируете посетить Индию, то *чоле батурэ* должно быть одно из первых блюд, которые вам необходимо попробовать.

Для Батурэ:

- Мука – 300 гр
- Разрыхлитель – ¼ ч.л.
- Соль – ¼ ч.л.
- Несладкий йогурт – 3 ст. л.
- Вода – 120 мл
- Растительное масло для жарки

Для Чоле:

- Растительное масло – 3 ст. л.
- Кардамон черный цельный – 2 коробочки
- Кардамон зеленый цельный – 2 коробочки
- Гвоздика цельная – 4 шт
- Корица цельная – 1 палочка
- Лавровый лист – 2 шт
- Зира семя – 1 ч.л.
- Лук (крупного размера), мелко нарезанный – 2 шт
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Имбирь, тертый – 3 см
- Помидор, мелко нарезанный – 2 шт
- Вода – 200 мл

- Соль – 1½ ч.л.
- Куркума – 1 ч.л.
- Перец чили кайенский молотый – 1 ч.л.
- Амчур молотый (порошок сушеного манго) – 1 ч.л.
- Кориандр молотый – 1 ст. л.
- Гарама масала – 1 ст. л. (см. приложение)
- Консервированный нут – 2 банки (800 гр)
- Листья свежей кинзы, мелко нарезанные – небольшая горстка
- Лук, мелко нарезанный для подачи
- Для приготовления батурэ смешать в большой миске муку, разрыхлитель, соль и йогурт.

Добавить необходимое количество воды, чтобы замесить мягкое, но не жидкое тесто. Накрывать тесто влажным полотенцем и оставить на 20 минут. Разделить тесто на 8 одинаковых частей.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Раскатать каждую часть хлеба на круг диаметром 15—20 см. Обжаривать батурэ в течение 1—2 минут или до золотистой корочки. Выложить готовый хлеб на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей порции.

– Разогреть в глубокой сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него оба вида кардамона, гвоздику, корицу и лавровый лист. Обжаривать специи при постоянном помешивании в течение 1 минуты, после чего добавить семена зиры, а следом мелко нарезанный лук. Продолжать обжаривать на медленном огне в течение 10 минут.

– Добавить чеснок вместе с имбирем, а через 1 минуту помидоры. Тщательно перемешать и влить 100 мл воды. Накрывать крышкой и продолжать томить на медленном огне в течение 20 минут. Добавить соль вместе с остальными специями и тщательно перемешать.

– Добавить в сковороду нут вместе с жидкостью, а также оставшиеся 100 мл воды. Накрывать крышкой, довести до кипения и варить в течение 20 минут. С помощью толкушки раздавить часть нута, чтобы он помог загустеть соусу. Убрать с огня и разложить блюдо по сервировочным тарелкам. Посыпать листьями кинзы и нарезанным луком.

- Подавать с горячим хлебом.



СИКХ КЕБАБ С МЯТНОЙ РАЙТОЙ

Регион происхождения: Индия, Пакистан

Количество: 4—6 порций

Популярный в Южной Азии *кебаб*, который готовят путем обжаривания бараньего или говяжьего фарша, обильно приправленного специями. Как и большинство ближневосточных и азиатских шашлыков является востребованным и сытным уличным блюдом. Этот вид *кебабов* традиционно готовят в глиняной печи *тандури* и подают с мятным *чатни* или *райтой*.

- *Зира* семя – 1 ст. л.
- *Гарам масала* – 1 ст. л. (см. в приложении)
- *Фарш* из говядины или баранины – 500 гр
- *Лук* (среднего размера), грубо нарезанный – 1 шт
- *Имбирь*, тертый – 25 гр
- *Чеснок*, измельченный – 3 зубчика
- *Перец чили* кашимирский или любой другой на ваш вкус, свежий – 2—3 стручка
- *Листья* свежей кинзы, нарезанные – небольшая горсть
- *Яйцо* – 1 шт
- *Соль* и свежемолотый черный перец – по вкусу
- *Растительное* масло для жарки и смазки
- *Лимон*, нарезанный на дольки
- *Листья* салата, помидоры и лук для подачи (по желанию)

Для мятной Райты:

- *Несладкий йогурт* – 4 ст. л.
- *Чеснок*, измельченный – 2 зубчика
- *Листья* свежей мяты и кинзы – небольшая горстка
- *Перец чили* халапеньо свежий, мелко нарезанный – по вкусу
- *Сок* 1 лайма

Вам также потребуются металлические шампуры или бамбуковые шпажки. Шпажки необходимо замочить в холодной воде за 1 час до приготовления.

– Прогреть в сухой сковороде на среднем огне семена зиры до появления аромата, приблизительно в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, слегка остудить и размолоть в порошок. Поместить в кухонный комбайн молотую зиру, смесь специй, фарш, лук, имбирь, чеснок, перец чили, кинзу и яйцо. Приправить солью с перцем и превратить в однородную массу. Поместить небольшое количество фарша в раскаленное масло, поджарить до готовности и после снятия пробы при необходимости довести до вкуса.

– Разделить смесь на 8 одинаковых частей. На шпажке или шампуре сформировать *кебаб* в форме сигары диаметром 2 см. Плотно сжать фарш для предотвращения разваливания в момент приготовления. Повторить процесс с остальным фаршем. Слегка сбрызнуть маслом каждый *кебаб* и полностью покрыть весь фарш. На этом этапе можно поместить шашлычки в холодильник до 24 часов или сразу приступить к приготовлению.

– Разогреть барбекю, мангал или сковороду. Выложить шашлычки и обжарить их в течение 3—4 минут с каждой стороны.

– Для приготовления *мятной райты* поместить все ингредиенты в кухонный комбайн, приправить солью с перцем и превратить в однородную пасту.

– Подавать *кебабы* на теплой индийской лепешке вместе со свежими овощами по вашему вкусу, лимонными дольками и *мятной райтой*.



ЧАПЛИ КЕБАБ

Регион происхождения: Пакистан, Афганистан, Индия

Количество: 12 кебабов

Это блюдо представляет собой жаренные на гриле котлетки из бараньего или говяжьего фарша. Оно является популярной уличной едой в Афганистане и Пакистане, и часто подается в сопровождении риса, лепешек, *чатни* и других соусов, а также в булочках и сэндвичах. В качестве приправы рекомендуется добавлять в фарш *гарам масала*.

- Говяжий или бараний фарш – 500 гр
- Зеленый лук, мелко порубленный – 300 гр
- Мука – 110 гр
- Сладкий болгарский перец, очищенный и мелко нарезанный – ½ стручка
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус (без семян), мелко нарезанный, свежий – по вкусу
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – 4 ст. л.
- Кориандр молотый – 2 ч.л.
- Соль – по вкусу
- Растительное масло для жарки – ½ стакана
- Свежая кинза для подачи – несколько веточек
- Дольки свежего лимона – 12 шт
- Соединить в большой миске мясной фарш, зеленый лук, муку, оба вида перца, листья кинзы, молотый кориандр и соль. Тщательно перемешать смесь и разделить на 12 одинаковых частей, а затем сформировать из каждой котлетки.
- Разогреть гриль или сковороду. Сбрызнуть каждую котлетку растительным маслом и обжарить со всех сторон до золотистого цвета.
- Подавать *кебабы* вместе со свежим хлебом, помидорами, луком, веточками кинзы и дольками лайма.



МОМО

Регион происхождения: *Непал*

Количество: *40 шт*

Момо представляет собой блюдо из теста с разнообразной начинкой, похожее на китайские *цзяоцзы* распространенное по всему Тибету, включая Непал. В моем рецепте в качестве начинки выступает фарш из куриного мяса, а в качестве соуса для макания используется острый *чатни*.

- Мука – 250 гр
- Куриное мясо с бедер – 350 гр
- Лук, грубо нарезанный – 1 шт
- Зеленый лук, грубо нарезанный – 3 пера
- Чеснок, грубо нарезанный – 2 зубчика
- Зира семя, заранее поджаренные в сухой сковороде – 1 ст. л.
- Мускатный орех дробленый – ¼ ч.л.
- Листья свежей кинзы – небольшая горстка
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для чатни:

- Перец чили кашмирский или любой другой на ваш вкус, сушеный – 12 стручков
- Белый винный уксус – 2 ст. л.
- Лук (небольшого размера), грубо нарезанный – 1 шт
- Помидор (среднего размера), грубо нарезанный – 2 шт
- Чеснок – 3 зубчика
- Поместить сушеные стручки чили в миску и залить уксусом. Оставить как минимум на 12 часов, а еще лучше на всю ночь.
- Поместить в кухонный комбайн пропитанные уксусом чили, а также все остальные ингредиенты для *чатни*, приправив небольшим количеством соли. Включить прибор и превратить в однородную массу. Выложить *чатни* в миску и оставить при комнатной температуре.

– Поместить в кухонный комбайн куриное мясо, лук, чеснок, зеленый лук, зиру, мускатный орех и листья кинзы. Приправить солью с перцем и превратить содержимое в однородный фарш. Переложить фарш в миску, закрыть крышкой и поместить в холодильник на пару часов.

– Для приготовления теста поместить в миску муку и влить тонкой струйкой 125 мл холодной воды при постоянном помешивании. Продолжать вымешивать до образования жесткого теста. Выложить его на ровную поверхность и вымесить до состояния гладкого эластичного теста. Обернуть пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 30—60 минут.

– Вынуть тесто из холодильника и разделить на 2 части. Первую часть снова поместить в пищевую пленку и убрать в холодильник, а из второй части раскатать длинный жгут диаметром 1 см. Разделить жгут на 2 части, соединить их вместе и снова разделить поровну, чтобы получить 4 равных жгута. Каждый жгут поделить на 5 равных частей из которых сформировать шарик. Повторить с остальными жгутами, а затем повторить процесс со второй частью теста, в результате чего у вас должно получиться 40 одинаковых шариков.

– Расположить возле себя 2 тарелки, одну из которых щедро обсыпать мукой. Окунуть шарик в муку и раскатать из него круг, который должен иметь диаметр 9—10 см и толщину около 1—2 см. Окунуть круг в муку и расположить на пустой тарелке. Повторить процесс с остальными шариками по мере необходимости добавляя муку в тарелку.

– Расположить возле себя 10 кругов теста, а также тарелку с мукой и миску с холодной водой. В центр каждого круга поместить по 1—2 ч.л. фарша, а затем сформировать *момо* согласно техники, описанной *здесь*. Следует заклеивать края *момо*, слегка смачивая их в холодной воде. Готовый *момо* окунуть в муку и расположить на пергаментной бумаге, противне или большом латке. Повторить весь процесс с остальным тестом. На этом этапе вы можете заморозить необходимое количество пельменей.

– Готовить *момо* в пароварке небольшими партиями до полной готовности. Подавать с острым *чатни*.



САМОСА

Регион происхождения: Индия

Количество: 16 шт

Пожалуй, *самоса* – это самое популярное индийское уличное блюдо, известное во всем мире. Разнообразие пикантных начинок бесконечно, как и вариантов ее приготовления. Эта закуска произвольной формы встречается под многими названиями, например, *самса* (в большинстве

случаях из слоеного теста), в различных частях света: Средняя, Южная и Юго-Восточная Азия, Ближний Восток, Средиземноморский и Магрибский регионы, а также Южная Африка. Ее готовят в тандыре, газовых и электрических духовках, обжаривают в масле на сковороде, в казане и во фритюре. Она по праву может считаться классическим уличным фаст-фудом поскольку ее можно встретить на рынках и базарах, в киосках и латках, а также в придорожных закусочных и прочих заведениях общественного питания. Она готовится очень легко и так же быстро съедается, поэтому лучше приготовить побольше этих вкуснейших пряных пирожков, чем по завершению трапезы начинать весь процесс приготовления сначала.

Индийские варианты *самосы* по большому счету – вегетарианские и подаются вместе с *чатни*. Ниже я познакомлю вас с классической индийской закуской на основе картофеля и гороха, а вы в свою очередь можете подобрать начинку на свой вкус. Для мясной *самосы* рекомендуется использовать фарш из мяса ягненка.

- Картофель, очищенный и нарезанный кубиком 1 см – 350 гр
- Растительное масло – 1 ст. л. + для жарки
- Лук (небольшого размера), мелко нарезанный – 1 шт
- Имбирь, тертый – 25 гр
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Гарам масала – 1½ ч.л. (см. приложение)
- Свежий или замороженный горошек (предварительно размороженный) – 100 гр
- Сок ½ лимона
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Мятная райта или чатни из кинзы для подачи (см. приложение)

Для теста:

- Мука – 250 гр
- Ажгон или зира семя – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Растительное масло – 8—10 ст. л.

– Для приготовления теста смешать в миске муку, семена ажгона (или зиры) и соль. Влить растительное масло и приступить к замесу теста. В процессе замеса добавить необходимое количество холодной воды (около 6—8 ст. л.). Продолжать замешивать тесто до мягкой, гладкой, эластичной консистенции. Завернуть тесто в пищевую пленку и отложить на 20—30 минут.

– Тем временем приготовить начинку. Для этого поместить картофель в кастрюлю и влить воду. Поставить на средний огонь, довести до кипения и варить в течение 10—15 минут или до полной готовности картофеля.

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 10 минут, после чего добавить чеснок, имбирь, *гарам масала*, а также приправить солью с перцем и тщательно перемешать. Через 5 минут добавить горошек вместе с лимонным соком и убрать с огня.

– Разделить тесто на 8 одинаковых частей. Затем раскатать каждую часть на круг диаметром 20—24 см, после чего разрезать их пополам.

– Положить полукруг на ладонь, слегка сбрызнуть водой его концы и сформировать конус, сложив его пополам и соединить два прямых края вместе. Поместить 1 ст. л. начинки внутрь конуса и, смочив водой, запечатать отверстие в конусе. Не переживайте, если тесто покажется вам слишком мягким – это только доказывает правильное приготовление домашнего теста. Повторить весь процесс с каждой *самосой*.

– Нагреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Обжаривать *самосы* в масле по порциям 2—3 шт за раз в течение 2—5 минут до золотистого цвета.

– Подавать горячими вместе *мятной райтой*, *чатни из кинзы* или любым другим соусом.



ПАКОРА

Регион происхождения: Индия

Количество: 4—6 порций

Пакора представляет собой популярную уличную закуску, относящуюся к группе *чат*, обжаренную до хрустящей корочки, на основе нутовой муки, которая выступает в качестве кляра, и овощной начинки. Эта пряная закуска традиционно подается с различными видами *чатни*. Овощи следует выбирать согласно сезону и вашему вкусу. Их нарезают тонкой соломкой, чтобы придать им слегка готовую и в то же время хрустящую текстуру. Цветную капусту или брокколи обычно нарезают на соцветия. *Пабору* можно приготовить как из одного овоща, так и из смеси овощей, а также мяса, рыбы и сыра. Используйте компоненты для этого превосходного блюда по своему вкусу.

Для теста:

- Нутовая мука – 1 чашка
- Рисовая мука – $\frac{1}{4}$ чашки
- Кукурузный крахмал – 2 ст. л.
- Пищевая сода – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Соль морская – 1 ч.л.
- Перец чили кайенский молотый – 1 ч.л.
- Куркума молотая – $\frac{1}{2}$ ч.л.

Для овощной начинки:

- Цветная капуста, нарезанная на одинаковые соцветия толщиной 2—3 см – 220 гр
- Картофель, очищенный и нарезанный на дольки толщиной 0,7 см – 1 шт
- Сладкий болгарский зеленый перец, нарезанный соломкой толщиной 2 см – 1 шт

Для чатни из мяты и кинзы:

- Листья свежей кинзы – $1\frac{1}{2}$ чашки
- Листья свежей мяты – $\frac{1}{2}$ чашки
- Несладкий йогурт – $\frac{1}{4}$ чашки
- Соль морская – по вкусу
- Перец чили халапеньо свежий – по вкусу
- Имбирь свежий – $2\frac{1}{2}$ см
- Лук, порезанный на четвертинки – 1 шт
- Чеснок свежий – 2 зубчика
- Сок одного лайма

– Масло для обжаривания

- Листья свежей кинзы, мелко порубленные, для украшения – $\frac{1}{4}$ чашки
- Чат масала для посыпки (см. приложение)

– Для приготовления *чатни* поместить все ингредиенты в блендер, добавить немного воды и превратить в однородную пасту. Переложить в миску и поместить в холодильник.

– Для кляра смешать в миске оба вида муки, крахмал, соду, соль, кайенский перец и куркуму. Залить смесь $\frac{1}{3}$ стакана теплой воды и замесить кляр. При необходимости добавить еще воды.

– Нагреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Окунуть микс из овощей в кляр и опустить в раскаленное масло. Обжаривать небольшими партиями, чтобы избежать понижения температуры масла, в течение 3—4 минут или до золотистого цвета. Для удаления избыточного масла укладывать *пакору* после обжарки на бумажное полотенце.

– Для подачи расположить на сервировочной тарелке по 3—4 *пакора*, сверху посыпать щепоткой *чат масала* вместе с кинзой, а рядом добавить 1—2 ч.л. *чатни*.



ПАВ ПХАДЖИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 4 порции

Это еще одна популярная уличная закуска родом из Мумбаи, которая теперь встречается по всей Индии. Она представляет собой овощное пюре (*bhaji*), приправленное одноименной смесью специй, которое подается с классической несладкой индийской булочкой (*рав*). Пюре сбрызгивают соком лайма, при желании украшают мелконарезанным луком и кинзой, а затем булочку погружают в пюре и поедают кусочек за кусочком, традиционно не используя для этих целей столовые приборы.

Для овощного пюре:

- Растительное масло – 2 ст. л.
- Сливочное масло – 1 ст. л.
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт

- Помидоры, нарезанные – 2 шт
- Цветная капуста, нарезанная – 5—6 соцветий
- Сладкий болгарский зеленый перец, мелко нарезанный – 1 стручок
- Вода – 600 мл
- Соль – 1½ ч.л.
- Пав пхаджи масала – 2 ст. л. (см. рецепт ниже)
- Картофель, отваренный и натертый – 5 шт
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – небольшая горсть

Для подачи:

- Сливочное масло – 4 ст. л.
- Несладкая булочка (рав) – 4 шт
- Сок или дольки лайма
- Красный лук, мелко нарезанный
- Листья свежей кинзы

Для смеси специй:

- Перец чили кашмирский или любой другой на ваш вкус, сушеный – 1 стручок
- Кориандр зерно – 1½ ч.л.
- Зира семя – ½ ч.л.
- Перец черный горошек – ⅓ ч.л.
- Фенхель семя – ⅓ ч.л.
- Гвоздика цельная – ⅓ ч.л.
- Кардамон семя – ⅓ ч.л.
- Амчур молотый (порошок сушеного манго) – ⅓ ч.л.

– Для приготовления смеси специй прогреть в сухой сковороде на среднем огне все ингредиенты кроме порошка манго до появления аромата в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, остудить и превратить в порошок. Добавить сушеный манго и тщательно перемешать.

– Для приготовления пюре нагреть в сковороде растительное и сливочное масло на среднем огне. Поместить в сковороду лук и обжаривать в течение 5 минут. Добавить помидоры, цветную капусту, сладкий перец и 250 мл воды. Довести до кипения, закрыть крышкой и продолжать готовить еще 20 минут.

– Добавить в сковороду соль и смесь специй, тщательно перемешать и тушить еще 2 минуты. Добавить тертый картофель вместе с оставшейся водой и продолжать готовить еще 10 минут.

– С помощью толкушки превратить содержимое сковороды в пюре. Через 2 минуты убрать с огня и добавить немного сливочного масла.

– Для подачи разрезать каждую булочку пополам, поместить в горячую сковороду 1 ст. л. сливочного масла и обжарить все булочки по одной минуте с каждой стороны. Для одной порции в тарелку выложить овощное пюре, посыпав нарезанной кинзой и красным луком, а рядом расположить булочку и пару долек лайма или лимона.



МИРЧИ ПАХДЖИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 4—6 порций

Эта уличная закуска представляет собой фаршированный сыром перец (сладкий, полугорький или жгучий) и обжаренный в кляре. Является традиционным дополнением к повседневным уличным блюдам, а также нередко его подают в качестве закуски к пиву.

- Тамариндовая вода или паста – 60—80 гр
- Кипяток – 100 мл
- Зира семя – 2 ч.л.

- Любой длинный перец (сладкий или жгучий) – 12 стручков
- Нутовая мука – 2 ст. л.
- Сыр панир, тертый – 150 гр
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для кляра:

- Нутовая мука – 100 гр
 - Рисовая мука – 50 гр
 - Разрыхлитель – ½ ч.л.
 - Перец чили кайенский молотый – ½ ч.л.
 - Соль – ½ ч.л.
 - Ледяная вода – 100 мл
- Прогреть в сухой сковороде на среднем огне семена зиры до появления аромата в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, остудить и превратить в порошок.
- Произвести разрез по одной стороне перцев чили по всей длине начиная от плодоножки, заканчивая кончиком. Удалить все семена и перегородки (мембраны).
- Поместить в миску зиру, тамариндовую пасту и нуттовую муку, приправив солью и перцем по вкусу. Тщательно перемешать и добавить в смесь тертый сыр. При помощи ложки нафаршировать перцы смесью. Поскольку перцы чили варьируются по размеру в среднем смеси хватит для фаршировки 12 стручков.
- Для приготовления кляра смешать в миске оба вида муки, разрыхлитель, порошок чили и соль. Влить тонкой струйкой ледяную воду до образования густого кляра. Если кляр получился слишком густым, необходимо добавить немного воды, если слишком жидким – муку.
- Нагреть во фритюре или казане растительное масло до 180 °С. Окунуть перцы в кляр, обильно покрыв им, а затем опустить в раскаленное масло. Обжаривать небольшими партиями в течение 3—5 минут до хрустящей золотистой корочки. Приготовленные перцы поместить на бумажное полотенце для удаления лишнего жира. Подавать горячими с любым соусом или *чатни* на ваш вкус.



БАТАТА ВАДА

Регион происхождения: Индия

Количество: 4 порции

Батата вада является популярнейшей уличной закуской родом из Западной Индии, которая представляет собой обжаренные в масле картофельные клецки, а подают их с различными видами *чатни*.

Для начинки:

- Картофель – 500 гр
- Масло для обжарки
- Горчица семя – 5 гр
- Листья карри – 2 гр
- Куркума молотая – 5 гр
- Перец чили кайенский молотый – 3 гр
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, свежий – 10 гр
- Имбирь – 10 гр
- Чеснок – 10 гр
- Сок 1 лайма
- Листья свежей кинзы – 10 гр
- Соль – по вкусу

Для кляра:

- Мука – 200 гр
- Вода
- Перец чили кайенский молотый – 5 гр
- Куркума молотая – 5 гр
- Зира молотая – 3 гр
- Соль – по вкусу
- Пищевая сода – 2 гр

– Картофель отварить до готовности, слить воду и превратить в пюре.

– В ступке смешать свежий чили, имбирь, чеснок и листья кинзы, после чего превратить в пасту.

– Для приготовления кляра соединить в миске все ингредиенты и тщательно перемешать.

– В сковороде разогреть небольшое количество растительного масла на среднем огне.

Погрузить в него семена горчицы вместе с листьями карри и обжарить в течение 1 минуты, а затем снять с огня.

– Для приготовления начинки соединить в миске все ингредиенты и тщательно перемешать.

– Сформировать из начинки одинакового размера шарики (размером в мяч от гольфа).

– Разогреть во фритюре или казане необходимое количество масла до 170 °С. Поместить каждый шарик в кляр, а затем обжарить каждый вада небольшими порциями до золотистой хрустящей корочки. Выложить вада на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей порции.

– Подавать горячими или теплыми с любыми чатни по вашему вкусу.



АЛУ ТИККИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 3 порции

Это блюдо является классическим индийским уличным *чатом*, который продают торговцы на тележках. Он родом из Северной Индии и представляет собой блюдо напоминающее котлету, приготовленную из отварного картофеля и специй, подаваемую на гороховой «подушке». Картофельная котлетка (дословный перевод) традиционно подается с *тамариндовым* и *мятным чатни*, а также с йогуртом.

Для «подушки»:

- Сушеный желтый горох – 2 чашки
- Соль – 1 ч.л.
- Помидоры, измельченные – 450 гр
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Зира семя – ½ ч.л.
- Имбирно-чесночная паста – 2 ч.л. (см. приложение)
- Перец чили кайенский молотый – ½ ч.л.
- Куркума молотая – ½ ч.л.
- Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.

Для оболочки:

- Картофель (среднего размера), отваренный, охлажденный и очищенный – 4 шт
- Перец чили кайенский молотый – ½ ч.л.
- Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
- Зира молотая – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Растительное масло – ¼ стакана

Для подачи:

- Тамариндовый чатни – 6 ст. л. (см. в приложении)
- Мятный чатни – 6 ст. л. (см. рецепт выше)
- Лук красный, мелко нарезанный – 6 ст. л.

– Поместить горох в миску и полностью покрыть его водой, оставив на всю ночь. Слить воду и слегка обсушить.

– Поместить горох в средний сотейник и залить 2½ стаканами воды, приправив солью. Довести до кипения и снять образовавшуюся пену. Уменьшить огонь и варить горох в течение 40 минут или до тех пор, пока он не станет мягким.

– В это время поместить помидоры в блендер и превратить в пюре.

– В глубокую кастрюлю налить масло и обжарить семена зиры на среднем огне. Добавить чесночно-имбирную пасту и обжаривать ее в течение 1 минуты. Далее добавить томатное пюре, кайенский перец и куркуму. Продолжать готовить в течение 8—10 минут, а затем добавить горох вместе с жидкостью.

– Уменьшить огонь и продолжать готовить в течение 10 минут, периодически помешивая. Приправить черным перцем.

– Отваренный картофель натереть на крупной терке. Переложить натертый картофель в 4 чашки, остальное отложить. Соединить 4 чашки с картофелем в одну большую миску, добавить кайенский и черный перец, соль и зиру, и тщательно перемешать. Из полученной смеси слепить 6 одинаковых котлет диаметром 6 см и шириной 2½ см.

– В сковороде разогреть растительное масло на среднем огне. Опустить котлетки в масло, убавить огонь и обжаривать в течение 5 минут с каждой стороны или до золотистого цвета. Готовые котлетки поместить на бумажное полотенце.

– Для подачи выложить на каждую сервировочную тарелку по ½ чашки горохового пюре в качестве «подушки», а сверху расположить по 2 котлетки. Каждую половинку котлеты украсить по 1 ст. л. *тамариндового* и *мятного чатни*, посыпав сверху луком.



ПАПДИ ЧАТ ИЛИ СЕВ ПУРИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 6 порций

Это блюдо представляет собой популярную в Мумбаи уличную закуску на основе картошки, хрустящего теста, обильного содержания специй, йогурта и *чатни*. Вариаций этого блюда, помимо традиционных в Мумбаи, существует великое множество, как и изобилие индийских городов, и ниже вы можете ознакомиться с моим самым любимым рецептом. Добавляйте начинку и *чатни* по своему вкусу.

Для Панди:

- Мука – 100 гр
- Соль – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Перец чили кайенский молотый – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Зира семя – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Растительное масло – 1 ч.л.
- Вода – 4—5 ст. л.

Для Чат:

- Несладкий йогурт – 300 мл
- Вода – 4 ст. л.
- Соль – 2 ч.л.
- Картофель, варенный и мелко нарезанный – 4 шт

Для подачи:

- Перец чили кайенский молотый – 1 ч.л.
- Чат масала – 1 ч.л. (см. приложение)
- Чатни с кинзой и мятой – 6 ч.л. (см. приложение)
- Тамариндовый чатни – 6 ч.л. (см. приложение)
- Сев (индийский вариант мелкой вермишели, наподобие «паутинки»), слегка обжаренная
- Для приготовления *панди* соединить в миске муку, соль, чили и семена зиры. Добавить растительное масло и перемешать. Продолжая помешивать, медленно ввести в смесь воду, чтобы получить тесто. Обвернуть миску пищевой пленкой и оставить на 30 минут.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 180—190 °С. В это время разделить тесто приблизительно на 30 одинаковых шариков размером с ягоду винограда и раскатать каждый шарик в круг диаметром 5 см.

– Небольшими партиями обжарить папди до золотистого цвета в течение 2—3 минут. Каждую партию переложить на бумажные полотенца для удаления избыточного масла.

– В небольшой миске смешать йогурт, воду и соль.

– Для подачи поместить на каждую тарелку по 5 папди, сверху поместить щепотку нарезанного картофеля, приправленного солью, 2—3 ст. л. йогуртовой смеси, приправить каждую порцию кайенским перцем и *чат масала*. Далее поместить по 1 ч.л. *чатни с кинзой и мятой*, а затем 1 ч.л. *тамариндового чатни*. Сверху добавить *сев*.

– Подавать на стол и наслаждаться восхитительной игрой сложных вкусов и ароматов такого, казалось бы, простого, но удивительного блюда.



КАТИ РОЛЛ

Регион происхождения: *Индия*

Количество: *4 порции*

Калькуттские или *кати роллы* – это популярное восточно-индийское уличное блюдо, которое представляет собой *кебаб* из баранины, говядины или курицы, а также овощей, обильно приправленные специями и завернутые в индийскую лепешку чапати или парата. Эта закуска идеально подходит для быстрого сытного перекуса. Вместо традиционной индийской лепешки можно использовать привычный лаваш или тортилью. На данный момент любая индийская закуска, завернутая в лепешку, называется *кати ролл*. Это блюдо стало популярным не только на всей территории Индии, но и на улицах мировых мегаполисов.

Для курицы:

– Куриная грудка (большого размера) без кожи и костей – 2 шт

– Имбирно-чесночная паста – 1 ст. л. (см. приложение)

– Кориандр молотый – 1 ст. л.

– Йогурт – ¼ стакана

– Сок лимона – 1 ст. л.

– Гарам масала – 1 ч.л. (см. приложение)

– Растительное масло – 1½ ч.л.

– Соль – по вкусу

Для парата:

– Смесь муки грубого помола и обычной муки (50:50) – 300 гр

– Зира семя – 1 ч.л.

– Соль – 1 ч.л.

– Растительное масло – 1 ст. л.

Для подачи:

– Яйцо, слегка взбитое – 3 шт

– Лук, нарезанный полукольцами или перьями – ¼ чаши

– Помидоры, нарезанные тонкими дольками – ¼ чаши

– Сок одного лайма

– Чатни с кинзой – ¼ стакана (см. приложение)

– Чат масала – щепотка (см. приложение)

– На каждой грудинке сделать несколько небольших надрезов. В миске смешать 7 идущих за курицей ингредиентов. Поместить грудинки в смесь и тщательно втереть ее в мясо, и оставить на 30 минут. Поджарить курицу на сковороде и при необходимости довести до готовности в духовке.

– Как только мясо слегка остынет, нарезать его соломкой.

– Для приготовления теста смешать в миске все ингредиенты и добавить 175 мл воды. Замесить смесь до образования гладкого эластичного теста. Разделить тесто на 4 одинаковых части и сформировать из каждой жгут длиной около 70 см и диаметром не более 1 см. Расположить каждый жгут на смазанную растительным маслом большую тарелку в виде спирали. При помощи круглой доски или плоской тарелки сплюснуть спиралевидный жгут и превратить его в круг диаметром 25 см и толщиной около 2 мм. Продолжить процесс с остальными жгутами.

– Сбрызнуть большую сковороду растительным маслом и поставить на сильный огонь. Распределить масло по всей сковороде и выложить в нее 1 лепешку. Обжаривать парату в течение 1—2 минут с каждой стороны до золотистого цвета. Повторить процесс с остальными лепешками. Поместить готовые парата на бумажное полотенце.

– Уменьшить огонь под сковородой и сбрызнуть растительным маслом. Окунуть лепешку в яичную смесь. Обжаривать до тех пор, пока яйцо не «схватится» и не образует корочку.

– Для приготовления ролла, смазать каждую лепешку чатни из кинзы, выложить курицу, лук и помидоры. Затем сбрызнуть соком лайма и посыпать чат масала. Плотнo свернуть лепешку и наслаждаться вкусом индийского фаст-фуда.



СЭНДВИЧ С ЧАТНИ

Регион происхождения: Индия

Этот популярный в Мумбаи сэндвич полюбился многим офисным работникам, особенно зарубежных компаний, которые могут приобрести его у уличных торговцев во время обеденного перерыва. Он прост в приготовлении и в то же время содержит яркие колориты индийских чатни.

Для зеленого чатни:

- Листья свежей мяты – 6 ст. л.
- Листья свежей кинзы – 3 ст. л.
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус (без семян), свежий – 1 стручок или по вкусу
- Сок 1 лайма
- Соль – по вкусу

Для сэндвича:

- Белый хлеб
- Сливочное масло
- Помидоры, тонко нарезанные
- Огурцы, тонко нарезанные
- Картофель, варенный и тонко нарезанный
- Соль – по вкусу
- Для приготовления чатни поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную пасту. Довести до вкуса, приправив солью и при необходимости добавить сахар.
- Намазать 2 половинки хлеба сливочным маслом, а поверх него нанести чатни. Расположить на одной половинке сэндвича овощи и закрыть второй половинкой.
- Разрезать готовый бутерброд по диагонали на два треугольника и подавать.



МАСАЛА ДОСА

Регион происхождения: Индия

Количество: 8—10 шт

Масала доса – это вегетарианское уличное блюдо, представляющее собой тонкие фаршированные из риса и чечевицы блинчики с картофелем, которые традиционно подаются с чатни.

- Картофель, очищенный и нарезанный на кубики 2 см – 800 гр
- Растительное масло – 3 ст. л.
- Горчица семя – 2 ч.л.
- Листья карри – 10 шт
- Лук, мелко нарезанный – 2 шт
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, свежий, мелко нарезанный – 3 стручка
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Имбирь, тертый – 3 см
- Куркума молотая – ½ ч.л.
- Сливочное масло – 50 гр
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- Листья свежей кинзы, порубленные – небольшая горсть
- Чатни тамаиндовый или из кинзы (см. приложение)

Для теста:

- Пропаренный рис басмати – 400 гр
- Черная чечевица – 200 гр
- Чана дал (разновидность нута) – 70 гр
- Пажитник семя – 1 ч.л.
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – 2 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.
- Быстродействующие дрожжи – ½ ч.л. (в крайнем случае)
- Теплая вода – 2 ст. л. (в крайнем случае)

– *Растительное масло для жарки*

– Для приготовления теста соединить в миске рис, чечевицу, нут и семена пажитника. Залить теплой водой и оставить на 6—8 часов. За весь процесс замачивания не сливать и не менять воду.

– По истечению указанного времени приступить к замесу теста небольшими партиями. При необходимости воспользоваться пищевым миксером или кухонным комбайном. Добавить в тесто измельченную кинзу и соль, а затем тщательно перемешать. Накрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на ночь подниматься. Если этого не произошло, развести дрожжи в теплой воде, влить в тесто и оставить еще на 1—2 часа.

– Для приготовления начинки поместить картофель в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой и оставить вариться в течение 12—15 минут или до полной готовности. Убрать с огня и слить воду.

– Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и добавить семена горчицы вместе с листьями карри. Через 1 минуту добавить лук с перцами чили и убавить огонь до минимума. Томить лук, периодически помешивая, в течение 40 минут. Добавить чеснок, имбирь и куркуму, а также приправить солью и перцем. Продолжать готовить еще пару минут, после чего добавить картофель вместе со сливочным маслом. Тщательно перемешать смесь и через 3 минуты убрать с огня.

– Поместить большую сковороду на средний огонь и влить немного растительного масла. Зачерпнуть в половник необходимое количество теста и залить его в сковороду. Работая нижней частью половника, распределить тесто ровным тонким слоем по сковороде. Готовить в течение 1—2 минут, а затем перевернуть блинчик на другую сторону. Добавить немного начинки сверху блинчика и свернуть его вдвое. Повторить процесс с остальным тестом. Для поддержания температуры поместить готовые блинчики в предварительно разогретую до 110 °С духовку.

– Подавать блинчики теплыми, посыпав листьями свежей кинзы, вместе с *чатни*.



ЦЫПЛЕНОК 65

Регион происхождения: Индия

Количество: 4 порции

Это блюдо является довольно популярной закуской, которое можно встретить у уличных торговцев. Оно представляет собой приправленное пряностями куриное мясо, обжаренное во фритюре. Обычно подается со свежим луком, листьями кинзы и дольками лимона. До наших

дней не дошло достоверных фактов по какой причине эта жгучая закуска получило свое название. Однако существует много теорий, одна из которых предполагает, что это блюдо впервые было приготовлено в 1965 году. Другая в свою очередь гласит о том, что изначально в это блюдо входило 65 видов перцев чили. Так или иначе, правдивы эти догадки или нет, мы уже никогда не узнаем.

- *Зира* семя – 1 ст. л.
- *Кориандр* зерно – 1 ст. л.
- *Куриное* мясо с бедер или грудинки, нарезанное небольшими кусочками – 500 гр
- *Несладкий йогурт* – 4 ст. л.
- *Рисовая* мука – 3 ч.л.
- *Красный* винный уксус – 2 ч.л.
- *Имбирь*, тертый – 3 см
- *Чеснок*, измельченный – 3 зубчика
- *Паприка* молотая – 2 ч.л.
- *Перец* чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1 ч.л.
- *Куркума* молотая – ½ ч.л.
- *Растительное* масло – 1 ст. л. + для жарки
- *Листья* карри – 5—10 шт
- *Перец* чили каешмирский или любой другой на ваш вкус, свежий, мелко нарезанный –

2 стручка

- *Соль* и свежемолотый черный перец – по вкусу
- *Красный* лук, нарезанный полукольцами, для подачи – 1 шт
- *Листья* свежей кинзы для подачи
- *Лимон*, нарезанный дольками, для подачи
- Прогреть в сухой сковороде на среднем огне семена зиры и зерна кориандра до появления аромата в течение 1—2 минут. Переложить в ступку, остудить и превратить в порошок.
- В большую миску поместить молотые специи, мясо цыпленка, йогурт, рисовую муку, уксус, имбирь, чеснок, паприку, хлопья чили, куркуму и немного черного перца. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и поместить в холодильник минимум на 2 часа.
- Разогреть растительное масло во фритюре или казане до 180 °С. Обжарить цыпленка небольшими партиями по 6—8 кусочков в течение 4—6 минут до золотистого цвета. Переложить готовое мясо на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.
- В сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла на сильном огне. Поместить в нее куриное мясо, листья карри и нарезанные стручки чили. Приправить солью с перцем и обжаривать до увядания листьев карри приблизительно в течение 2—3 минут.
- Переложить содержимое сковороды в большое блюдо, украсить нарезанным луком, листьями кинзы и дольками лимона. Сразу же подавать.



МАСАЛА ПАПАДАМ

Регион происхождения: Индия

Количество: 6 порций

Пападам представляет собой очень тонкую лепешку из чечевичной муки. Эту лепешку поджаривают до хрустящей корочки и подают к различным блюдам, а также используют в качестве уличной закуски, наполняя ее разнообразными ингредиентами. Мой вариант этой закуски включает в себя в качестве наполнителей помидоры, лук и перец чили.

– *Зира молотая* – 2 ч.л.

– *Помидоры* – 3 шт

– *Лук, мелко нарезанный* – 1 шт

– *Перец чили халапеньо или серрано (без семян), мелко нарезанный, свежий* – 2 стручка

– *Перец чили кайенский молотый* – по вкусу

– *Сок 2 лайма*

– *Листья свежей кинзы* – ½ пучка

– *Пападам* – 12 шт

– *Соль и свежемолотый черный перец* – по вкусу

– Нарезать помидоры мелким кубиком и смешать в миске вместе с луком и нарезанным чили. Приправить солью с перцем, а также добавить молотую зиру и кайенский перец. Сбрызнуть соком лайма, посыпать листьями кинзы и тщательно перемешать.

– Наполнить каждую лепешку начинкой и сразу подавать.



МЕДУ ВАДА

Регион происхождения: Индия

Количество: 6—10 шт

Это блюдо представляет собой индийские пончики, хрустящие снаружи и мягкие внутри, изготовленные из черной чечевицы. Эти закуски популярны на улицах всей Южной Индии и Шри-Ланки. Традиционно их подают с кокосовым чатни (см. приложение).

- Урад дал (черная чечевица), цельная или дроблённая – 300 гр
- Вода – 700 мл
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, свежий – 1 стручок
- Имбирь, тертый – 3 см
- Листья карри – 10 шт
- Соль – $\frac{3}{4}$ ч.л.
- Растительное масло для жарки
- Кокосовое чатни (см. приложение)
- Замочить чечевицу в холодной воде на ночь, а на следующий день слить воду и откинуть на сито. Поместить в блендер чечевицу, перец чили, имбирь, листья карри и соль. Включить прибор и превратить в однородное тесто, при необходимости добавив немного воды.
- Переложить массу в миску и при помощи деревянной ложки замесить гладкое тесто.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °С.
- Сформировать из 2 ст. л. теста классический пончик с отверстием внутри. Продолжить процесс формирования пончиков с остальным тестом.
- Обжаривать меду вада небольшими партиями до золотистого цвета в течение 2—3 минут. Выложить готовые пончики на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.
- Подавать горячими или теплыми с кокосовым и любым другим на ваш вкус чатни.



ВАДА ПАВ

Регион происхождения: Индия

Количество: 10 шт

Эта дешевая уличная закуска, которую также называют *бомбейский бургер*, зародилась в Мумбаи и теперь распространилась по всей стране. Она представляет собой булочку, заполненную обжаренной в кляре картошкой, которая подается вместе с несколькими видами *чатни*, а также со стручком жгучего перца.

– Растительное масло для жарки

– Соль для посыпки

Для вада:

– Растительное масло – 1 ст. л.

– Горчица семя черное – 1 ч.л.

– Листья карри – 8 шт

– Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – 1 стручок

– Чеснок, измельченный – 1 зубчик

– Имбирь, тертый – 2 см

– Соль – 1 ч.л.

– Куркума молотая – ¼ ч.л.

– Картофель, очищенный, сваренный и растолчённый в пюре – 3—5 шт

Для кляра:

– Мука – 100 гр

– Соль – 1 ч.л.

– Куркума молотая – ¼ ч.л.

– Вода – около 100 мл

Для подачи:

– Булочка – 10 шт

– Чатни с кинзой и шпинатом для подачи (см. приложение)

– Чатни из чили и чеснока для подачи (см. приложение)

– Для приготовления вада разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него семена горчицы, листья карри, чили, чеснок, имбирь, соль и куркуму.

Тщательно перемешать и добавить картофельное пюре. Прогреть смесь в течение 2 минут, а затем снять с огня и остудить.

– Сформировать из смеси 10 одинаковых по размеру шариков.

– Для приготовления кляра смешать в миске муку, соль и куркуму. При постоянном помешивании ввести в смесь необходимое количество воды, чтобы получилось тесто такой же консистенции как на блины.

– Разогреть во фритюре или сковороде масло до 180 °С. Окунуть картофельные шарики в кляр, а затем поместить в раскаленное масло. Обжаривать закуску небольшими партиями до золотистой корочки в течение 2—3 минут. Выложить готовые закуски на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.

– Разрезать булочки на 2 части, смазав каждую часть разным видом *чатни*. Поместить *вада* между двумя частями булочки и сразу же подавать.



ДАХИ ВАДА

Регион происхождения: Индия

Количество: 6 порций

Это блюдо пользуется огромной популярностью на улицах Дели и может подаваться со жгучими видами карри, чтобы сбалансировать вкус. *Дахи вада* представляет собой булочки из чечевицы, пропитанные пряным йогуртом.

Для Вада:

– Урад дал (черная чечевица), цельная или дроблённая – 200 гр

– Вода – 500 мл

– Имбирь, тертый – 2 см

– Соль – ½ ч.л.

– Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – ½ стручка

– Растительное масло для обжаривания

Для йогуртового соуса:

– Несладкий йогурт – 300 мл

– Соль – ½ ч.л.

– Зира молотая – ½ ч.л.

– Перец чили кайенский молотый – $\frac{1}{4}$ ч.л.

– Сахар – $\frac{1}{4}$ ч.л.

– Вода – 5 ст. л.

– Тамариндовый чатни для подачи (см. приложение)

– Замочить чечевицу в 500 мл холодной воды на 4 часа (или на всю ночь).

– Откинуть чечевицу на сито на 5 минут, а затем поместить в кухонный комбайн. Добавить имбирь, соль и перец чили. Включить прибор и превратить содержимое в пасту, добавив при необходимости немного воды.

– Переложить пасту в миску и взбивать при помощи деревянной лопатки в течение 5 минут, чтобы придать смеси легкую воздушную консистенцию.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Сформировать из теста 6 одинаковых шариков. Обжарить каждый шарик в течение 2—3 минут или до золотистой корочки. Выложить готовые *вадана* на кухонное полотенце.

– Для приготовления йогурта соединить в миске все ингредиенты и тщательно перемешать.

– Вымочить *вада* в миске с теплой водой в течение 2 минут. Вынуть и слегка отжать. Окунуть каждую булочку в йогуртовый соус и выложить в сервировочные тарелки. Сверху полить оставшимся соусом и подавать вместе с *тамариндовым чатни*. При желании сверху посыпать молотым перцем чили и зирой.



ПАНИ ПУРИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 70 шт

Это одно из самых любимых уличных блюд среди граждан Индии, а также туристов, путешествующих по ее городам. Оно представляет собой полую обжаренную до хрустящей корочки *пури*, наполненная пряной водой и картофелем. В каждом регионе, и даже у каждого уличного торговца, существует свой уникальный рецепт *пани пури*, а я в свою очередь поделюсь с вами своим любимым рецептом.

Для пури:

– Мука – 100 гр

– Манная крупа – 100 гр

- Соль – ½ ч.л.
- Вода – 5—6 ст. л.
- Растительное масло для обжаривания

Для пряной воды:

- Листья свежей мяты – 50 гр
- Листья свежей кинзы – 100 гр
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, свежий – ½ стручка или по вкусу
- Сок лайма – 1 ст. л.
- Тамариндовая паста – 1 ч.л.
- Зира семя, заранее поджаренные – 1 ч.л.
- Сахар – 2 ч.л.
- Соль – 1½ ч.л.
- Вода – 500 мл
- Лед – несколько кубиков

Для начинки:

- Картофель (крупного размера), заранее отваренный – 1 шт
- Соль – ¼ ч.л.
- Перец чили кайенский молотый – ¼ ч.л.

– Для приготовления *пури* смешать в миске муку, манную крупу и соль. Влить небольшими порциями воду при постоянном помешивании. При необходимости добавить еще немного воды, чтобы получить мягкое тесто. Накрыть пищевой пленкой и оставить на 30 минут.

– Сформировать из теста множество маленьких шариков размером с фундук, а затем придать каждому шарiku форму полого круга диаметром 2—3 см. Во время работы держать все тесто под пленкой или полотенцем во избежание высыхания.

– Разогреть во фритюре или казане необходимое количество масла до 190 °С. Расположить возле себя большую тарелку с бумажным полотенцем. Обжаривать *пури* небольшими партиями в течение 1—2 минут до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.

– Для приготовления пряной воды поместить все ингредиенты, кроме кубиков льда, в кухонный комбайн и превратить в однородную массу. Перелить массу в кувшин.

– Для начинки растолочь картофель в пюре, добавив соль и молотый чили.

– Перед сервировкой поместить лед в кувшин с пряной водой.

– Прodelать в каждом *пури* небольшое отверстие, поместить в него небольшое количество картофеля и пряной воды. Как только все *пури* будут заполнены, сразу же подавать.



БХЕЛ ПУРИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 4 порции

Это одно из самых популярных уличных блюд в Индии, известное по всей стране под разными названиями в зависимости от региона, где его подают. Оно обладает превосходным балансом вкусов и ароматов, и требует минимального времени на приготовление. Также вы можете сами добавлять ингредиенты по своему вкусу и опускать те, которые вам не по душе. Для удобства употребления на ходу, это блюдо подают в бумаге, сложенную в виде конуса или кулек. Ниже я описываю классический рецепт этой закуски на основе риса и самодельной мучной лапши.

- Воздушный рис – 100 гр
- Сев или домашняя мучная лапша («паутинка») – 100 гр
- Панди, разделенная на кусочки – 10 шт (см. рецепт выше)
- Арахис, жаренный – горсть
- Картофель, варенный и мелко нарезанный – 2 шт
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Чат масала – 1 ч.л. (см. приложение)
- Соль – ½ ч.л.
- Тамариндовый чатни – 2 ст. л. (см. приложение)
- Чатни с кинзой и шпинатом – 2 ст. л. (см. приложение)
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Листья свежей кинзы, мелко порубленные – горстка
- Смешать в миске воздушный рис, лапшу, панди, арахис, картофель, лук, чат масала и соль.
- Добавить чатни с лимонным соком и тщательно перемешать.
- Подавать, посыпав листьями кинзы.



УПМА

Регион происхождения: Индия

Количество: 6 порций

Упма – это популярное южноиндийское уличное блюдо, которое представляет собой манную кашу с овощами. Традиционно это блюдо подают с кокосовым или арахисовым чатни.

- Манная крупа – 250 гр
- Растительное масло – 1½ ст. л.
- Горчица черная семя – 1 ч.л.
- Асафетида – щепотка
- Листья карри – 8 шт
- Арахис – 2 ст. л.
- Кешью – 10 шт
- Чана дал (разновидность нута), дробленный – 1 ст. л.
- Имбирь, тертый – 2 см
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – 1 стручок
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Морковь, тертая – 1 шт
- Сладкий болгарский перец, мелко нарезанный – 1 стручок
- Соль – 1½ ч.л.
- Кипяток – 850 мл
- Кокосовый или арахисовый чатни для подачи (см. приложение)
- Разогреть сухую сковороду на медленном огне и высыпать в нее манную крупу.

Обжаривать в течение 2 минут при постоянном помешивании. Переложить в миску и остудить.

– В глубокой сковороде разогреть растительное масло на среднем огне. Добавить вначале семена горчицы, а затем асафетиду. Через 30 секунд добавить листья карри, арахис, кешью и нут. Продолжать готовить на медленном огне в течение 2 минут. Добавить имбирь с перцем чили и продолжать обжаривать еще 1 минуту.

– Добавить лук, морковь, сладкий перец и соль. Тщательно перемешать и влить кипяток. Продолжать готовить еще 5 минут.

- При постоянном помешивании постепенно всыпать в сковороду манную крупу. Готовить в течение 5 минут или до тех пор, пока вся вода не впитается в крупу.
- Убрать с огня и сразу же подавать с вашим любимым *чатни*.



ДАБЭЛИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 6 порций

Дабэли – это популярное блюдо уличной еды, распространенное по всей территории Индии, которое представляет собой двойную булочку, наполненную необычайными вкусовыми перепадами и текстурами кисло-пряных *чатни*, картофеля, арахиса, гранатовых зерен, и конечно же ароматных специй.

Для картофеля:

- Растительное масло – 2 ст. л.
- Сливочное масло – 1 ст. л.
- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Помидор, мелко нарезанный – 1 шт
- Соль – 1 ч.л.
- Дабэли масала или гарам масала – 2 ст. л. (см. приложение)
- Картофель, варенный и растолченный в пюре – 4 шт
- Сок лайма – 1 ст. л.

Для арахиса:

- Арахис – 150 гр
- Растительное масло – 1 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Перец чили кайенский молотый – ½ ч.л.

Для подачи:

- Мягкие булочки (*рав*) – 6 шт
- Тамариндовый *чатни* (см. приложение)

- Чатни из чили и чеснока (см. приложение)
- Горсть семян граната
- Горсть свежих листьев кинзы, мелко порубленных
- Сев для посыпки (по желанию)

– В сковороде на среднем огне разогреть растительное масло, погрузить в него лук и обжаривать в течение 5 минут. Добавить помидоры и продолжать готовить еще 5 минут. Затем добавить соль с *дабэли масала* и перемешать. Поместить в сковороду картофельное пюре и влить сок лайма. Тщательно перемешать и через минуту убрать с огня.

– В сковороде на среднем огне разогреть растительное масло, погрузить в него арахис, уменьшить огонь и обжаривать в течение 2 минут. Приправить солью и перцем чили, перемешать, убрать с огня и охладить. Поместить арахис в ступку и размолоть его при помощи пестика.

– Разрезать каждую булочку пополам, нанести на нижнюю часть 1 ч.л. *тамариндового чатни*, а на верхнюю – $\frac{1}{4}$ ч.л. *остро-чесночного чатни*. Поместить 2 ст. л. картофельной смеси на *тамариндовый чатни*, а сверху распределить небольшую щепотку арахиса, граната и листьев кинзы. Пожеланию посыпать сев. Соединить обе половинки булочки и смаковать палитру вкусов.



ПУНУГУЛУ

Регион происхождения: Индия

Количество: 4—6 порций

Это уличное блюдо является гордостью индийского штата Андхра и представляет собой обжаренную во фритюре закуску из риса, черной чечевицы и разных специй, которая подается с арахисовым и другими видами *чатни*. *Пунугулу* обладают хрустящей наружной текстурой и мягкие внутри.

- Доса баттер – 2 чашки (рецепт ниже)
- Рисовая мука – 2 ст. л.
- Манная крупа – 2 ст. л.
- Лук (среднего размера), мелко нарезанный – $\frac{1}{2}$ шт
- Свежий перец чили, измельченный – 1—2 стручка
- Зира семя – $\frac{1}{2}$ ч.л.

- Свежие листья кинзы, мелко порубленные – небольшая горсть
- Соль – по вкусу
- Растительное масло для жарки
- Для приготовления *доса баттер* соединить в миске 1 чашку урад дал (черная чечевица) и 2 чашки сырого риса, и залить достаточным количеством воды. Оставить на 4—6 часов. Слить воду, поместить чечевицу и рис в кухонный комбайн, и превратить в идеальную пасту, при необходимости добавив немного воды. Приправить солью и оставить ферментироваться на 8—10 часов.
- Добавить к пасте рисовую муку, манную крупу, лук, перец чили, семена зиры и листья кинзы, а затем тщательно перемешать тесто.
- Разогреть растительное масло в глубокой сковороде или казане до 180 °С. Зачерпнуть 1 ст. л. теста и погрузить в раскаленное масло. Обжаривать небольшими партиями до золотистой хрустящей корочки, после чего выложить на бумажное полотенце и приступить к приготовлению следующей порции.
- Подавать с арахисовым (см. *приложение*) или любым другим *чатни* на ваш выбор.



МАЛЬПУА

Регион происхождения: Индия

Количество: 12 шт

Мальпуа представляет собой жаренные в масле оладья, популярные в Индии, Непале и Бангладеше, которые могут быть использованы в качестве десерта с добавлением сладких сиропов или мучной закуски.

– Мороженое или взбитые сливки для подачи

Для мальпуа:

– Мука – 150 гр

– Кардамон молотый – ½ ч.л.

– Разрыхлитель – ½ ч.л.

– Фенхель семя, заранее поджаренные – ½ ч.л.

– Молоко – 200 мл

– Вода – 50 мл

– Растительное масло для жарки

Для сиропа:

– Сахар или сахарный сироп – 400 гр

– Вода – 400 мл

– Для приготовления мальпуа смешать в миске все сухие ингредиенты. В стакане смешать молоко с водой и небольшими порциями влить в мучную смесь, чтобы получить консистенцию теста для блинов.

– Разогреть в сковороде немного растительного масла на сильном огне.

– В это время приготовить сироп, соединив в небольшой кастрюльке воду с сахаром, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 7—8 минут.

– Поместить 1 ст. л. теста в раскаленное масло и обжарить в течение 2 минут с каждой стороны. Выложить блинчик на тарелку и приступить к обжариванию следующих порций.

– Подавать горячими с мороженым и сахарным сиропом.



КУЛФИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 6—12 порций мороженого в зависимости от размера

Кулфи – это традиционное индийское мороженое, которое поможет вам охладиться в жаркие дни. Этот притягательный десерт можно встретить не только на улицах Индии, но также в Пакистане, Шри-Ланке, Бангладеше, Непале, Бирме и даже в странах Ближнего Востока. Запаситесь формочками для мороженого, приготовьте его и насладитесь вкусом индийского лакомства.

- Цельное молоко – 1 л
- Кардамон цельный – 8 коробочек
- Сгущенное молоко – 1 банка (400 гр)
- Спелое манго – 2 шт
- Растительное масло – 1 ч.л.
- Фисташки – 3 ст. л.

– Влить молоко в кастрюлю, добавить коробочки кардамона и довести до кипения на сильном огне. Уменьшить огонь и продолжать готовить при небольшом кипении в течение 30—40 минут, при постоянном помешивании. За это время молоко уменьшится на 250 мл и приобретет густую консистенцию.

- Убрать с огня и процедить через сито, помогая деревянной лопаткой извлечь максимальное количество жидкости. Коробочки кардамона выбросить.
- Добавить сгущенное молоко и тщательно вымесить. Оставить в сторону и остудить.
- Нарезать мякоть манго на небольшие кусочки, поместить в блендер и превратить в пасту. Процедить жидкость через сито в молоко, а мякоть выбросить.
- Смазать формочки для мороженого растительным маслом. Залить молочную смесь в формочки и поместить в морозильник на один час.
- Воткнуть палочки для мороженого в слегка замороженную смесь и снова поместить в морозильник на несколько часов.
- Прогреть в сухой сковороде на среднем огне фисташки в течение нескольких минут. Убрать с огня, переложить на разделочную доску и порубить при помощи ножа.
- Вынуть мороженое из морозильника и оставить при комнатной температуре на 20—30 минут. Выложить мороженое из формочек, обвалять в фисташках и наслаждаться вкуснейшим индийским десертом.



ДЖАЛЕБИ

Регион происхождения: Южная Индия

Количество: 20—25 шт

Джалеби – это сладость, которая популярна в странах Южной Азии, Ближнего Востока и Северной Африки. Она представляет собой обжаренные в масле мучные спиральки, которые затем пропитываются сахарным сиропом. Существует огромное множество рецептов этого уличного десерта, и я познакомлю вас с одним из них, который пользуется огромной популярностью в Дели.

- Мука – 100 гр +1 ч.л.
- Вода – 300 мл
- Сахар – 200 гр
- Кардамон цельный – 10 коробочек
- Шафран нити – небольшая щепотка
- Растительное масло для жарки

– *Мороженое для подачи (по желанию)*

– Поместить в миску муку и 100 мл воды. Тщательно взбивать смесь в течение 10 минут. Накрывать крышкой и оставить при комнатной температуре на всю ночь. Добавить оставшуюся 1 ч.л. муки, снова слегка взбить смесь, а затем влить ее в кондитерский шприц с насадкой диаметром около 5—7 мм.

– Поместить в небольшую кастрюлю сахар, кардамон и шафран. Влить оставшуюся воду и поставить на медленный огонь. Довести до кипения при постоянном помешивании, а затем варить в течение 7—8 минут до образования сиропа.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Работая небольшими партиями выдавить необходимое количество смеси в раскаленное масло, чтобы получилась спиралевидная форма, а затем обжаривать *джалеби* в течение 2 минут. Получившиеся спиральки поместить в горячий сироп и оставить в нем на 3—4 минуты.

– Подавать *джалеби* в теплом или холодном виде.



ФАЛУДА

Регион происхождения: Индия

Количество: 4 порции

Фалуда – это один из самых популярных уличных десертов в Индии, Бангладеше, Афганистане, Непале, Шри-Ланке и Пакистане. Он представляет собой холодный напиток, главными компонентами которого являются молоко, стеклянная лапша, розовая вода и семена сладкого базилика. Сочетание довольно необычное и в то же время удивительное, и, если вам удастся раздобыть необходимые ингредиенты, вы сможете насладиться этим легендарным индийским лакомством.

– *Сладкий базилик семя* – 1 ст. л.

– *Вода* – 500 мл

– *Стеклянная лапша (falooda sev)* – 50 гр

– *Розовая вода* – 8 ст. л.

– *Молоко, охлажденное* – 400 мл

– *Ванильное мороженое* – 4 шарика

– *Фисташки, дробленные* – небольшая горсть

– *Миндаль, дробленный* – небольшая горсть

– Замочить семена базилика в 500 мл воды на 30 минут. Приготовить лапшу, согласно указанию на упаковке, а затем остудить.

– Влить по 2 ст. л. розовой воды в каждый сервировочный стакан. Добавить по 2 ст. л. семян базилика и по 100 мл холодного молока. Разместить сверху небольшое количество лапши и шарик мороженого, посыпав фисташками и миндалем.

– Сразу же подавать.



МАНГОВЫЙ ЛАССИ

Регион происхождения: Индия

Количество: 8 порций

Этот популярный сладкий и освежающий индийский уличный напиток представляет собой жидкую смесь йогурта, фруктов и сахара. Ранее он был известен лишь на территории Индии и Пакистана, однако сейчас популярен далеко за пределами Индостана. Ближайшим его родственником является ближневосточный *айран*.

– Греческий или любой другой несладкий йогурт – 1,5 л

– Колотый лед – 250 мл

– Цельное молоко – 250 мл

– Спелый (очень спелый) манго, очищенный и измельченный – 1 кг

– Кардамон молотый – ½ ч.л.

– Сок лайма – 30 мл

– Сахар – по вкусу (в случае, если манго, не созрел, а значит недостаточно сладкий)

– Соединить все ингредиенты в блендере и превратить в однородную жидкость.

– Подавать в стаканах, при необходимости добавив больше льда.

ЧААС

Регион происхождения: Индия

Количество: 2 порции

Этот популярный на улицах Индии пряный йогуртовый напиток является родственником *ласси*, однако отличается от него следующим: добавлением в состав воды и отсутствием сахара. *Чаас* идеален в качестве охлаждающего напитка во время летней жары.

- Несладкий йогурт – 100 мл
- Соль – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Зира молотая – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Листья свежей мяты – 10 шт
- Имбирь, тёртый – 1 ч.л.
- Вода – 300 мл
- Несколько кубиков льда для подачи (по желанию)
- Поместить в миску йогурт и взбить до однородности. Добавить соль с молотой зирой и тщательно перемешать.
- Растереть в ступке имбирь с мятой, добавить в йогурт и снова перемешать.
- Влить воду и снова тщательно перемешать смесь. Разлить по сервировочным стаканам, добавить лед и подавать.

НИМБУ ПАНИ

Регион происхождения: *Индия*

Количество: *4 порции*

Этот напиток является традиционным индийским вариантом лимонада, который можно обнаружить на улицах по всей стране. Черная соль придает этому бодрящему и освежающему напитку пикантную пряную нотку. Также в некоторых случаях в напиток добавляют имбирь.

- Лимонный сок – 125 мл
- Сок 2 лайма
- Сахар или сахарная пудра – 4 ст. л. или по вкусу
- Соль – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Черная соль – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Розовая вода – 8 капель
- Холодная вода – 800 мл
- Лед для подачи
- В кувшине соединить соки обоих цитрусовых. Добавить сахар, оба вида соли и розовую воду. Тщательно перемешать и влить ледяную воду.
- Поместить в сервировочные стаканы несколько кубиков льда, влить лимонад и сразу же подавать.

ХОППЕР С ЯЙЦОМ И КОКОСОВЫМ ЧАТНИ

Регион происхождения: *Шри-Ланка*

Количество: *6 порций*

Это сказочное блюдо представляет собой блинчик из мякоти кокоса и рисовой муки, который готовится на специальной сковороде, похожей на вок. Сверху блинчика располагается яйцо и подается вместе с нежным кокосовым чатни. Это уличное блюдо вы сможете обнаружить по всей территории Шри-Ланки.

- Мякоть кокоса, тертая – 100 гр
- Кипяток – 600 мл
- Рисовая мука – 20 гр
- Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
- Сахар – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Растительное масло для жарки
- Яйцо – 6 шт

Для кокосового чатни:

- Листья и стебли свежей кинзы – 2 пучка
- Листья свежей мяты – горсть
- Мякоть кокоса – 200 гр
- Сок 2 лимонов

– Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, свежий, мелко нарезанный – 2—3 стручка

– Чеснок, грубо нарезанный – 2 зубчика

– Сахар – 2 ч.л.

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Поместить тертую мякоть кокоса в миску, залить кипятком и оставить на 15 минут. Ни в коем случае не следует переходить к следующему этапу до тех пор, пока вода слегка не остынет: кипяток убьет дрожжи.

– Как только вода потеплеет, добавить муку, дрожжи и сахар. Тщательно взбить до образования однородной массы. Накрыть пищевой пленкой и оставить минимум на 6 часов при комнатной температуре или на всю ночь в холодильнике.

– Для приготовления *чатни* поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную пасту.

– Разогреть в выпуклой сковороде, например, вок немного растительного масла на чуть выше среднем огне. Распределить его по всей сковороде и влить необходимое количество теста, отделив его края от сковороды. Расположить яйцо в виде глазуньи поверх блинчика, уменьшить огонь и накрыть крышкой. Готовить в течение 3 минут или до той консистенции яйца, которое вы предпочитаете.

– Повторить весь процесс с остальными порциями.

– Расположить блинчик с яйцом на сервировочной тарелке, добавив *чатни*. Также вы можете использовать любой вид *чатни* на ваш вкус.



КОТТУ РОТИ

Регион происхождения: *Шри-Ланка*

Количество: *4—6 порций*

На Шри-Ланке это блюдо по популярности можно сравнить с *гамбургером* в сфере уличной еды. Несмотря на то, что оно содержит большое количество ингредиентов, *котту роти* возникло в народной среде и стало чрезвычайно популярным на всем острове. Попробуйте приготовить это аутентичное блюдо из местной лепешки, овощей и *карри порошка*, и вы сможете ощутить вкусы и ароматы потрясающего ланкийского классического блюда.

– Куриное мясо с бедер или грудки, нарезанное на небольшие кусочки – 600 гр

– Растительное масло – 3 ст. л.

- Красный лук, измельченный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 8 зубчиков
- Имбирь – 60 гр (30 гр измельченного + 30 гр мелко нарезанного)
- Помидор (среднего размера), нарезанный пополам – 3 шт
- Кокосовое молоко – 1 банка (400 мл)
- Яблочный уксус – 1 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.
- Традиционный ланкийский хлеб роти, парата или тортилья – 4 шт
- Лук-порей, мелко нарезанный – 1 стебель
- Зеленый лук, мелко нарезанный – 5 перьев
- Морковь, нарезанная соломкой – 1 шт
- Белокочанная или красная капуста, тонко нарезанная – 200 гр
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, свежий – 3 стручка
- Листья карри – 20 шт
- Зира семя – 1 ст. л.
- Соевый соус – 2 ст. л.
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Шри-Ланкийский порошок карри – ½ части из рецепта (см. приложение)
- Лайм, нарезанный на дольки, для подачи
- Приготовить порошок карри, рецепт которого указан в приложении.
- Поместить в большую миску куриное мясо и добавить порошок карри вместе с 1 ст. л. растительного масла. Тщательно перемешать, чтобы покрыть все мясо смесью, и отложить на 1 час при комнатной температуре.
- В глубокой сковороде или воке разогреть 1 ст. л. растительного масла на среднем огне. Погрузить в него лук, половину чеснока и тертый имбирь. Обжаривать в течение 10 минут, после чего добавить курицу. Слегка увеличить огонь и обжарить до золотистой корочки. Добавить кокосовое молоко, помидоры, яблочный уксус и ½ ч.л. соли. Довести до кипения и томить на медленном огне в течение 20 минут.
- Убрать с огня и остудить. Для этого рецепта потребуется только половина порции. Вторую часть следует поместить в холодильник и использовать по мере надобности.
- Разогреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее лепешки. Слегка подогреть и убрать с огня. Нарезать каждую лепешку на кубики 3 см.
- Разогреть в сковороде оставшееся растительное масло на среднем огне. Поместить в него лук-порей, зеленый лук, морковь и капусту. Обжаривать овощи в течение 3—4 минут. Добавить нарезанный имбирь, вторую часть чеснока, перцы чили, листья карри, соевый соус, семена зиры и ½ ч.л. соли. Тщательно перемешать и обжаривать в течение 2 минут. Убрать все овощи на одну половину сковороды, а на вторую выложить яйца. Слегка обжарить их, при постоянном помешивании, а затем смешать с овощами.
- Добавить остывшее карри, тщательно перемешать и добавить кусочки лепешки.
- Выложить в сервировочные тарелки и подавать вместе с дольками лайма.



УЛИЧНЫЕ БЛЮДА ВОСТОЧНОЙ И ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ

МРАМОРНОЕ ЯЙЦО

Регион происхождения: Китай

Количество: 8 яиц

Эта китайская уличная закуска представляет собой треснутое яйцо, сваренное в чае, соевом соусе и специях. Родом из Китая это блюдо полюбилось во многих странах Юго-Восточной Азии, где у него на сегодняшний день имеются десятки вариаций. Свое название блюдо получило по характерному рисунку, которое появляется при приготовлении, и напоминает мраморные очертания.

- Яйцо – 8 шт
- Соевый соус – 150 мл
- Черный листовой чай – 2 ст. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Бадьян – 4 звездочки
- Корица цельная – 1 палочка
- Сычуаньский перец – 1 ч.л.
- Цедра 1 апельсина

– Поместить в большую кастрюлю яйца и влить холодную воду. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Варить на ниже среднем огне в течение 6 минут. Слить воду и охладить под холодной проточной водой.

– Расположить яйцо в одной руке, а второй, при помощи ложки, произвести легкие удары по скорлупе, чтобы образовать крошечные трещины по всему яйцу. Повторить процесс с остальными яйцами.

– Вернуть яйца в кастрюлю и покрыть слоем холодной воды. Добавить соевый соус, чай, сахар, цедру мандарина и все специи. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Накрыть крышкой и варить на медленном огне в течение 2 часов. При необходимости доливать воду, чтобы она полностью покрывала яйца.

- Убрать кастрюлю с огня и оставить остывать в чайном настое. Вынуть яйца и поместить в холодильник минимум на 6 часов. С этого момента яйца могут храниться в течение 3 дней.
- Перед употреблением очистить яйца от скорлупы и смаковать их.



ЦЗЯОЦЗЫ

Регион происхождения: Китай

Количество: 40 цзяоцзы на 4—6 порций

Эта уличная закуска является одним из разновидностей так называемых *дамплингов* – азиатское блюдо из тонкого теста с различными начинками из мяса, овощей, рыбы или морепродуктов, напоминающие пельмени или вареники. Зачастую их готовят на пару, что делает их весьма здоровой пищей. Хотя обжаренные до хрустящей корочки они также популярны. Несмотря на большое разнообразие рецептов, в качестве начинки для цзяоцзы традиционно используют свинину и капусту, а подают с приправой из соевого соуса, рисового уксуса и чеснока.

- Мука – 250 гр
- Фарш из свинины – 250 гр
- Белокочанная капуста, мелко нарезанная – 150 гр
- Яйцо – 1 шт
- Лук, мелко нарезанный – 25 гр
- Имбирь, тертый – 1—2 см
- Соевый соус – 1 ст. л.
- Шаосинское рисовое вино, хересный уксус или мирин (японское рисовое вино) – 1 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.
- Перец белый свежемолотый – ½ ч.л.

Для соуса:

- Соевый соус – 100 мл
- Рисовый уксус – 2 ст. л.
- Кунжутное масло – 2 ч.л.
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Любой жгучий соус или хлопья чили на ваш вкус
- Для приготовления теста поместить в миску муку и влить тонкой струйкой 125 мл холодной воды при постоянном помешивании. Продолжать вымешивать до образования жесткого теста.

Выложить его на ровную поверхность и вымесить до состояния гладкого эластичного теста. Обернуть пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 30—60 минут.

– В отдельной миске соединить свиной фарш, капусту, яйцо, лук, имбирь, соевый соус, вино, соль и белый перец. Поместить в холодильник минимум на 30—60 минут.

– Вынуть тесто из холодильника и разделить на 2 части. Первую часть снова поместить в пищевую пленку и убрать в холодильник, а из второй части раскатать длинный жгут диаметром 1 см. Разделить жгут на 2 части, соединить и снова разделить поровну, чтобы получить 4 равных жгута. Каждый жгут поделить на 5 равных частей из которых сформировать шарик. Повторить с остальными жгутами, а затем повторить процесс со второй частью теста, в результате чего у вас должно получиться 40 одинаковых шариков.

– Расположить возле себя 2 тарелки, одну из которых щедро обсыпать мукой. Окунуть шарик в муку и раскатать из него круг, который должен иметь диаметр 9—10 см и толщину около 1—2 мм. Окунуть круг в муку и расположить на пустой тарелке. Повторить процесс с остальными шариками, по мере необходимости добавляя муку в тарелку.

– Выложить перед собой 10 кругов из теста, а также поставить небольшую миску с холодной водой. В центр каждого круга поместить по 1—2 ч.л. начинки. Смазать одну верхнюю часть круга холодной водой и запечатать круг, согласно рисунку ниже. Повторит процесс с остальными заготовками.

– Сформировать из каждого *цзяоцзы* полумесяц, после чего поместить их на слегка присыпанный противень. При необходимости использовать несколько противней. На этом этапе лишние пельмени можно заморозить.

– Для приготовления соуса соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать.

– Готовить пельмени в пароварке небольшими партиями до полной готовности.

– Подавать горячими вместе с соусом.



БАОЦЗЫ

Регион происхождения: Китай

Количество: 12 баоцзы

Это популярное китайское уличное блюдо, напоминающее манты, которое готовят на пару. Они относятся к одному из видов *дамплингов*, называемых *дим самы*. В нежное тесто добавляют дрожжи, что только увеличивает его пышность, а в качестве начинки традиционно закладывают свинину, обильно приправленную специями, а также другие виды мяса, грибов и овощей. Нередко *баоцзы* готовят в качестве десерта, фаршируя их различными сладкими ингредиентами.

В своем рецепте я использую пряную свинину *ча шао*, приготовленную методом барбекю, а это означает что все блюдо в целом будет называться *ча шао бао*.

- Мякоть свинины без кожи, нарезанная на полоски толщиной 4 см – 1,2 кг
- Чеснок, измельченный – 3 зубчика
- Соевый соус – 3 ст. л.
- Устричный соус – 2 ст. л.
- Кетчуп – 2 ст. л.
- Мед – 2 ст. л.
- Шаосинское рисовое вино, хересный уксус или мирин (японское рисовое вино) – 2 ст. л.
- Китайская смесь пяти специй – 1 ч.л. (см. приложение)
- Перец белый свежемолотый – 1 ч.л.
- Лук, мелко нарезанный – 3 шт
- Имбирь, тертый – 3 см
- Перец черный свежемолотый – по вкусу

Для теста:

- Мука – 500 гр
 - Кукурузный крахмал – 250 гр
 - Сахар – 1 ст. л.
 - Разрыхлитель – 1½ ч.л.
 - Быстродействующие дрожжи – 1 ч.л.
 - Соль – 1 ч.л.
 - Теплая вода – 450—500 мл
- В большой миске соединить чеснок, соевый соус, устричный соус, кетчуп, мед, рисовое вино, смесь специй и белый перец. Добавить свиные полоски и тщательно перемешать, покрыв мясо маринадом. Поместить в холодильник на 6—48 часов.
- Смешать в миске все сухие ингредиенты для теста. Тонкой струйкой вливать воду при постоянном перемешивании. Влить столько воды сколько понадобится, чтобы замешать мягкое тесто. Как только вы получите гладкое эластичное тесто, необходимо поместить его в смазанную растительным маслом миску. Накрыть крышкой или влажным полотенцем и оставить на 1 час.
- Разогреть барбекю, гриль или духовку до средней температуры. Обжаривать свинину в течение 20—25 минут или до готовности, периодически переворачивая ее. Отложить в сторону и остудить.
- Вылить оставшийся от свинины маринад в кастрюлю или небольшой сотейник и поставить на средний огонь. Довести до кипения и продолжать готовить до желаемой степени густоты. Добавить в соус лук, имбирь и при необходимости черный перец. Тщательно перемешать и снять с огня.
- Разрезать половину приготовленного свиного мяса на кубики ½ – 1 см. Добавить кубики в приготовленный соус и отложить в сторону. Вторую половину свинины поместить в холодильник или сразу употребить, она для этого рецепта не потребуется.
- Разделить тесто на 12 равных частей и из каждого сформировать шар. Раскатать из шара круг диаметром 12—13 см и диаметром 5 мм. Повторить процесс с остальным тестом.
- Расположить в центре каждого круга щедрую порцию начинки. Поднять круг за его края и запечатать их, сформировав из *баоцзы* что-то наподобие капли. Перевернуть *баоцзы* швом вниз, сформировать из него шарик и отложить. Повторить процесс с остальным тестом. Также вы можете воспользоваться другим вариантом формирования *баоцзы* (см. иллюстрацию ниже).
- Готовить *баоцзы* в пароварке небольшими партиями до полной готовности.
- После приготовления дать им слегка остыть и приступить к трапезе.



ВОНТОНЫ

Регион происхождения: Китай

Несмотря на то, что родиной *вонтонов* является Китай, с течением времени они стали популярны по всей Юго-Восточной Азии, где у них появились десятки вариаций как в разнообразии начинок, так и в способах их приготовления. *Вонтоны* – это вид *пельменей* или *дим самов*, состоящие преимущественно из теста и всевозможной начинки. Тесто изготавливают из воды, яиц, муки и соли, однако наиболее популярным остается готовое тесто, которое продается в виде уже нарезанных квадратиков. В качестве начинки используют различного рода мясо, морепродукты, грибы и овощи. В большинстве случаев начинка представляет собой фарш. Так как тесто довольно тонкое, овощи заранее слегка обжариваются в воке и внутри остаются хрустящими, а затем поливаются различными соусами для придания вкуса. Жареные *вонтоны* готовятся быстро, поэтому мясной фарш также обжаривается до готовности заранее. Морепродукты, как например, креветки заранее не обжариваются, а помещаются в тесто сырыми, чтобы при приготовлении *вонтонов* не пережарить их. Помимо обжаривания, *вонтоны* варят, запекают и готовят на пару. При желании возможно применение *вонтонов* в качестве дополнения к супу.

– Свиной фарш – 150 гр

– Креветки (среднего размера), очищенные и нарезанные на небольшие кусочки – 110 гр

– Зеленый лук (только белая часть), мелко нарезанный – 1 перо

- Чеснок, мелко нарезанный – 1 зубчик
- Кукурузный крахмал – ½ ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Перец черный свежемолотый – щепотка
- Сахар – щепотка
- Тесто для вонтонов – 1 пачка (примерно 50 квадратиков)
- Яйцо – 1 шт
- Растительное или фритюрное масло для жарки
- Соус свит чили – 1½ стакана (см. приложение)
- Для начинки соединить в миске свиной фарш, креветки, чеснок, лук, крахмал, соль, перец

и сахар. Тщательно перемешать.

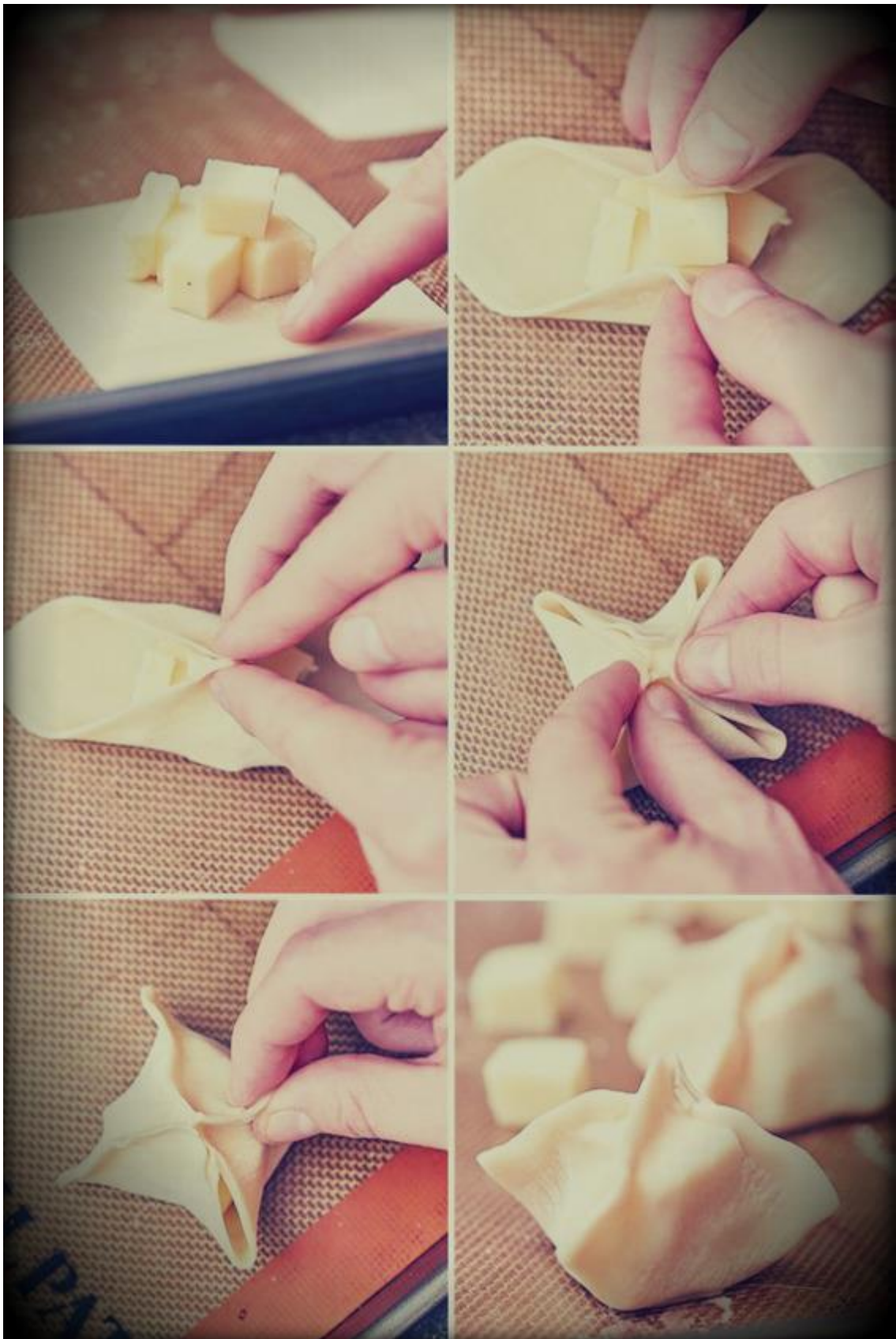
– Для наполнения *вонтонов* следует работать партиями по 6—8 шт, предотвратив при этом высыхание теста. Поместить тесто на рабочую поверхность. В середину каждого квадратика выложить 1—2 ч.л. начинки, приблизительно 18—20 гр, в зависимости от размера теста. Используя кулинарную кисточку смазать взбитым яйцом края теста. Вначале сомкнуть два противоположных

– угла теста вместе, а затем также поступить с двумя другими углами, создав из *вонтона* конус. Обмакнуть нижнюю часть *вонтона* в муку или крахмал и переложить его на большое блюдо, а затем проделать тот же процесс с оставшимся тестом до тех пор, пока не закончится начинка.

– Разогреть достаточное количество масла во фритюре или в глубоком казане до 170—180 °С.

– Обжаривать партиями по 4—6 *вонтонов* за один раз в течение приблизительно 2 минут или до золотистого цвета. При обжаривании *вонтоны* должны быть полностью погружены в масло. При помощи шумовки извлечь готовые *вонтоны* и разместить их на бумажном полотенце. Повторить весь процесс с остальными *вонтонами*. Готовность *вонтона* можно определить при помощи зубочистки, воткнув ее до середины закуски. В случае, если при извлечении кончик зубочистки остается сильно горячим, начинка внутри *вонтона* готова.

– Подавать горячими вместе с традиционными соусами для макания такими как *свит чили*.



СВИНИНА ЧА ШАО

Регион происхождения: Китай

Количество: 4—5 порций в качестве самостоятельной закуски

Это блюдо кантонской кухни, популярное по всему Китаю, представляет собой маринованную свинину в пряном соусе и обжаренную на гриле. За пределами Китая оно известно, как *китайское барбекю*. *Ча шао* может выступать как самостоятельное блюдо или стать ингредиентом для более сложного составного блюда. Несмотря на то, что *ча шао* является китайским деликатесом, часто приготовленную свинину добавляют в японский суп *рамен* и многие другие блюда азиатских кухонь. Крайне важно использовать жирное мясо, чтобы оно оставалось сочным в процессе приготовления, в противном случае оно получится сухим. Идеальным куском для этого восхитительного блюда послужит мясо с лопаточной области свинины. Также вы можете, используя этот маринад, запекать на гриле рёбрышки, или даже целую корейку. В Восточной и Юго-Восточной Азии свинину, приготовленную таким образом, уличные торговцы используют в салатах, в блюдах стир-фрай, супах, закладывают тонко нарезанное мясо в листья салата и подают в качестве закусок. Применение этой свинины может ограничиться только вашей фантазией.

- Мякоть свинины – 1 кг
- Соус *Ча шао* – 10—15 ст. л. (см. приложение)
- Нарезать свинину на полоски длиной 15 см и толщиной 3 см.
- На каждом кусочке сделать несколько проколов вилкой для достижения максимального маринования мяса.
- Поместить свинину в большую миску, выложить на нее маринад и полностью погрузить в него мясо. Поместить в холодильник на 6—24 часа.
- Разогреть гриль или духовку до 230 °С.
- Поместить свинину на решетку или противень. В зависимости от размера духовки или гриля мясо следует запекать или обжаривать партиями.
- Запекать свинину в течение 20 минут или до полной готовности. В процессе запекания следует несколько раз перевернуть мясо для равномерного приготовления.
- Вынуть из духовки и дать отдохнуть в течение 10 минут, а затем подавать.



КУНГ ПАО

Регион происхождения: *Китай*

Количество: *4—6 порций*

Это известнейшее в Китае блюдо является гордостью сычуаньской кухни. Оно представляет собой *стир-фрай* из курицы, острого перца, арахиса, а также различных соусов и приправ. Несмотря на то, что традиционное блюдо имеет характерную остроту, вы вправе сами варьировать ее уровень в зависимости от сорта чили и его количества.

- Мясо с куриных бедер – 8 шт
- Соевый соус – 1 ст. л.

- Шаосинское вино – 1 ст. л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Длинный китайский перец чили, свежий, без семян и перегородок – 10 стручков или по вкусу
- Зеленый лук, нарезанный кусочками 3 см – 1 пучок
- Жареный арахис – 50 гр
- Сычуаньский перец молотый – 1 ч.л.
- Рис для подачи

Для соуса:

- Соевый соус – 60 мл
 - Рисовый уксус – 60 мл
 - Куриный бульон – 60 мл
 - Шаосинское вино – 1 ст. л.
 - Сахар – 2 ч.л.
 - Кукурузный крахмал – 2 ч.л. + 1 ст. л. воды
- Соединить в миске соевый соус с шаосинским вином, добавить кусочки курицы, покрыть ее маринадом и оставить на 1 час.
- Приготовить соус, смешав в миске все ингредиенты.
- Разогреть 1 ст. л. растительного масла в вок сковороде на сильном огне, погрузить в него курицу и обжарить до полной готовности. Выложить в миску.
- Влить оставшееся масло в сковороду и погрузить в него перец чили. Обжаривать в течение 1 минуты при постоянном встряхивании вока.
- Вернуть курицу в вок вместе с зеленым луком, арахисом и сычуаньским перцем. Обжаривать в течение 1 минуты, после чего добавить соус и продолжать готовить еще 1—2 минуты до средней густоты.
- Подавать блюдо с приготовленным на пару рисом.



ПАНКЕЙКИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Регион происхождения: Китай

Количество: 4 порции

Это блюдо представляет собой блинчики, приготовленные из дрожжевого или обычного теста и рубленного зеленого лука, которые можно отведать как у уличных торговцев, так и в китайских ресторанах. В зависимости от региона рецепт этих блинчиков может меняться и дополняться различными ингредиентами.

- Мука – 1 чашка
- Кипяток – ½ стакана

- Соль – ½ ч.л.
- Кунжутное масло – 2 ст. л.
- Зеленый лук (только зеленая часть), мелко порубленный – 3 пера
- Растительное масло для жарки
- Соединить муку с кипятком и тщательно вымесить тесто. Оставить на 30 минут.
- Разделить тесто на 2 части и сформировать из каждой шар.
- Раскатать из каждого шара тонкий круг и смазать его поверхность кунжутным маслом.
- Скатать из каждого круга рулет, а затем придать им форму улитки.
- Снова превратить тесто в круг с помощью скалки, а затем снова смазать кунжутным маслом.
- Сверху каждого панкейка расположить рубленый зеленый лук и обсыпать солью.
- Еще раз свернуть из круга рулет, а затем придать ему форму улитки. В завершении раскатать из каждого теста круг диаметром 16—18 см.
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и обжарить панкейки до золотистого цвета. Для подачи нарезать готовые блинчики на порционные кусочки.



КИТАЙСКИЙ СЭНДВИЧ

Регион происхождения: Китай

Количество: 12 порций

Знаменитый китайский сэндвич из провинции Шэньси. В качестве начинки используют свинину, тушеную в пряном бульоне, после чего ее измельчают и помещают между двумя булочками «мо» с различными дополнительными ингредиентами. Это уличное блюдо распространилось по всему Китаю, а в мусульманских районах вместо свинины добавляют говядину или баранину. Считается китайским прототипом гамбургера и вероятнее всего является самым старейшим сэндвичем в мире, история которого начинается еще до н.э.

Для мяса:

- Свиной желудок – 1 кг
- Вода – 2 стакана
- Шаосинское вино – $\frac{1}{4}$ стакана
- Гранулированный сахар – $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Светлый соевый соус – 2 ст. л.
- Темный соевый соус – 1 ст. л.
- Зеленый лук, нарезанный на несколько частей – 4 пера
- Имбирь – 2 см
- Бадьян – 2 звездочки
- Корица цельная – 1 палочка
- Черный кардамон – 1 коробочка
- Галангал – 2 см
- Сычуаньский перец – 1 ч.л.
- Лавровый лист – 3 шт
- Соль – по вкусу
- Листья свежей кинзы – 1 чашка

Для булочек мо:

- Мука – 500 гр
- Быстродействующие дрожжи – 2 ч.л.
- Соль – $\frac{3}{4}$ ч.л.
- Теплая вода – 1 – $1\frac{1}{2}$ стакана

– Нарезать желудок на кусочки 10—12 см. Поместить кусочки в кастрюлю, залить достаточным количеством воды, поставить на огонь и довести до кипения. Варить в течение 10—15 минут, после чего вынуть кусочки желудка и тщательно промыть их под холодной проточной водой. Кастрюлю также следует промыть.

– Вернуть желудок в кастрюлю, залить 3 стаканами воды, добавить вино, сахар, соевые соусы, зеленый лук, имбирь, бадьян, корицу, кардамон, галангал, сычуаньский перец и лавровый лист. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и томить в течение $1\frac{1}{2}$ – 2 часов в зависимости от размера кусочков. Готовность свиного желудка определяется свободным проколом вилки и таким же свободным соскальзыванием с нее. Довести до вкуса, приправив солью и специями.

– В то время как желудок доходит до готовности необходимо приготовить булочки мо. Для этого соединить в миске муку, дрожжи и соль. Небольшими порциями добавить необходимое количество воды, чтобы получить гладкое эластичное тесто. Замесить тесто в течение 10 минут, чтобы создать клейковину. Сформировать из теста шар, поместить в смазанную маслом миску, накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте на 1 час.

– Слегка размять тесто и поделить его на 12 равных частей, сформировав из каждой шарик. В процессе приготовления булочек необходимо держать остальные заготовки под полотенцем во избежание высыхания.

– Сформировать из каждой части теста булочку мо.

– После того как булочки будут подготовлены, поместить их под полотенце на 20 минут.

– Разогреть большую сковороду с плоским дном на среднем огне и выложить на сухую сковороду заготовки в 2 см друг от друга. Накрыть крышкой и оставить готовиться в течение 2 минут с каждой стороны. Необходимо контролировать температуру, чтобы булочки не сгорели. Выложить готовые булочки на тарелку и продолжить обжаривание следующей партии.

– Для сервировки необходимо грубо нарезать мясо, добавить кинзу и желаемое количество бульона. Тщательно перемешать начинку.

– Произвести надрез в булочке наподобие *питы* и поместить начинку внутрь. По желанию добавить ингредиенты и соусы по вкусу и сразу же подавать.



ЧУАНЬ

Регион происхождения: Китай

Количество: 10 шашлычков

Чуань – это вид небольших китайских шашлычков, который распространен по всей территории страны и пользуется огромной популярностью как уличная еда у местных жителей и туристов. В основном *чуань* нанизывают на шпажки и готовят на углях, однако используют также электрические приборы и обжаривание в масле. Изначально эти шашлычки готовили исключительно из ягненка, но теперь может использоваться любое мясо: курица, говядина, свинина и морепродукты. В туристических местах встречаются шашлычки из различных экзотических животных и насекомых.

Еще на улицах Китая пользуются популярностью различные виды барбекю, которые имеют общее название – *шаокао*.

– Перец чили хлопья – 1 ст. л.

– Зира семя – 1 ст. л.

– Фенхель семя – 2 ч.л.

– Соль морская – 1 ч.л.

– Чеснок молотый – 2 ч.л.

– Мякоть ягненка, нарезанное на кусочки 3—5 см – 500—700 гр

– Растительное масло – 1 ст. л.

– Шаосинское вино – 2 ч.л.

– Бамбуковые шпажки, заранее замоченные в воде

– Поместить в ступку все цельные специи и растереть при помощи пестика. Соединить с молотым чесноком и солью, и тщательно перемешать. Также по вкусу в маринад можно добавить сахар, соевый соус, сычуаньский перец и другие приправы или специи по вашему вкусу.

– Зарезервировать 1 ст. л. смеси, а остальное засыпать в миску с мясом. Добавить масло с вином и тщательно перемешать.

– Разогреть мангал или гриль. Дождаться пока уголь не приобретет белый налет, после чего распределить его на дне мангала ровным слоем.

– Обжарить шашлычки в течение 4—6 минут с каждой стороны.

– Нанести на каждую порцию зарезервированную смесь специй и продолжать обжаривать еще 1—2 минуты или до полной готовности мяса.

– Убрать шпажки с мангала и сразу же подавать с вашим любимым соусом и другими дополнениями к шашлыку.



МАЛАТАН

Регион происхождения: Китай

Малатан – это самое популярное сычуаньское блюдо, известное во всем мире. Оно представляет собой кипящий пряный бульон, в котором готовятся нанизанные на шпажки различные ингредиенты такие как маринованное мясо, морепродукты, сыр тофу, субпродукты, овощи, грибы и прочее. Несмотря на то, что это блюдо в основном можно отведать в кафе и ресторанах, оно встречается и у уличных торговцев. Зачастую цена на все шпажки одинакова, независимо от продукта, который на нее нанизан, а итоговая сумма формируется от количества заказанных гостем шпажек или палочек.

Для бульона:

- Кости индейки – 4 кг
- Свиная нога, разрезанная на 4 части – 1 шт
- Имбирь – 7—10 см
- Зеленый лук – небольшой пучок
- Лук (крупного размера), разрезанный на четвертинки – 1 шт
- Вода – 3—4 л

– Поместить все кости в кастрюлю, полностью покрыть холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. Варить в течение 5 минут.

– Вынуть все кости и промыть их под холодной проточной водой. Вылить содержимое кастрюли и хорош промыть ее. Снова поместить кости в кастрюлю, добавить имбирь, зелёный и репчатый лук. Залить необходимое количество воды.

– Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 2—3 часов.

– Вынуть все кости и процедить бульон.

Сычуаньская пряная база для малатан:

- Китайским перцем чили, сушеный – ½ чаши

- Бадьян – 3—4 звездочки
- Черный кардамон цельный – 1 шт
- Мускатный орех цельный – 1 шт
- Гвоздика цельная – 7 шт
- Корица цельная – 2 палочки
- Лавровый лист – 5—7 шт
- Фенхель семя – 1 ст. л.
- Зира семя – 1 ст. л.
- Перец белый горошек – 1 ст. л.
- Кипяток – 250 мл
- Смесь растительного масла и жира от курицы/индейки – 4 чаши
- Сычуаньская бобовая чили паста – ½ чаши
- Рисовое вино – ½ стакана
- Чеснок, измельченный – 12 зубчиков
- Имбирь – 25 гр
- Лемонграсс, нарезанный на несколько частей – 1 стебель
- Китайский или корейский перец чили, хлопья – 90 гр
- Сычуаньский перец – ½ чаши
- Карри порошок – ¾ ч.л. (см. приложение)
- Бульон – 1,5—2 л (см. рецепт выше)
- Соединить первые 11 ингредиентов в большой миске и оставить на 1 час.

– В большой кастрюле соединить смесь масла и жира, бобовую пасту, рисовое вино, чеснок, нарезанный имбирь и лемонграсс. Поставить на огонь, довести до кипения и томить на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10—15 минут или до густой консистенции. Добавить хлопья чили, все замоченные специи и половину жидкости от них. Продолжать варить еще 15—20 минут или до полного испарения жидкости. Добавить сычуаньский перец вместе с карри порошком и продолжать варить еще 2 минуты. Влить необходимое количество бульона, тщательно перемешать и остудить. Дать настояться в течение нескольких часов или всей ночи.

Фрикадельки из индейки:

- Фарш из индейки с области голеней и бедер – 600—700 гр
- Грудинка от индейки
- Сельдерей, нарезанный мелким кубиком – ½ чаши
- Зеленый лук, мелко нарезанный – ½ чаши
- Кукурузный крахмал – 1½ ст. л.
- Рыбный соус – 1½ ст. л.
- Перец белый свежемолотый – 1 ч.л.
- Соединить все ингредиенты в миске и замесить фарш.
- Сформировать из фарша фрикадельки.
- Нарезать грудинку на тонкие слайсы.

Наполнители для малаган:

- Мякоть говядины, нарезанная тонкими слайсами
- Кальмар, нарезанный небольшими квадратиками
- Тофу, нарезанный на кубики размером со спичечный коробок
- Грибы или овощи, нарезанные на порционные кусочки
- Прочие ингредиенты на ваш вкус
- Подготовить все наполнители для малаган, нарезав их на порционные кусочки и насадив на бамбуковые шпажки.

По прошествии нескольких часов или ночи, процедить пряный бульон и при необходимости добавить еще бульона и довести его до вкуса.

Довести пряный бульон до кипения, поместить в него шпажки с различными ингредиентами, довести их до готовности в горячем бульоне и смаковать малаган или как его еще

называют *хот-под*. При необходимости использовать различные китайские соусы для макания приготовленных вами ингредиентов.



ЯИЧНЫЕ ВАФЛИ

Регион происхождения: Гонконг

Это уличное блюдо является самым узнаваемым в Гонконге, которое представляет собой вафлю, приготовленную из яичного теста между двумя решетчатыми пластинами или в специальной сковороде. Часто эти вафли подают горячими в дополнении с фруктами, мороженым и шоколадом.

- Мука – 1 чашка
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Крахмал тапиоки – $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Сахарная пудра – 1 ст. л.
- Яйцо (крупного размера) – 2 шт
- Сахарный песок – $\frac{2}{3}$ чашки
- Сгущенное молоко – 2 ст. л.
- Вода – 150 мл
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Экстракт ванили – 1 ч.л.
- В миске соединить все ингредиенты и тщательно размешать. Поместить в холодильник на 1 час.
- Разогреть на сильном огне сковороду для вафель в течение 1—2 минут.
- Протереть сковороду небольшим количеством растительного масла и убавить огонь до среднего.
- Влить $\frac{3}{4}$ стакана теста в сковороду и равномерно распределить его. Готовить 2 минуты на одной стороне, а затем перевернуть сковороду на другую сторону и продолжать готовить еще 2 минуты. На всякий случай необходимо ознакомиться с инструкцией от вашей сковороды, поскольку для разных видов сковород необходимо разное время приготовления.
- Вынуть готовую вафлю из сковороды и продолжить работу с оставшимся тестом.
- Подавать теплыми с фруктами или любым десертом на ваш выбор.

ЖЕМЧУЖНЫЙ ЧАЙ

Регион происхождения: Тайвань

Количество: 8 порций

Этот чай является одним из самых популярных уличных напитков по всей Восточной Азии, который изготавливают из чайной основы, сока и других ингредиентов. В качестве «жемчужин» в чай добавляют шарики, изготовленные из тапиоки, которые можно приобрести через интернет или в местных восточных продуктовых лавках. Также вместо воды можно использовать молоко.

- Жемчужины тапиоки для чая диаметром 6 мм – 350 гр
- Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и грубо нарезанный – 1 стебель
- Листья каффир-лайма – 5 шт
- Листья свежей мяты – 15 гр
- Калган, очищенный и тонко нарезанный – 15 гр
- Имбирь, очищенный и тонко нарезанный – 15 гр
- Листья жасминового чая – 22 гр
- Кипяток – 4 л
- Пальмовый сахар – 115 гр или по вкусу
- Сок лайма – 60 мл
- Поместить тапиоки в 2 л холодной воды, поставить на средний огонь и довести до кипения.

Через 5 минут откинуть тапиоки на сито и промыть под холодной водой.

– Довести 4 л воды до кипения и снять с огня. Поместить в кипяток лемонграсс, листья лайма, мяту, калган, имбирь и листья чая. Настоять в течение 15—20 минут.

– Добавить сахар вместе с соком лайма и отрегулировать баланс вкусов.

– Процедить чай, остудить и поместить в холодильник на 1 час. Распределить тапиоки по стаканам и залить холодным чаем.

– Подавать вместе с широкой трубочкой, которая способна пропустить тапиоки.



ХУШУР

Регион происхождения: Монголия

Количество: 8 шт

Это блюдо представляет собой популярные по всей Монголии пирожки, похожие на чебуреки. Для их приготовления используется самое обычное недрожжевое тесто, в которое

помещается начинка из мяса, лука, чеснока и специй. *Хушур* готовят дома, в ресторанах, а также продают в уличных ларьках быстрого питания.

Для теста:

- Мука – 2 чашки
- Соль – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Вода – 1 стакан

Для начинки:

- Фарш из говяжьего или бараньего фарша, желательно с жиром – 500 гр
- Соль – 1 ч.л.
- Перец черный свежемолотый – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Майоран сушеный – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Лук (среднего размера), мелко нарезанный – $\frac{1}{2}$ шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Растительное масло для жарки
- В миске соединить муку, соль и полстакана воды. Произвести замес теста, добавив необходимое количество воды. Замесить тесто до гладкого эластичного состояния. Накрыть пищевой пленкой и оставить на 20 минут.
- В отдельной миске соединить все ингредиенты для начинки и тщательно перемешать. Если смесь получилась слишком сухой, следует добавить немного воды.
- Разделить тесто на 4 равных части. Сформировать из каждой части шар и поделить пополам. Раскатать каждый кусок теста в круг диаметром 12—15 см.
- Расположить по 2½ ст. л. начинки на половину каждого круга. Накрыть начинку второй половиной круга, сформировав полумесяц, и тщательно запечатать края пирожка при помощи вилки.
- Разогреть в большой сковороде растительное масло слоем около 2 см и обжарить пирожки небольшими партиями в течение 2—3 минут с каждой стороны до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце и приступить к обжариванию следующей партии.
- Подавать *хушур* в горячем или холодном виде.



КОРЕЙСКИЙ СЭНДВИЧ С ЯЙЦОМ

Регион происхождения: Корейский полуостров

Количество: 1 порция

Это уличное блюдо является традиционным завтраком, который обеспечит питательное и сытное начало дня.

- Яйцо – 2 шт
- Морковь, тертая – ½ шт
- Белокочанная капуста, нашинкованная – небольшая горсть
- Сливочное масло – 25 гр
- Белый хлеб – 2 ломтика
- Сыр плавленый – 1 ломтик
- Ветчина – 1 тонкий ломтик
- Коричневый сахар – ½ ч.л.
- Кетчуп – по вкусу
- Острый соус – по вкусу
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- В миске взбить яйца, добавить капусту с морковью и приправить соль с перцем.
- В сковороде растопить половину сливочного масла, погрузить в него ломтики хлеба и обжарить до хрустящей корочки с двух сторон.
- Добавить оставшееся сливочное масло в сковороду и влить яичную смесь. Сформировать необходимую вам форму омлета и обжарить его в течение нескольких минут. Перевернуть омлет и продолжать обжаривать, а в это время сверху него расположить ломтики сыра и ветчины.
- Расположить омлет вместе с сыром и ветчиной на ломтик хлеба. Сверху посыпать сахаром и смазать кетчупом вместе с острым соусом. Накрыть вторым ломтиком хлеба и подавать.



КИМБАП

Регион происхождения: Корейский полуостров

Количество: 40 роллов на 4—5 порций

Под этим названием скрывается корейский эквивалент японским суши. *Кимбап* чрезвычайно востребован в качестве уличной еды, поскольку эти роллы можно уплетать на ходу. В отличие от японского аналога они более демократичные и их начинкой может выступать различные овощи, мясо, рыба, морепродукты, сыры, колбасы, грибы и даже остатки вчерашнего ужина. Для этих роллов вы можете использовать в качестве дипа соевый соус, однако я предлагаю

приготовить соус для макания с традиционным жгучим порошком чили кочукару, который вы сможете приобрести в корейских лавках и магазинах.

- *Круглозерный рис или рис для суши* – 250 гр
- *Соль* – щепотка
- *Рисовый уксус* – 25 мл
- *Сахар* – 20 гр
- *Соль* – 3 гр
- *Кунжутное масло* – 4 ч.л.
- *Яйцо, слегка взбитое* – 2 шт
- *Морковь, нарезанная на корейской терке* – 100 гр
- *Шпинат, заранее промытый и высушенный* – 200 гр
- *Любая другая начинка на ваш вкус*
- *Листья нори* – 5 листов
- *Маринованный имбирь для подачи*

Для соуса:

- *Соевый соус* – 3 ст. л.
- *Кунжутное масло* – 1 ст. л.
- *Рисовый уксус* – 1 ч.л.
- *Корейский чили порошок кочукару* – 3 ч.л. или по вкусу
- *Сахарная пудра* – 1 ч.л.
- *Кунжут семя, предварительно поджаренный* – 1 ст. л.
- *Чеснок, измельченный* – 1 зубчик

Также вам потребуется бамбуковая циновка для формирования роллов.

– Промыть рис под проточной водой 3—5 раз. Засыпать его в казан, влить 300 мл воды и поставить на средний огонь под крышкой, оставив небольшую щель. Как только вода закипит, плотно закрыть крышку и выставить минимальный огонь. Через 15 минут выключить огонь, снять крышку и накрыть кухонным полотенцем, сложив его вдвое, а затем снова закрыть крышкой. Оставить доходить в течение 15 минут.

– В это время приготовить уксусную заправку. Для этого необходимо растворить в уксусе соль и сахар. Убрать полотенце с казана, влить заправку и перемешать рис, покрыв каждое зернышко уксусом. Оставить остывать. Также при желании вы можете засыпать в рис 2 ст. л. поджаренных семян кунжута.

– Разогреть в сковороде 1 ч.л. кунжутного масла и распределить его по всей сковороде. Вылить в раскаленное масло взбитые яйца. Приготовить омлет вашим привычным способом. Выложить готовый омлет на деревянную доску и нарезать длинными полосками шириной 1 см.

– Протереть сковороду бумажным полотенцем, поставить снова на огонь и влить еще 1 ч.л. кунжутного масла. Погрузить в него морковь и обжаривать в течение 1—2 минут до мягкости моркови. Снять с огня и выложить в миску.

– Поместить шпинат в небольшую кастрюлю и поставить на средний огонь. Прогреть шпинат в течение 1—2 минут, периодически встряхивая кастрюлю. Убрать с огня, откинуть на сито и с помощью ложки выжать лишнюю жидкость.

– Приготовить соус для макания, соединив и смешав все ингредиенты.

– Расположить возле себя бамбуковую циновку, а также все ингредиенты для вашего удобства. Поместить на циновку лист нори шершавой стороной вверх. Добавить приблизительно 120—150 гр риса на поверхность нори и распределить его ровным слоем по всему листу, оставляя лишь нетронутым 1 см противоположной от вас стороны нори.

– Поместить необходимое количество каждой начинки на рис.

– Начать процесс скручивания ролла, аккуратно заправляя края. (см. иллюстрацию ниже).

– После того как ролл полностью сформирован, срезать края и нарезать его на 6—8 частей, а затем приступить к сборке и формированию следующего ролла.

– Подавать *кимбап* с соусом для макания.

Примечание: в отличие от японских роллов, для приготовления кимбап используется целый лист нори, а не его половинка.



ПИБИМПАП

Регион происхождения: Корейский полуостров

Количество: 8 порций

Пибимпап является культовым корейским блюдом, которое известно во всем мире. Его можно встретить на улицах, в кафе и ресторанах как в самой Корее, так и на бортах международных авиакомпаний. Это блюдо состоит из припущенного риса, покрытого овощами, нарезанные соломкой, знаменитой корейской острой пастой *кочхуджан*, яичницей и тонко нарезанного мяса. Цельное блюдо подается в привлекательном оформлении, а перед подачей гость самостоятельно перемешивает все ингредиенты.

- Мясо говядины, нарезанное соломкой – 1 кг
- Грибы шиитаке, нарезанные соломкой – 220 гр
- Редька дайкон, нарезанная соломкой – 220 гр
- Морковь, нарезанная соломкой – 220 гр
- Яйца – 8 шт
- Приготовленный рис – 8 порций
- Листья салата или шпината, нарезанные соломкой (*шифонад*) – горсть
- Огурец, нарезанный соломкой – 220 гр
- Ростки бобов, заранее обдать кипятком – 220 гр
- Паста *кочхуджан* – 240 мл

Маринад для мяса:

- Соевый соус – 60 мл
- Мирин (рисовое вино) – 15 мл
- Зеленый лук, мелко нарезанный – 4 пера
- Чеснок, измельченный – 6 зубчиков
- Имбирь, тертый – 5 гр
- Кунжут семя, слегка обжаренный и измельченный в блендере – 10 гр
- Кунжутное масло – 5 мл
- Для приготовления маринада смешать все ингредиенты в миске.

- Добавить в миску нарезанную говядину и оставить мариноваться на 1 час.
- В вок сковороде разогреть растительное масло на чуть выше среднего огне и погрузить в него шиитакэ. Обжаривать в течение 3 минут, после чего добавить дайкон вместе с морковью и продолжать обжаривать еще 3 минуты. Убрать с огня и остудить.
- В той же сковороде обжарить говядину в течение 3—5 минут в зависимости от толщины кусочков.
- Из яиц пожарить яичницу глазунью вашим привычным способом.
- В то время как жарится яичница, выложить все порции риса в глубокие сервировочные тарелки. На каждую порцию положить говядину, обжаренные и свежие овощи, а рядом поместить необходимое количество пряной пасты. Сверху овощей выложить по одной яичнице и сразу же подавать.



КОРЕЙСКИЕ ШАШЛЫЧКИ

Регион происхождения: Корейский полуостров

Количество: 6—8 шашлычков

Как и японские *якитори*, корейские *dakkochi* являются популярнейшей уличной закуской. Куриное мясо вначале маринуется, а затем подается с традиционным корейским соусом. Вы можете брать мясо из любой части курицы, а также ее субпродукты.

Для курицы:

- Мясо с 8 куриных бедер, без костей и кожи
- Соевый соус – 4 ст. л.
- Соджу (корейский алкогольный напиток) – 4 ст. л.
- Зеленый лук (только белую часть) – 1 пучок

Для соуса:

- Кочхуджан (корейская острая паста) – 6 ст. л.
- Корейский чили порошок кочукару – 4 ст. л.
- Соевый соус – 4 ст. л.
- Соджу (корейский алкогольный напиток) – 4 ст. л.
- Кунжутное масло – 2 ст. л.
- Имбирь, тертый – 2 ст. л.
- Мед – 2 ст. л.
- Азиатская груша, нарезанная мелким кубиком – 1 чашка

Вам также потребуются бамбуковые шпажки, которые необходимо замочить в холодной воде за 1 час до приготовления.

- Нарезать куриное мясо на кубики 3—5 см и поместить в миску. Залить соевый соус вместе с соджу, тщательно перемешать, чтобы покрыть мясо маринадом, и оставить минимум на 1 час.
- Для приготовления соуса поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную массу. Белые части зеленого лука разрезать пополам.
- Разогреть гриль, мангал или сковороду. Насадить куриное мясо на шпажки вместе с зеленым луком.
- Разделить соус на 2 равные части, одну из которых нанести на куриное мясо с помощью кулинарной кисточки, а вторую часть оставить для подачи.
- Оставить шашлычки пропитываться соусом на 15—20 минут, после чего обжарить их до готовности.
- Подавать горячие шашлычки вместе с соусом для макания.



ЯКИСОБА

Регион происхождения: Япония

Количество: 2 порции

Это популярное уличное блюдо японской кухни представляет собой жареную яичную или пшеничную лапшу. И хотя соба – это гречневая лапша, ее в этом блюде используют крайне редко. Помимо лапши в эту закуску закладывают разнообразные сопровождающие его ингредиенты: овощи, мясо и т.д., а также сдабривают специальным пикантным одноименным соусом. Некоторые уличные торговцы помещают смесь обжаренной лапши и овощей в булочку и в таком виде подают.

- Свежая яичная лапша – 250 гр или 125 гр сухой лапши
- Растительное масло – 1 ст. л. + 1 ч.л.
- Лук, нарезанный полукольцами – 1 шт
- Мякоть свинины, нарезанная мелким кубиком – 250 гр
- Стручковая фасоль, нарезанная ломтиками 3 см – 150 гр
- Капуста, нашинкованная – 150 гр
- Морковь (среднего размера), нарезанная небольшими брусочками – 150 гр
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика

- Нори, измельченные, для посыпки
- Бени-сёга (маринованный имбирь) для подачи

Для соуса:

- Соевый соус – 3 ст. л.
 - Вустерский соус – 2 ст. л.
 - Мирин (рисовое вино) – 2 ст. л.
 - Кетчуп – 1 ст. л.
 - Мицукан (рисовый уксус) – 1 ст. л.
 - Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
- Приготовить лапшу согласно указанию на упаковке. Промыть под холодной водой и сбрызнуть растительным маслом.
- Для приготовления соуса соединить все ингредиенты в небольшой миске и тщательно перемешать.
- В сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла на сильном огне и погрузить в него лук. Обжаривать в течение 2 минут, после чего добавить свинину и продолжать готовить еще 3 минуты. Добавить в сковороду фасоль, капусту, морковь и чеснок. Влить 3 ст. л. холодной воды и продолжать готовить еще 4—5 минут до легкого размягчения овощей снаружи, но хрустящей текстурой внутри. Влить в овощи соус, а через 1 минуту добавить лапшу. Тщательно перемешать содержимое сковороды, хорошо прогреть лапшу и убрать с огня.
- Подавать блюдо, выложив в сервировочные тарелки и посыпав измельченным нори и маринованным имбирем.



ЯКИТОРИ

Регион происхождения: Япония

Количество: 8 шашлычков, рассчитанные на 4 порции

Якитори представляют собой японские шашлычки из куриного мяса или овощей, которые нарезаются на небольшие кусочки, маринуются в одноименном соусе, нанизываются на шампуры или шпажки, а затем обжариваются на углях, а после подаются с этим же соусом. Шашлычки из другого вида мяса, рыбы или морепродуктов, приготовленные таким же способом, называются *кусияки*. *Якитори* подают в качестве закуски к основным блюдам или пиву. Эти пикантные шашлычки продаются как у личных торговцев, так и в специальных небольших

заведениях, где представлен огромный ассортимент различных вариаций этого блюда. Соус якитори делится на два основных вида: соленый и сладко-соленый. Ниже я познакомлю вас с базовым классическим рецептом, в котором мы будем использовать вторую разновидность соуса на основе мирина, сахара и соевого соуса. В этом рецепте мы будем использовать мясо с куриных бедер – это означает, что оно сохранит всю свою сочность и нежность, а соус якитори подчеркнет идеальную хрустящую карамельную корочку на жареном курином мясе. Вы можете использовать мясо с любой части курицы, в том числе и субпродукты такие, например, как печень или сердечки.

– Куриное мясо с бедер, нарезанное на кусочки 3—5 см – 700 гр

– Растительное масло – 1 ст. л.

Для соуса:

– Соевый соус – 100 мл

– Мирин (рисовое вино) – 100 мл

– Саке – 100 мл

– Имбирь, тертый – 1 см

– Коричневый сахар – 2 ч.л.

Вам также потребуются металлические шампуры или бамбуковые шпажки. Шпажки необходимо замочить в холодной воде за 1 час до приготовления.

– Для приготовления соуса поместить все ингредиенты в небольшой сотейник и поставить его на средний огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и томить в течение 15—20 минут пока объем не уменьшится вдвое. Разделить соус на 2 равные порции: соус для макания и маринад.

– Насадить куриное мясо на шампуры или шпажки и сбрызнуть растительным маслом.

– Разогреть барбекю, гриль или сковороду на высокой температуре. С помощью кулинарной кисточки нанести 1 часть соуса на куриное мясо, полностью покрыв его глазурью. Обжаривать шашлычки в течение 8—12 минут в зависимости от размера, периодически переворачивая их, и при необходимости смазывая соусом.

– Подавать шашлычки в горячем виде вместе с соусом в качестве самостоятельной закуски или в сопровождении другого блюда.



РАМЕН

Регион происхождения: Япония

Количество: 4 порции

Рамен представляет собой популярный японский сытный суп на основе бульона, лапши, мяса и других ингредиентов, выступающих в роли начинки. Аналоги этого блюда также присутствуют в китайской и корейской кухне. В каждом регионе имеются свои вариации этого блюда поэтому фиксированного рецепта не существует. По традиции *рамен* готовится из пшеничной лапши, однако современные варианты включают также яичную и гречневую лапшу. Наиболее популярным белковым ингредиентом для этого супа является курица или свинина. Приготовление *рамена* состоит из нескольких этапов: вначале отваривается бульон, затем отдельно варится лапша, а после этого происходит сборка самого супа с добавлением основных ингредиентов и топпинга, который может включать яйцо, зеленый лук и различного рода посыпку. В моем рецепте этого замечательного супа в качестве финишной приправы я использую знаменитую японскую смесь *шичими тогараши*, которая придает блюду пикантный вкус истинной Японии. Представляю вашему вниманию простой рецепт этого супа на курином бульоне с мисо пастой. Вы можете добавлять любые ингредиенты для вашего *рамена*.

- Бульон *даси* – 2—3 стакана (см. приложение)
- Куриный бульон – 4 стакана
- Сахар – 1 ч.л.
- Соевый соус – 1 ст. л.
- Светлая мисо паста – 3 ст. л.
- Кунжутное масло – ½ ч.л.
- Сыр *тофу*, нарезанный небольшим кубиком – 1 чашка
- Лапша – 700 гр
- Грибы *шитаке* (заранее вымоченные) или шампиньоны, нарезанные дольками – ½ чашки
- Зеленый лук, тонко нарезанный – 2 пера
- Ростки бобов, заранее замоченные – 1 чашка
- Яйца, варенные в течение 6 минут, моментально охлажденные и нарезанные пополам –

4 шт

- *Шичими тогараши* для посыпки (см. приложение)
- В кастрюлю влить куриный бульон и 2 стакана *даси*. Довести до кипения.
- Добавить сахар, соевый соус, мисо пасту и кунжутное масло. Также добавить грибы.

Продолжать готовить еще 5 минут.

– В это время отварить лапшу. Слить воду, промыть лапшу под холодной водой и разделить на 4 порции. Снять бульон с огня.

– Разлить бульон, покрыв лапшу в каждой порции. Поместить сверху по две половинки яйца и ростки бобов. Посыпать зеленым луком и *шичими тогараши*. При желании можно использовать приготовленное мясо курицы или свинины.



МИСО СУП

Регион происхождения: Япония

Количество: 8 порций

Легендарный суп японской кухни, который получил огромную популярность в качестве блюда фаст-фуда далеко за пределами своей родины. Вариантов этого супа существует огромное множество, однако ключевым его компонентом является бульон на основе *даси* и мисо пасты. Выбор ингредиентов зависит от сезонности и в большинстве случаев бульон для *мисо супа* варится отдельно, а по завершении происходит его сборка. При варке бульона следует учитывать количество гостей, поскольку по традиции не принято разогревать *мисо суп* повторно – его следует употребить сразу после приготовления. Еще одним важным фактором является то, что при добавлении мисо пасты в бульон его не следует подвергать кипению. Ниже я познакомлю вас с классическим вариантом этого питательного и полезного блюда.

– Бульон *даси* – 2½ л (см. приложение)

– Мисо паста темная – 100 гр

– Мисо паста светлая – 100 гр

– Тофу – 400 гр

– Филе лосося – 200 гр

– Грибы шиитаке, заранее вымоченные в воде – 120 гр

– Зеленый лук, мелко нарезанный, для подачи

– Водоросли *вакамэ* – 4 ст. л.

– Разрезать тофу и филе лосося на небольшие кубики, шиитаке разрезать пополам.

– Налить бульон *даси* в кастрюлю и поставить на медленный огонь. Как только температура бульон достигнет 40—50 °С, зарезервировать 1 стакан и в нем развести оба вида мисо пасты до однородности, а затем вылить всю смесь обратно в кастрюлю.

– В то время как бульон нагревается необходимо подготовить порции. Для этого поместить в каждую сервировочную глубокую тарелку по 50 гр нарезанного тофу, 25 гр нарезанного лосося, 15 гр шиитаке и ½ ст. л. сушеных водорослей *вакамэ*.

– Как только бульон достигнет 90 °С, убрать кастрюлю с огня и немедленно разлить его по сервировочным тарелкам, чтобы сырой лосось и грибы шиитаке успели «схватиться» и дойти

до готовности. К этому моменту необходимо довести бульон до вкуса, при необходимости добавив больше мисо пасты, и ни в коем случае не позволять бульону кипеть.

– Добавить поверх бульона нарезанный зеленый лук и сразу же подавать.



ОКОНОМИЯКИ

Регион происхождения: Япония

Количество: 1 большой блинчик или 3—4 небольших

Название этого популярного японского уличного блюда переводится как «ваш выбор». Оно представляет собой блинчик или лепешку, практически всегда наполненный измельченной капустой, и другими наполнителями на выбор гостя. Приготовленный блинчик посыпается соленой посыпкой и подается вместе с японским вариантом вустерского соуса.

Для окономияки:

- Мука – 60 гр
- Соль – щепотка
- Яйцо – 5 шт
- Белокочанная капуста (небольшого размера), измельченная или тертая – ½ шт
- Кацубуси, оно же бонито (стружка тунца) – щепотка
- Тонко нарезанное мясо свинины или говядины – 160 гр (или любое другое мясо, птица, морепродукты)
- Растительное масло – 1—2 ст. л.

Для соуса:

- Соевый соус – 110 мл
- Саке – 110 мл
- Мирин – 60 мл
- Сахар – 1 ст. л.
- Мицукан – 1 ч.л.
- В миске соединить все ингредиенты для окономияки и тщательно перемешать. Если смесь слишком густая, влить немного воды.
- Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и влить в него тесто. Обжарить вначале нижнюю сторону до готовности, а затем перевернуть блин и продолжать готовить.

– Для приготовления соуса поместить все ингредиенты в небольшой сотейник или кастрюлю и довести до кипения. Уменьшить огонь и продолжать готовить до необходимого уровня густоты приблизительно в течение 10 минут.

– Выложить блин в большую сервировочную тарелку, посыпать стружкой тунца и приправить соусом. Разрезать блюдо на порционные кусочки и подавать, используя в качестве приборов деревянные палочки. При желании украсить блинчик майонезом.



ТАКОЯКИ

Регион происхождения: Япония

Количество: 20—25 такояки

Это популярнейшее в Японии уличное блюдо представляет собой шарообразную закуску из теста на основе пшеничной муки. Тесто фаршируется кусочками или фаршем осьминога, маринованным имбирём и зеленым луком. Для приготовления данного блюда существует специальная сковорода, которая снабжена несколькими полусферическими выемками. *Такояки* подается вместе с одноименным соусом и стружкой тунца (бонито).

- Зеленый лук – 2—3 пера
- Маринованный имбирь – 2—3 ст. л.
- Осьминог, заранее приготовленный – 130 гр
- Стружка тунца (бонито) – ¼ чашки
- Мука – 120 гр
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Яйцо – 2 шт
- Соевый соус – 1 ч.л.
- Бульон даси – 1½ стакана (см. приложение)
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Панко (панировочные сухари) – ⅓ чашки
- Соус такояки (см. приложение)
- Японский майонез (см. приложение)
- Стружка тунца (бонито)
- Измельчить зеленый лук и маринованный имбирь.
- Нарезать мясо осьминога на кусочки 1½ см.

- Поместить $\frac{1}{4}$ чашки бонито в блендер и превратить в порошок.
- В миске смешать муку, разрыхлитель и соль.
- Добавить в муку яйца, соевый соус и бульон даси, а затем тщательно перемешать.
- Разогреть сковороду для *такояки* до 200 °С. Смазать каждую ячейку сковороды растительным маслом.
- Наполнить каждое отверстие сковороды тестом.
- Добавить в каждое отверстие по 1—3 кусочку осьминога, а сверху посыпать измельченным бонито.
- Сверху начинки расположить измельченный зеленый лук, панко и маринованный имбирь.
- Приблизительно через 3 минуты при помощи деревянной шпажки вынуть каждый шарик теста и, повернув на 90°, снова поместить в то же отверстие. Шарики *такояки* должны со всех сторон покрыться золотистой корочкой – это и будет означать завершение процесса приготовления.
- Выложить закуску на тарелку, сервировав необходимым количеством соуса, майонеза и порошком бонито.



СУШИ

Регион происхождения: Япония

Количество: 8 роллов

Очевидно, что *суши* занимают весомую долю мирового фаст-фуда, поскольку практически в каждом городе мира вы сможете найти службу доставки или суши-бары по приготовлению этого популярного японского лакомства. К сожалению, большинство зарубежных сушистов абсолютно не придерживаются аутентичности и традиционных правил приготовления этого легендарного блюда, однако даже «нетрадиционные» способы приготовления не уменьшают спрос на суши уже несколько десятилетий. В самой Японии существует огромное количество видов и рецептов *суши*, а за ее пределами еще больше. Ниже вы можете познакомиться с одним из рецептов и техникой приготовления *роллов*.

- Филе лосося или тунца, нарезанное полосками шириной 1½ см – 200 гр
- Шичими тогараши – 2 ч.л. (см. приложение)
- Авокадо, нарезанное полосками – 1 шт
- Листья салата – 50 гр

- Листы нори, поделенные на 2 части – 4 листа
- Маринованный имбирь и васаби для подачи

Для риса:

- Японский рис – 600 гр
- Рисовый уксус – 100 мл
- Сахар – 1½ ст. л.

Для соуса:

- Соевый соус – 60 мл
- Сахар – 1 ст. л.
- Лимонный сок – 2 ст. л.

– Для приготовления риса в начале необходимо его промыть несколько раз под струей холодной воды. Выложить рис в кастрюлю или казан и залить 660 мл холодной воды. Поставить рис на средний огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь до минимума, накрыть крышкой и продолжать готовить в течение 12—15 минут. Снять с огня и оставить на 15 минут, не снимая крышку. Выложить рис в неглубокую широкую посудину. При использовании рисоварки следовать инструкциям производителя.

– Соединить рисовый уксус с сахаром и большой щепоткой соли. Тщательно перемешать до растворения сахара. Влить раствор поверх риса и аккуратно, но тщательно, перемешать рис силиконовой лопаткой, чтобы покрыть раствором каждое зернышко. Накрыть кухонным полотенцем, отставить в сторону и остудить. Приготовить соус, смешав вместе все ингредиенты.

– Для работы с рисом потребуются полиэтиленовые перчатки, чтобы рис не прилипал к рукам. Посыпать полоски тунца или лосося *шичими тогараши*. Перед собой расположить бамбуковый коврик (циновка) и глубокую миску с водой для окунания ножа.

– Поместить половинку листа нори на циновку шершавой стороной верх. Выложить 120—140 гр риса поверх нории и распределить по всей поверхности листа, оставляя нетронутой верхнюю границу в пределах 2 см.

– Выложить на центр листа полоски рыбы, несколько полосок авокадо и листья салата. С помощью коврика начать заворачивать нори над начинкой, придерживая ее кончиками пальцев. Продолжать заворачивать лист к верхнему краю, при этом стараясь уплотнить начинку. Как только ролл будет полностью завернут, необходимо «подбить» каждый его край с помощью ладони. Повторить процесс с остальными листами и начинкой, сформировав еще 7 роллов.

– Перед подачей нарезать каждый ролл на 8 частей с помощью острого ножа, периодически смачивая его в воде.

– Подавать роллы с соусом, маринованным имбирем и васаби.



ПАД ТАЙ

Регион происхождения: Таиланд

Количество: 2 порции

Без сомнения, это блюдо является визитной карточкой Таиланда. Его готовят везде: от уличных лотков и кафе до ресторанов королевской кухни. Оно представляет собой обжаренную рисовую лапшу с овощами и ароматным соусом. В качестве белкового ингредиента добавляют креветки, курицу, свинину и прочие продукты, а для вегетарианской версии главной составляющей является обжаренный сыр тофу. *Пад тай* – это пример группы блюд, которые готовятся методом *стир-фрай* и носят названия «блюда-вок». В следующем рецепте я подробнее опишу эту группу уличных блюд.

Для соуса:

- Пальмовый сахар – 2 ст. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Тамариндовая вода – 2 ст. л.
- Рыбный соус – 2 ст. л.

Для лапши:

- Рисовая лапша, пропитанная в холодной воде в течение 1 часа – 170 гр
- Растительное масло – 2 ч.л.
- Лук-шалот, мелко нарезанный – 1 шт
- Креветки (крупного или среднего размера), очищенные – 8 шт
- Яйцо – 2 шт
- Тофу, заранее поджаренный во фритюре или сковороде – ½ чаши
- Тайская чили паста – ⅓ ч.л. (см. приложение)
- Сушеные креветки – 2 ч.л.
- Редиска, мелко нарезанная – 1 ч.л.
- Ростки бобов – 2 чаши
- Зеленый лук, нарезанный брусочками 5 см – 1 чашка
- Жаренный арахис, дробленый, для украшения
- Дольки лайма для украшения
- Приготовить соус, смешав оба вида сахара с тамариндовой водой и рыбным соусом. При необходимости подогреть до полного растворения сахара.

- Слить замоченную лапшу и поместить на сито или дуршлаг.
- Разогреть в вок сковороде растительное масло до легкого дымка и погрузить в него лук-шалот. Обжаривать в течение 10 секунд.
- Добавить креветки и продолжать обжаривать в течение еще 1 минуты. Вынуть креветки из вока и отложить в сторону.
- Добавить в вок яйца, разбить желтки и обжаривать их в течение 30—40 секунд без перемешивания, после чего перемешать и распределить яйца по всему дну сковороды. Добавить тофу, тайскую чили пасту, сушеные креветки и редиску. Обжаривать в течение 1 минуты, постоянно перемешивая. Добавить рисовую лапшу.
- Обжаривать содержимое сковороды еще 2—3 минуты, после чего влить соус. Продолжать готовить приблизительно 1—2 минуты или до тех пор, пока соус не впитается в блюдо. Вернуть креветки в сковороду.
- Добавить $\frac{2}{3}$ ростков бобов и зеленого лука, оставив немного для подачи. Готовить, постоянно перемешивая, в течение 30 секунд. Попробовать лапшу и при необходимости довести до вкуса.
- Подавать, посыпав жаренным дробленным арахисом, свежим зеленым луком и оставшейся частью ростков бобов (заранее обдать ростки кипятком). Украсить двумя дольками лайма.



БЛЮДА СТИР-ФРАЙ

Регион происхождения: Китай, Юго-Восточная Азия

Количество: 5 порций

Стир-фрай – это не просто группа блюд, это в первую очередь техника приготовления, в основе которой лежит быстрое обжаривание блюда в вок сковороде.

Эта техника зародилась в Китае и стала популярной по всей Юго-Восточной Азии. Обычно блюда *стир-фрай* состоят из нескольких компонентов: мяса или морепродуктов, овощей, лапши или риса, а также соуса. Поскольку эти блюда составные и каждый сам решает какой элемент добавить в блюдо, то нет фиксированного рецепта, а лишь определенный алгоритм закладки ингредиентов и техника обжаривания. Компоненты берутся согласно вкусам конкретного человека и блюдо может быть вегетарианским или содержать только мясо с лапшой без овощей, а может даже состоять из нескольких видов мяса и готовится без добавления соуса.

Мясо, будь то говядина, свинина, утка, курица или любое другое нарезается очень тонкими кусочками, маринуется и обжаривается в самом начале. Морепродукты также нарезаются небольшими кусочками, а креветки нарезаются вдоль брюшка пополам.

Далее после мяса закладываются овощи, которые нарезаются либо соломкой, либо средними кусочками. На этом этапе стоит задача поджарить овощи снаружи, придав им легкий колер, и при этом оставить их хрустящими внутри. Поэтому слишком мелкая нарезка может стать причиной полной готовности овощей, что в *стир-фрае* недопустимо.

Как только овощи слегка обжарились и на них появился колер, следом в сковороду закладываются все остальные ингредиенты. По большей части это: лапша или рис; овощи или фрукты, которые обладают слишком водянистой или слабой текстурой, например, помидоры, ананас и прочие подобные продукты; чесночная или *имбирно-чесночная паста*; разнообразные соусы.

Лапшу для *стир-фрае* используют разную: яичная, пшеничная (удон), гречневая (соба), рисовая (она же фунчоза) и прочие. Рис обычно используется жасминовый.

Соусы также добавляются согласно вкусу и желанию: кисло-сладкие, остро-сладкие, жгучие, устричные, *терияки*, *ширача* и прочие независимо от их происхождения. Помимо соусов в *стир-фрай* могут закладываться различные пасты, например, *тайские пасты карри* и другие приправы.

Одно из самых важных условий заключается в том, что блюда *стир-фрай* не желательно готовить сразу несколькими порциями. Обычно обжаривается и заправляется порция на одного человека, затем выкладывается в тарелку или в коробочку, и следом обжаривается другая порция. Эта необходимость заключается в том, что при большом количестве ингредиентов в сковороде происходит тушение блюда, а не его обжаривание.

Тренд на паназиятскую кухню пришел к нам всего несколько лет назад в отличие от США, где он стал востребован уже давно, о чем наглядно свидетельствует его популяризация в кинематографе. Я уверен, что каждый из вас наблюдал, просматривая иностранные фильмы, особенно 90-х годов, как герои, например, полицейские, заказывают коробочки с «воком» и наслаждаются этим аппетитным блюдом. Теперь и у вас есть возможность самостоятельно приготовить это сытное, вкусное и полезное блюдо, и не спеша насладиться им во время просмотра вашего любимого фильма.

Ниже я приведу пример полного рецепта блюда *стир-фрай*, которое содержит рис, микс овощей, мясо и соус, а вы, следуя моему алгоритму, вправе сами выбирать какие овощи, мясо, лапшу и соус использовать на свой вкус. Мой рецепт рассчитан на 5 порций.

Для мяса:

– Мякоть говядины, нарезанное тонкими (толщиной несколько мм) квадратиками 5 см – 350 гр

– Картофельный крахмал – 40 гр

– Соевый соус – 20 мл

– Вода – 30 мл

– Яичный желток – 2 шт

Для овощей и риса:

– Пекинская капуста – 100 гр

– Морковь – 100 гр

– Сладкий болгарский перец – 100 гр

– Лук красный – 100 гр

– Шампиньоны – 100 гр

– Брокколи – 100 гр

– Стручковая фасоль – 100 гр

– Помидоры черри – 100 гр

– Устричный соус – 250 мл

– Порошок карри – 2½ ст. л. (см. приложение)

– Рис жасмин, припущенный – 1 кг

– Чесночная паста – 2½ ч.л.

– Яйцо – 5 шт

– Растительное масло для обжаривания

– Кунжут жаренный для украшения

– Листья свежей кинзы для украшения

– Нарезать мясо небольшими кусочками. Смешать в миске яичные желтки, соевый соус, воду и крахмал. Поместить нарезанное мясо в миску и тщательно перемешать ее содержимое, полностью погрузив мясо в соус. Оставить на 1 час.

– Сварить рис. В это время подготовить овощи. Пекинскую капусту нарезать соломкой или небольшими кусочками. Морковь натереть на корейской терке. Сладкий перец нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами. Шампиньоны очистить (не мыть) и нарезать дольками. Брокколи разрезать на небольшие соцветия размером не более черпака столовой ложки, закинуть в кипящую подсоленную воду и бланшировать в течение 1—2 минут, после чего слить воду и поместить их в ледяную воду, чтобы прекратить процесс приготовления. Стручковую фасоль нарезать на кусочки длиной 5 см. Помидоры черри нарезать пополам.

– Приготовить чесночную пасту. Для этого очистить необходимое количество чеснока и пропустить через пресс. В небольшой сотейник налить половину от массы получившегося давленного чеснока растительное масло. Например, если

чеснока получилось 100 гр, то следует взять 50 мл масла. Нагреть его на сильном огне до небольшого дымка, снять с огня и поставить в прохладное место. Как только масло остынет, залить им чеснок и перемешать, погрузив его в масло.

– Подготовить 5 глубоких тарелок, в которые поместить равное количество всех овощей, приблизительно по 20 грамм каждого. Помидоры черри отставить в сторону.

– В воке разогреть масло на самом сильном огне до легкого дымка. Погрузить в масло мясо и обжарить до готовности, постоянно перемешивая характерными движениями сковороды или при помощи деревянной лопатки. Откинуть мясо на дуршлаг и слить лишнюю жидкость.

– Протереть сковороду бумажным полотенцем, поставить на самый сильный огонь, влить немного масла и дожидаться пока оно раскалится. Погрузить в раскалённое масло овощи с одной тарелки и начать процесс обжаривания. Каждые 7—10 секунд перемешивать овощи характерными движениями сковороды или при помощи деревянной лопатки. Как только вы заметите легкий колер на овощах, выложите их в тарелку. Повторить весь процесс с каждой порцией овощей.

– Как только все 5 порций обжарены, поместить сверху овощей в каждую тарелку равное количество поджаренного мяса и помидор черри. В каждую тарелку положить по 150—170 грамм риса. Сверху поместить $\frac{1}{2}$ ч.л. чесночной пасты и $\frac{1}{3}$ ст. л. *порошка карри*.

– Поставить вок на самый сильный огонь и влить немного растительного масла. Как только масло слегка нагреется, погрузить в него сырое яйцо и при помощи лопатки перемешать, при этом разбивая его на небольшие кусочки. Засыпать поверх яйца содержимое первой тарелки и сразу же перемешать с яйцом. Затем влить в сковороду 50—60 мл устричного соуса и хаотично перемешать его с остальными ингредиентами. На этом этапе главная задача состоит в том, чтобы подогреть все ингредиенты и пропитать их соусом. Не следует подвергать блюдо длительной обработки так как при сильной температуре оно потеряет свою текстуру и начнет вариться в собственном соке. На этом этапе овощи не должны находиться в сковороде более 30—40 секунд. Выложить блюдо в тарелку и приступить к приготовлению следующей порции *стир-фрай*. Для экономии времени, особенно если следует приготовить блюда на 5 и более человек, рекомендуется обжарить все яйца заранее, а затем выложить их в тарелки вместе с рисом, обжаренными овощами и мясом.

– В завершении украсить каждое блюдо поджаренными семенами кунжута и листьями свежей кинзы.

ТОМ ЯМ

Регион происхождения: Таиланд

Количество: 5 порций

Том Ям – это восхитительный тайский горячий пряный кисло-острый суп, который является популярнейшим блюдом среди поклонников тайской кухни за пределами самого Таиланда, особенно в западных странах. Существует несколько вариантов этого супа на основе разных

белковых начинок. Рецепт, которым я с вами поделюсь, является самым востребованным и называется *том ям кунг*. *Кунг* с тайского переводится как «креветка». И это означает, что центральным ингредиентом в этой версии супа служат именно креветки. Сам рецепт приготовления этого супа предельно прост и все основное время занимает подготовка тех или иных ингредиентов. Ниже я опишу свою интерпретацию рецепта, а вы со временем сможете «подогнать» количество ингредиентов и приправ на свой вкус. Помните, что этот суп не принято оставлять на следующий день, поэтому рассчитывайте его объем заранее.

– Креветки (крупного или среднего размера) – 25 шт

– Шампиньоны (среднего размера) – 10 шт

– Помидоры черри – 15 шт

– Калган (можно заменить корнем имбиря) – 5 см

– Лемонграсс, очищенный от внешнего слоя – 3—4 стебля

– Листья каффир-лайма – 8 шт

– Куриный, рыбный или креветочный бульон – 2 л

– Кокосовое молоко – 500 мл

– Тайская чили паста – 2—5 ч.л. или по вкусу (см. приложение)

– Рыбный соус – 2 ст. л. (или по вкусу)

– Соевый соус – 2 ст. л. (или по вкусу)

– Перец чили тайский красный – 4 стручка (или по вкусу)

– Красный лук, нарезанный тонкими полукольцами – 1 шт

– Лайм – 1—2 шт

– Кинза для украшения

– Сварить классический куриный бульон, процедить, снова довести до кипения и уменьшить огонь.

– Нарезать калган на тонкие пластинки, лемонграсс на длинные тонкие кольца, листья каффир-лайма помять руками. Перец чили помыть и просушить. Шампиньоны очистить и нарезать средними дольками, помидоры черри разрезать пополам. Креветки очистить и разрезать на две части вдоль брюшка, очистив от кишечной вены.

– Поместить калган, лемонграсс и листья каффир-лайма в бульон. Через 3—5 минут добавить стручки перца чили. Варить на медленном огне в течение 5—10 минут.

– Добавить рыбный и соевый соус, а также тайскую чили пасту.

– Как только паста полностью растворится и окрасит бульон, влить кокосовое молоко и довести до кипения.

– Добавить шампиньоны и креветки. Варить еще 2—3 минуты, а затем влить сок лайма и при необходимости довести до вкуса, после чего убрать с огня.

– Подавать горячим, украсив кинзой, помидорами черри и тонко нарезанными перьями красного или лука-шалота.

Примечание: Лемонграсс, калган, листья лайма и чили в пищу не употребляются, а остаются в кастрюле или в тарелке. Также можно удалить их из кастрюли перед подачей.



ТАЙСКИЕ РЫБНЫЕ КОТЛЕТКИ

Регион происхождения: Таиланд

Количество: 8 порций

Оригинальное название этого блюда – *thod mun pla*. В Таиланде эти популярные котлетки можно найти везде: дома, в кафе, ресторанах и в лотках уличных торговцев. Они бывают разных форм и размеров, их добавляют, как сопутствующие ингредиенты в супы и подают в качестве самостоятельного блюда. Я привожу классический рецепт этой традиционной закуски, к которой идеально подходит хрустящий огуречный салат в качестве гарнира.

Для рыбных котлеток:

- Тайская чили паста – 100 гр или по вкусу (см. приложение)
- Филе любой белой рыбы – 1 кг
- Стручковая фасоль, мелко нарезанная – 450 гр
- Рыбный соус – 60 мл
- Растительное масло – 60 мл

Для пряного огуречного салата:

- Огурец (крупного размера), очищенный – 3 шт
- Сок лайма – 120 мл
- Сахар – 50 гр
- Соль – по вкусу
- Перец чили птичий глаз или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – 3 стручка
- Красный лук, мелко нарезанный – 300 гр
- Листья свежей мяты – ½ чаши
- Листья свежей кинзы – ½ чаши
- Жареный арахис, дробленый – ¼ чаши
- Нарезать рыбу крупными кусочками и поместить в кухонный комбайн, а затем превратить в грубую пасту.
- Соединить в миске чили пасту, рыбу, стручковую фасоль и рыбный соус. Тщательно перемешать смесь для получения фарша.

– В масле обжарить небольшое количество фарша, попробовать его и при необходимости довести до вкуса.

– Разогреть в сковороде необходимое количество растительного масла на сильном огне. Сформировать из фарша котлетки около 60—70 гр каждая. Обжаривать до золотистой корочки в течение 2—3 минут с каждой стороны.

– Для приготовления огуречного салата, разрезать огурец вдоль овоща на 2 части. Удалить все семена и нарезать тонкой соломкой или слайсами. В миске смешать нарезанный огурец, чили, лук, сок лайма, сахар и соль. Оставить на 15 минут.

– Добавить мяту, кинзу и арахис. Тщательно перемешать и при необходимости довести до вкуса.

– Подавать горячие котлетки вместе с охлажденным салатом.



ТАЙСКИЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Регион происхождения: Таиланд

Количество: 4 порции

Этот простой в приготовлении салат является излюбленным уличным блюдом по всему Таиланду, Вьетнаму и Лаосу. Существует огромное множество его вариаций и с одним из них вы можете познакомиться ниже.

– Нежная мякоть говядины, например, вырезка, без жира – 450 гр

– Корица молотая – 1 ч.л.

– Зира молотая – 1 ч.л.

– Китайская смесь пяти специй – 1 ч.л. (см. в приложении)

– Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – 2 стручка

– Имбирь, мелко нарезанный – 5 см

– Зеленый лук, мелко нарезанный – 4 пера

– Лук-шалот, нарезанный тонкими полукольцами – 2 шт

– Листья свежей кинзы – ½ пучка

– Свежая мята – 20 листиков

– Сок 3 лайма

– Рыбный соус – 1 ст. л.

– Соевый соус – 2 ст. л.

– Обжаренный рис – 7 ст. л.

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Натереть кусок мяса корицей, зирой, китайской смесью специй, солью и перцем, слегка сбрызнув растительным маслом. Разогреть гриль или сковороду на сильном огне и обжарить

мясо в течение 6—8 минут или до средней прожарки. Переложить мясо на решетку и дать «отдохнуть» в течение 5—10 минут.

– Для приготовления салата нарезать мясо тонкими ломтиками или соломкой. Соединить его с перцем чили, имбирем, зеленым луком и луком-шалотом. Добавить листья кинзы и половину листьев мяты. Влить сок лайма, рыбный и соевый соус, а также добавить половину обжаренного риса. Тщательно, но аккуратно, перемешать салат, попробовать и довести до баланса вкусов.

– Подавать салат, посыпав оставшейся мятой и рисом.



САЛАТ ИЗ ЗЕЛеной ПАПАЙИ

Регион происхождения: Таиланд

Количество: 2 порции

Салат из зеленой папайи или *сом там* является одним из самых популярных уличных блюд Таиланда, особенно в его туристических районах. Оно представляет собой острый салат, главным ингредиентом которого, судя по названию, является папайя. Этот салат распространён не только в Таиланде, но и по всей Юго-Восточной Азии, где у него имеются свои региональные вариации, как острые, так и более сладкие. Мой вариант рецепта менее острый и включает в себя все традиционные для него ингредиенты.

- Креветочная паста, слегка обжаренная – ½ ч.л.
- Растительное масло – 2 ст. л.
- Рыбный соус – 2 ст. л.
- Сок лайма – 3 ст. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Перец чили тайский или любой другой на ваш вкус, хлопья – щепотка
- Зеленая папайя (небольшого размера), тертая – 1 шт
- Ростки бобов – 2 чашки
- Морковь, тертая – по вкусу
- Помидоры, нарезанные тонкими дольками или соломкой – 1—2 шт
- Зеленый лук, нарезанный брусочками – 3 пера
- Стручковая фасоль, заранее бланшированная и нарезанная соломкой – 1 чашка

- Перец чили птичий глаз или любой другой на ваш вкус (без семян), мелко нарезанный, свежий – по вкусу
- Листья свежего базилика, порубленные – ½ чаши
- Арахис, заранее обжаренный – ½ чаши
- Кинза свежая, порубленная – несколько веточек
- В большой миске соединить креветочную пасту, масло, рыбный соус, сок лайма, сахар и хлопья чили.
- Добавить папайю, ростки бобов, морковь, помидоры, зеленый лук, фасоль, перец чили и половину базилика. Тщательно покрыть заправкой.
- Добавить арахис и снова перемешать.
- Посыпать кинзой и оставшимся базиликом, а затем подавать.



ГАЙ ЯНГ

Регион происхождения: Лаос, Таиланд

Количество: 4—6 порций

Это блюдо стало популярным среди туристов и является аутентичным тайским вариантом курицы-гриль. Обычно целого цыпленка разрезают на 2 части в форме «бабочки», маринуют, а затем обжаривают на углях. Отличным дополнением для этого уличного блюда послужит липкий рис и салат из зеленой папайи. Состав маринада зависит от региона и предпочтения конкретного повара или уличного торговца. Помимо Таиланда гай янг можно встретить в туристических районах Лаоса.

- Целый цыпленок – 2 шт (1½ кг каждый)
- Соевый соус – 4 ст. л.
- Рыбный соус – 1 ст. л.
- Пальмовый сахар – 2 ст. л.
- Сладкий соевый соус – 1 ст. л.
- Вода – 8 ст. л.
- Чеснок – 4 головки (30—40 зубчиков)
- Лемонграсс – 2 стебля
- Перец белый горошек – 2½ ст. л.
- Кориандр молотый – 5 ст. л.

– Куркума – 1 ч.л.

Для соуса:

– Перец чили хлопья – 1½ ст. л.

– Сахар – 1 ст. л.

– Рыбный соус – 3 ст. л.

– Тамариндовая вода – 8 ст. л.

– Свежая кинза, мелко порубленная – несколько веточек

– Очистить все зубчики чеснока, лемонграсс нарезать тонкими полукольцами.

– Поместить в ступку чеснок, лемонграсс и белый перец. Растереть до образования грубой пасты.

– Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать.

– Поместить цыплят в емкость и полностью покрыть маринадом. Оставить мариноваться как минимум на несколько часов, а лучше на всю ночь. Необходимо втирать смесь в мясо 2—3 раза за весь процесс маринования.

– Разогреть барбекю или мангал. Насадить каждого цыпленка на 2 бамбуковых или металлических шампура, а затем поместить над углями.

– Обжаривать курицу до полной готовности, не забывая переворачивать и время от времени поливать оставшимся маринадом. В зависимости от размера тушки процесс обжаривания может занять до 1½ часов.

– В это время необходимо приготовить соус для макания. Для этого соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. При необходимости довести до вкуса.

– Как только цыпленок будет готов, снять его с огня и разрезать на порционные кусочки. Подавать с соусом и дополнительными компонентами по вашему вкусу.



ТАЙСКИЕ БЛИНЧИКИ

Регион происхождения: Таиланд

Количество: 15 блинчиков

Это популярная тайская уличная закуска представляет собой тонкие блинчики, фаршированные заварным кремом, джемом и прочими сладостями, а в некоторых случаях начинкой из свинины или различных видов сосисок. *Khanom Tokyo* – это оригинальное название этого блюда. И несмотря на то, что название блюда включает в себя японский термин, придумано оно было в Таиланде и к Японии никакого отношения не имеет.

Для теста:

- Яйцо – 2 шт
- Мука – 1 чашка
- Сахар – ½ чашки
- Молоко – ½ стакана
- Пищевая сода – ½ ч.л.

Для начинки:

- Сосиска – 15 шт
- Свиной фарш – 200 гр
- Перепелиные яйца
- Соевый соус – 1—3 ст. л.
- Растительное масло

– Просеять муку и соединить ее с пищевой содой.
– Соединить яйца, сахар и молоко в отдельной миске и тщательно перемешать.
– Соединить жидкую массу с мукой и тщательно перемешать. Оставить на 10—15 минут.
– Обжарить свиной фарш до готовности, приправить соевым соусом и снять с огня.
– На сковороде приготовить необходимое количество блинчиков. Во время приготовления на каждый блинчик разбить по 1 перепелиному яйцу и довести его до готовности. Фаршировать каждый блинчик сосиской и свиным фаршем, после чего подавать с любым паназиатским соусом по вкусу.



СУП ФО

Регион происхождения: Вьетнам

Количество: 8—10 порций

Легендарный суп, являющийся самым узнаваемым блюдом вьетнамской кулинарной культуры и по официальным данным признанным одним из 50 самых вкусных блюд мира. Его готовят на основе рисовой лапши, ароматного пряного бульона, говядины, курицы или рыбы. Самым популярным видом мяса для этого супа является говядина и он носит название *фо бо*,

который можно обнаружить на территории всей страны, особенно в туристических районах. Чрезвычайно важно правильно приготовить бульон, который по завершению остается абсолютно прозрачным, что довольно сложно сделать при варке говяжьих костей. Готовый суп подается в сервировочных тарелках и украшается ростками бобов, базиликом, мятой, зеленым луком, кинзой, перцем чили и дольками лайма. Ниже я привожу рецепт классического *фо бо*, приготовив который вы почувствуете вкус настоящего вьетнамского блюда.

Для бульона:

- Ребра говядины – 2 кг
- Мякоть говядины – 500 гр
- Лук, неочищенный и нарезанный на четвертинки – 2 шт
- Имбирь, неочищенный и нарезанный толстыми пластинками – 10 см
- Корица цельная – 3 палочки
- Перец черный горошек – 1 ч.л.
- Бадьян – 3—5 шт
- Гвоздика цельная – 6 шт
- Кардамон черный – 2—3 коробочки (по желанию)
- Вода – 6 литров

Для супа и начинки:

- Свежая рисовая лапша – 500 гр или 250 гр сушеной рисовой лапши
- Ростки бобов – 200 гр
- Зеленый лук (зеленая часть), тонко нарезанный – 6 перьев
- Зеленый лук (белая часть) – по вкусу
- Лук, нарезанный тонкими перьями – 2 шт
- Мякоть говядины, нарезанная тончайшими пластинками – 300—400 гр
- Рыбный соус – ¼ стакана или по вкусу
- Сахар – 50 гр или по вкусу
- Дольки лайма
- Перец чили тайский свежий, нарезанный тонкими полукольцами – 2—3 стручка
- Листья свежей кинзы
- Листья свежей мяты
- Листья свежего базилика

– Поместить кости в кастрюлю и залить большим количеством холодной воды. Довести до кипения и варить в течение 10 минут, периодически убирая пену. Полностью слить воду и промыть кости, при необходимости промыть кастрюлю. Снова поместить кости вместе с мякотью в кастрюлю и залить новой порцией холодной воды. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и убрать пенку. В сухой сковороде поджарить лук, имбирь и специи до сильного колера, после чего протереть лук с имбирем с помощью бумажного полотенца и поместить их вместе со специями в кастрюлю к мясу. Как только мякоть будет полностью готова, вынуть ее из бульона, промыть в холодной воде и после этого поместить в миску с водой на 10 минут. Вынуть мясо, обсушить и поместить в пищевую пленку. Варить бульон в течение 2—4 часов.

– Если вы используете свежую лапшу, обдать ее кипятком и нарезать на кусочки 10 см. Если вы используете сушеную лапшу сварить ее до готовности или залить кипятком, после чего слить воду и охладить под струей холодной воды. Ростки бобов обдать кипятком, остудить под холодной водой и откинуть на дуршлаг.

– На большую тарелку выложить ростки бобов, белую и зеленую часть зеленого лука, тонкие полукольца перца чили, кинзу, мяту, базилик, лайм и полукольца лука.

– Процедить бульон, залить его в чистую кастрюлю и довести его до вкуса, используя рыбный соус, сахар и соль. Держать бульон на самом маленьком огне. В это время нарезать приготовленную мякоть говядины на небольшие кусочки. Сырое мясо перед нарезкой рекомендуется слегка заморозить, а затем нарезать на тонкие ломтики.

– Для подачи распределить по сервировочным тарелкам лапшу, сверху положить кусочки готовой говядины, а рядом выложить тонкие ломтики сырой говядины. Влить в каждую тарелку необходимое количество кипящего бульона. Каждый гость сам закладывает остальные

ингредиенты (ростки бобов, перец чили, зеленый и репчатый лук, кинзу, мяту, базилик и лайм) в тарелку по своему желанию.

Примечание: ломтики сырой говядины должны быть очень тонко нарезаны, чтобы они успели «схватиться» под действием горячего бульона. Перед подачей бульон необходимо довести до сильного кипения, а затем сразу же разлить по сервировочным тарелкам.



БАН МИ

Регион происхождения: *Вьетнам*

Количество: *6 сэндвичей*

Во Вьетнаме этот термин обозначает «хлеб», особенно применим он к багету, рецепт которого был завезен французами во времена колониального периода. В настоящее время рецепт претерпел изменения и в отличие от французского багета, вьетнамский готовится из рисовой муки, что делает его более пышным. Также *бан ми* – это популярный сэндвич, который можно встретить на улицах по всей стране. Обычно сэндвич состоит из паштета, нескольких видов мяса, овощей и разнообразных приправ. Ниже вы можете ознакомиться с самым популярным составом начинки этого пикантного и ставшего уже популярным за пределами Вьетнама сэндвича.

Для маринованных овощей:

- Морковь, тертая – $\frac{3}{4}$ чашки
- Огурец, тонко нарезанный – $\frac{3}{4}$ чашки
- Редька дайкон, тертая – $\frac{1}{2}$ чашки
- Рисовый уксус – 2—5 ст. л.
- Сахар – 2—3 ст. л.
- Соль – $\frac{1}{4}$ ч.л.

Для свинины:

- Майонез – $\frac{1}{2}$ чашки
- Зеленый лук, мелко нарезанный – 4 ст. л.
- Соус шрирача или любой другой острый соус – 2—3 ст. л. (см. приложение)
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Чеснок, измельченный – 4 зубчика
- Мякоть свинины, нарезанная тонкой соломкой – 500 гр
- Рыбный соус – 2 ст. л.

- Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
- Соль – ½ ч.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Листья свежего базилика, мелко нарезанные – ½ чашки
- Цедра 1 лайма
- Сок ½ лайма

Для сэндвича:

- Французский багет, нарезанный на 3 части – 2 шт
- Перец чили халапеньо (без семян) свежий, мелко нарезанный, для подачи
- Листья свежей кинзы для подачи
- Для приготовления маринованных овощей поместить все ингредиенты в миску, тщательно перемешать и оставить на 30—40 минут.
- В отдельную миску поместить майонез вместе с 1 ст. л. нарезанного зеленого лука и 1—2 ст. л. острого соуса. Тщательно перемешать и оставить на 20 минут.
- В глубокой сковороде разогреть растительное масло на среднем огне и погрузить в него лук вместе с чесноком. Обжаривать в течение 1 минуты, после чего добавить свинину. Продолжать обжаривать еще в течение 7—10 минут. Добавить 1 ст. л. острого соуса, рыбный соус, сахар, соль и перец. Убрать с огня, добавив листья базилика цедру и сок лайма. Слегка охладить и добавить майонезную смесь.
- Для сервировки наполнить каждый багет свининой, маринованными овощами, перцем чили и листьями кинзы. При необходимости добавить любые другие ингредиенты, в том числе соусы по вкусу, и сразу же подавать.



БАН ХЕО

Регион происхождения: Вьетнам

Количество: 4 блинчика

Бан Хео – это знаменитое вьетнамское уличное блюдо, представляющее собой фаршированный хрустящий блинчик. Изобилие пряных трав и традиционный вьетнамский соус

для макания Нуок Чам придадут этому потрясающему блюду истинные и свежие ароматы подлинного Вьетнама.

- Растительное масло – 2 ст. л.
- Лук, тонко нарезанный – 1 шт
- Грибы шиитаке или другие на ваш вкус, тонко нарезанные – 250 гр
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Куриное жареное мясо, разделенное на небольшие кусочки – горсть
- Ростки бобов – горсть
- Морковь (небольшого размера), тертая – горсть
- Листья свежей мяты – горсть
- Листья свежей кинзы – горсть
- Зеленый лук, тонко нарезанный – 2 пера
- Соль и свежемолотый черный перец
- Соус нуок чам – 1 порция (см. рецепт ниже)

Для блинчиков:

- Рисовая мука – 125 гр
 - Куркума молотая – 1 ч.л.
 - Соль – 1 ч.л.
 - Кокосовая молоко – 400 мл
- Для приготовления теста смешать в миске муку, соль и куркуму. Влить кокосовое молоко, тщательно перемешать и продолжать вливать тонкой струйкой еще приблизительно 200 мл холодной воды при постоянном помешивании. Вымешивать до гладкого густого теста, которое похоже на жирные сливки. Накрыть пищевой пленкой и оставить при комнатной температуре на пару часов.

– Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла на среднем огне. Добавить лук и обжаривать в течение 3 минут, после чего высыпать в сковороду грибы, приправив солью и перцем. Продолжать обжаривать в течение 5 минут. Добавить чеснок, а через минуту куриное мясо. Тщательно перемешать и через пару минут убрать с огня.

– Поставить чистую сковороду на сильный огонь и сбрызнуть растительным маслом, распределив его по всей сковороде. Пока сковорода разогревается тщательно перемешать тесто. С помощью половника влить необходимое количество теста в раскаленное масло и сформировать форму будущего тонкого блинчика. Накрыть сковороду крышкой и готовить в течение 3 минут. Вынуть блинчик из сковороды и расположить на сервировочной тарелке. Заполнить блинчик куриной начинкой, а также свежими травами, морковью и ростками бобов, и сложить вдвое. Повторить процесс с остальным тестом.

- Подавать блинчики горячими вместе с соусом для макания.



БУН ЧА

Регион происхождения: *Вьетнам*

Количество: *4 порции*

Это популярное на улицах Ханоя блюдо представляет собой жареные котлетки из свинины, которые традиционно подают с рисовой лапшой, овощами и соусом для макания.

Для котлеток:

- Фарш из свинины – 500 гр
- Чеснок, измельченный – 1 зубчик
- Яйцо, слегка взбитое – 1 шт
- Лук-шалот, мелко нарезанный – $\frac{1}{4}$ чашки
- Листья свежей мяты, мелко порубленные – $\frac{1}{4}$ чашки
- Рыбный соус – 1 ст. л.
- Перец черный свежемолотый – $\frac{1}{2}$ ч.л.

Для дрессинга:

- Сахар – 55 гр
- Соевый соус – 60 мл
- Вода – 60 мл
- Белый винный уксус – 2 ст. л.
- Перец чили на ваш вкус, свежий – 1 стручок
- Чеснок – 2 зубчика
- Сок лайма – 2 ст. л.

Для подачи:

- Растительное масло – 1 ст. л.
- Рисовая лапша – 200 гр
- Листья свежей мяты – горстка
- Листья свежей кинзы – горстка
- Ростки бобов – $\frac{1}{2}$ чашки

– Для приготовления дрессинга поместить в небольшую кастрюльку сахар, рыбный соус, воду и уксус. Поставить на огонь и варить до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Извлечь семена из чили нарезать его на тонкие кольца, а затем добавить к остальным

ингредиентам. Добавить чеснок вместе с соком лайма и тщательно перемешать. Разлить получившийся соус в 4 небольших миски.

– Для приготовления котлеток соединить в миске все ингредиенты и тщательно перемешать. Сформировать из фарша 16 одинаковых котлеток.

– Разогреть в сковороде масло на среднем огне. Обжаривать котлетки небольшими партиями до золотистой корочки приблизительно в течение 3 минут с каждой стороны.

– Приготовить рисовую лапшу согласно указанию на упаковке.

– Поместить по 4 котлетки на каждую сервировочную тарелку, добавить рисовую лапшу, ростки бобов и листья кинзы и мяты. Рядом расположить соус для макания и сразу же подавать.



МОХИНГА

Регион происхождения: Мьянма

Количество: 4 порции

Мохинга является самым популярным уличным блюдом по всей стране и представляет собой суп на основе рыбного бульона, рисовой лапши и пряностей. Помимо рыбы в этот суп добавляют различные виды морепродуктов, а также яйца.

– Растительное масло – 3 ст. л.

– Лук, мелко нарезанный – 1 чашка

– Чеснок, измельченный – 3 зубчика

– Имбирь, тертый – 15 гр

– Лемонграсс, измельченный – 1 ч.л.

– Перец чили кайенский молотый – 1 ч.л.

– Куркума молотая – 1 ч.л.

– Вода – 1½ л

– Рыбный соус – 4 ст. л.

– Рисовая мука – 4 ст. л.

– Сом или любая другая белая рыба – 500 гр

– Рисовая лапша – 500 гр

– Разогреть в глубокой сковороде растительное масло на среднем огне. Погрузить в него лук, чеснок, имбирь, лемонграсс, перец чили и куркуму. Обжаривать всю смесь в течение 3—5 минут.

- Добавить воду, рыбный соус и муку. Тщательно перемешать, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 20 минут.
- Нарезать рыбу небольшими кусочками, поместить в сковороду и продолжать готовить еще 10 минут.
- В это время приготовить рисовую лапшу, согласно указанию на упаковке.
- Расположить в сервировочных тарелках порции приготовленной лапши, залить ароматным бульоном с рыбой и немедленно подавать. В качестве украшения можно добавить нарезанный репчатый или зеленый лук, а также свежие листья кинзы.



СПРИНГРОЛЛЫ

Регион происхождения: Восточная и Юго-Восточная Азия

Спрингроллы представляют собой рулетики из теста, в которое заворачивается разного рода начинка. Как и *вонтоны*, эти закуски чрезвычайно популярны по всей Восточной и Юго-Восточной Азии, а их рецептов существует великое множество. В зависимости от региона начинка, форма, техника приготовления и название варьируются. Считается, что родиной *спрингроллов* является Китай и переводится с китайского как «блинчик». Современное название эта закуска получила в связи с тем, что *спрингроллы* зачастую приготавливали поздней весной, наполняя их начинкой из свежих весенних овощей нового сезона.

Касательно начинки, она может состоять из овощей, мяса, морепродуктов, риса и рисовой лапши, грибов и прочих продуктов питания. Единственное условие – это нарезка всех компонентов начинки – соломка. Твердые овощи, грибы, мясо и морепродукты обычно обжариваются заранее и только потом закладываются в тесто.

Что касается теста, его можно приготовить и самостоятельно, хотя намного проще приобрести уже готовое. Рисовая бумага – отличная альтернатива классическому тесту, к тому же она выигрывает еще и тем, что нет необходимости подвергать *спрингролл* тепловой обработке с условием, что начинка до попадания в рисовую бумагу полностью приготовлена.

Соус для макания вы можете выбирать по своему вкусу, а я в свою очередь в этом рецепте буду использовать самый знаменитый вьетнамский соус *нуок чам*.

Во время приготовления начинки не следует забывать, что важным элементом этой закуски является хруст овощей. По этой причине необходимо всегда рассчитывать время приготовления начинки до закладки ее в тесто, и время обжаривания уже целого *спрингролла* в масле. Если после обжаривания *спрингролл* сохраняется хруст, завернутых в него овощей, и он не имеет внешних дефектов – ваш *спрингролл* идеален.

Спрингроллы, как и *вонтоны*, можно замораживать до 4—6 месяцев. Тесто для *вонтонов* и *спрингроллов* можно приобрести в китайских, тайских и вьетнамских лавках.

Ниже вы можете познакомиться с классическим вьетнамским свежим вариантом этой замечательной закуски, а затем с его жареным вариантом.

Свежие спрингроллы

– Соль – 1 ч.л.

– Креветки (крупного размера) – 18 шт

– Рисовая лапша – 120 гр

– Любой вид салата или пекинская капуста (только листья, без стеблей) – 50 гр

– Морковь (среднего размера), тертая – 1 шт

– Листья свежей мяты – небольшая горстка

– Листья свежей кинзы – небольшая горстка

– Зеленый лук – 12 перьев

– Рисовая бумага для спрингроллов 22 см – 12 шт

Соус Нуок Чам:

– Сок 2 лайма

– Рыбный соус – 2 ст. л.

– Чеснок, измельченный – 2 зубчика

– Сахар – 2 ч.л. или по вкусу

– Перец чили тайский или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – 1—2 стручка

– Имбирь, тертый – 1 см

– Для приготовления соуса соединить в небольшой миске все ингредиенты. Сахар необходимо добавлять по вкусу. Этот соус характерен исключительным балансом кислого, сладкого, соленого и острого.

– В небольшой кастрюле довести воду до кипения, добавив немного соли. Опустить в кипящую воду креветки и варить в течение 1—3 минут в зависимости от их размеров. Слить воду, откинуть на сито и остудить. Нарезать каждую креветку пополам вдоль брюшка и извлечь кишечную вену. В качестве альтернативы допускается обжаривание креветок.

– Поместить рисовую лапшу в миску и залить ее кипящей водой. Оставить на 5 минут, после чего слить воду и промыть лапшу под холодной проточной водой.

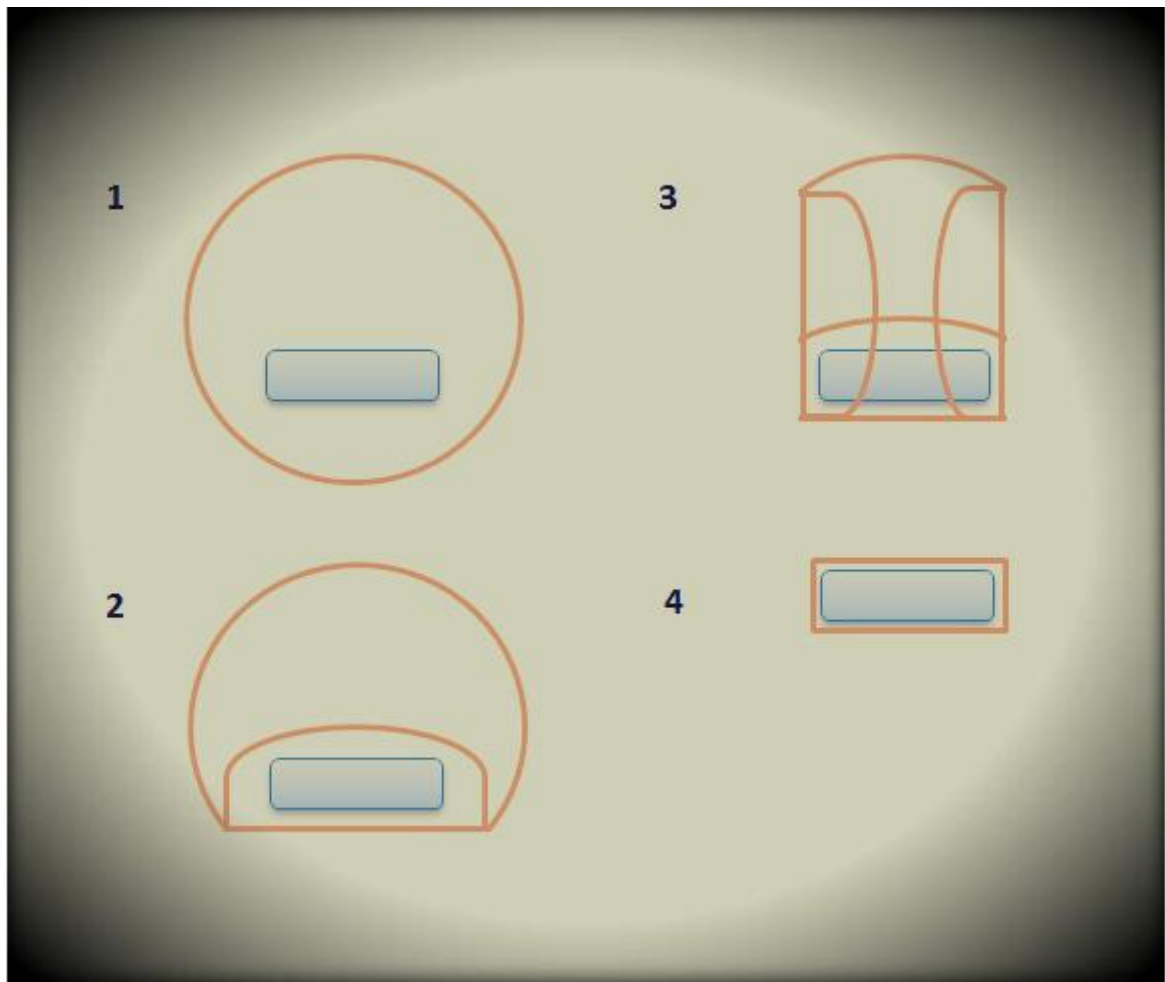
– Для удобства расположить на рабочей поверхности несколько мисок, положив в каждую креветки, лапшу, листья салата, морковь и зелень. В отдельную миску налить холодную воду.

– Поместить 1 лист рисовой бумаги в воду и оставить там, согласно рекомендации на упаковке. В зависимости от разных производителей рисовую бумагу следует держать в воде от 10—15 секунд до 1—2 минут.

– Вынуть рисовую бумагу из воды и расположить возле себя. Поместить в нее по 3 кусочка креветки вдоль всего листа чуть ниже его середины. Рядом расположить листья салата, немного рисовой лапши, щепотку моркови и смесь зелени.

– Начать сворачивать *спрингролл* с нижней части листа, оборачивая начинку, а затем сложить боковые стороны, и продолжать плотно сворачивать *спрингролл*. Повторить процесс с остальными листами и начинкой.

– Подавать *спрингроллы* с соусом для макания.



Жаренные спрингроллы

- Капуста, нарезанная соломкой – 1 чашка
- Сельдерей, нарезанный соломкой – 1 чашка
- Шампиньоны или грибы шиитаке (заранее пропитанные водой), нарезанные соломкой – 1 чашка
- Морковь, нарезанная соломкой – 1 чашка
- Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
- Соевый соус – 3 ст. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Рисовая лапша, заранее замоченная в горячей воде – 1½ чашки
- Чеснок, измельченный – 1 ст. л.
- Яйцо, слегка взбитое – 1 шт
- Мука – 1 ч.л.
- Вода – 2 ст. л.
- Тесто для спрингроллов – 30 листов
- В большой миске соединить капусту, сельдерей, грибы, черный перец, соевый соус, сахар и лапшу.
- В сковороде разогреть 3 ст. л. растительного масла на среднем огне, погрузить в него чеснок и обжарить в течение 10 секунд. Добавить яйцо и обжарить его, помешивая деревянной лопаткой. Добавить овощи с лапшой и продолжать обжарить до готовности в течение 3—5 минут. Снять с огня и остудить.
- Смешать муку с 2 ст. л. воды, поместить в микроволновку и прогреть в течение 30 секунд.
- Расположить несколько листов теста так, чтобы один из углов был по направлению к вам. Поместить чуть выше этого угла 2 ст. л. начинки и разравнивая руками, превратить ее в небольшой

рулетик. Плотно свернуть тесто и сформировать *спрингролл*, смазав верхний угол мучной водой, после чего заклеить его. Повторить процедуру со всеми листами теста.

– В глубокую сковороду или казан влить 3 стакана растительного масла и нагреть его до 170 °С. Обжаривать *спрингроллы* небольшими партиями в течение 4 минут или до золотистого цвета. Вынуть из масла и поместить на бумажное полотенце.

– Подавать с соусом *Нуок Чам* (см. выше).



САТЭ АЙЯМ

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 8—16 шашлычков

Сатэ, именно так именуется группа индонезийских и малазийских блюд. Помимо своей родины они популярны по всей Юго-Восточной Азии. Эти блюда представляют собой мини-шашлычки, которые готовят из любого вида мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. Обжаренные на гриле, их подают с разнообразными ароматными соусами. Они могут выступать как уличное блюдо или домашняя закуска, а также как самостоятельное блюдо, подаваемое с припущенным рисом в качестве гарнира. Ближайшими родственниками этого блюда являются японские *якитори*, турецкие *кебабы* и кавказские или среднеазиатские *шашлыки*.

Мой вариант этих шашлычков называется *сатэ айям*. Пряная и ароматная основа готовится из куриного мяса, которое маринуется в специях, а затем нанизывается на бамбуковые шпажки или стебли лемонграсса и обжаривается на углях. Идеальным дополнением для этого вида *сатэ* является *арахисовый соус*.

- Кориандр зерно – 1 ст. л.
- Мясо с бедер курицы, нарезанное на кубики 2—3 см – 600 гр
- Куркума молотая – ½ ч.л.
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Лук-шалот, мелко нарезанный – 1 шт
- Сладкий соевый соус – 2 ст. л.
- Темный соевый соус – 1 ст. л.
- Перец черный свежемолотый – по вкусу
- Огурец, тонко нарезанный, для подачи (по желанию)

– Перец чили тайский или любой другой на ваш вкус, мелко нарезанный, свежий – по вкусу

Для арахисового соуса:

– Растительное масло – 1 ст. л.

– Лук-шалот, мелко нарезанный – 2 шт

– Чеснок, измельченный – 2 зубчика

– Имбирь, тертый – 1 см

– Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и измельченный – ½ стебля

– Креветочная паста – ½ ч.л.

– Арахис, заранее поджаренный – 125 гр

– Кокосовое молоко – 250 мл

– Соевый соус – 1 ст. л.

– Коричневый сахар – 1–2 ч.л.

– Сок ½ лайма

Вам также потребуются 8—16 металлических шампуров или бамбуковых шпажек. Шпажки необходимо замочить в холодной воде за 1 час до приготовления.

– Прогреть в сухой сковороде на среднем огне зерна кориандра до появления аромата в течение 1 минуты. Переложить в ступку, слегка остудить и превратить в порошок. Поместить курицу в миску, добавить молотый кориандр, куркуму, лук-шалот, чеснок, оба соевого соуса и черный перец. Тщательно перемешать, покрыв курицу маринадом, и поместить в холодильник на несколько часов.

– Для приготовления соуса разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне. Добавить лук-шалот, чеснок, имбирь и лемонграсс. Обжаривать в течение 10 минут, после чего добавить креветочную пасту и обжарить ее в течение 1 минуты.

– В ступке или блендере раздробить арахис до грубого помола. Добавить его в сковороду вместе с кокосовым молоком, соевым соусом и 1 ч.л. сахара. Довести до кипения и томить на медленном огне в течение 5 минут при постоянном помешивании. Довести до вкуса, приправив соком лайма и сахаром, а затем убрать с огня.

– Насадить куриное мясо на шампуры. В зависимости от размеров у вас должно получиться от 8 до 16 порций шашлычков. Обжаривать шашлычки на барбекю, гриле или мангале в течение 6—8 минут. Подавать с арахисовым соусом, огурцом и перцем чили.



ПЕПЕС ИКАН

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 4 порции

Пепес – это индонезийский метод приготовления пищи в банановых листьях. *Икан* – рыба. Однако, это вовсе не означает, что этот метод предназначен только для морепродуктов: его используют также для приготовления говядины, курицы, грибов, овощей, тофу и прочих ингредиентов. Обжаренная таким образом рыба является популярным уличным блюдом, и вы сможете насладиться им в Индонезии или приготовить его самостоятельно, следуя этому рецепту.

– Большие банановые листья – 4 шт

– Филе любой белой рыбы (например, сазан, карп и т.д.), нарезанное на 4 части – 800 гр

– Лайм, нарезанный на дольки, для подачи

Для пряной пасты:

– Чеснок, очищенный – 3 зубчика

– Лук-шалот, мелко нарезанный – 1 шт

– Имбирь, измельченный – 2 см

– Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и грубо нарезанный – 1 стебель

– Орех макадамия – 25 гр

– Тамариндовая вода – 1 ст. л.

– Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус, хлопья – 1 ч.л.

– Куркума молотая – ½ ч.л.

– Креветочная паста – ¼ ч.л.

– Помидор (крупного размера), нарезанный – 1 шт

– Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

– Поместить в кухонный комбайн чеснок, лук-шалот, имбирь, лемонграсс, орехи, тамариндовую воду, хлопья чили, куркуму, креветочную пасту и помидор. Запустить прибор и влить необходимое количество воды (приблизительно 1—3 ст. л.), чтобы получить гладкую однородную пасту. Приправить солью с перцем и отставить в сторону.

– Разложить на рабочей поверхности листья банана, а посередине каждого поместить по кусочку рыбы. Распределить по всей рыбе равномерным слоем пряную пасту. Свернуть края листьев банана и запечатать рыбу внутри, используя зубочистки для крепления краев листьев. Отложить рыбу на 30 минут, чтобы паста пропитала ее.

– Разогреть барбекю или гриль. Обжаривать рыбу по 4—5 минут с каждой стороны. Развернуть одну порцию рыбы и проверить ее готовность. Приготовленная рыба легко разделяется на кусочки при помощи вилки. В качестве альтернативы вы можете запечь рыбу в духовке.

– Подавать блюдо горячим вместе с дольками лайма.



АЙЯМ ГОРЕНГ

Регион происхождения: *Индонезия*

Количество: *4—6 порций*

Это блюдо представляет собой маринованную, а затем поджаренную до хрустящей корочки курицу. Подобные блюда можно встретить по всему миру, особенно популярны они в южных штатах США, но в отличие от них *айям горенг* не панируют в кляре или муке, а вместо этого сдабривают пряной пастой. Ее можно встретить в уличных лотках по всей Индонезии и Малайзии. Обычно ее подают со жгучим соусом *самбал бадьяк*, однако вы можете приготовить менее острый соус *самбал кесан*, рецепт которого помещен в приложении.

- Целая тушка курицы или отдельные ее части – 2½ кг
- Лавровый лист – 2 шт
- Лук-шалот, нарезанный тонкими кольцами толщиной 5 мм – 500 гр

Для маринада:

- Кориандр зерно – 2 ст. л.
- Чеснок, грубо нарезанный – 8 зубчиков
- Лук-шалот, грубо нарезанный – 3 шт
- Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и грубо нарезанный – 3 стебля
- Имбирь, грубо нарезанный – 75 гр
- Орех макадамия – 50 гр
- Корень куркумы, грубо нарезанный – 50 гр или 2 ч.л. молотой куркумы
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для Самбал Бадьяк:

- Перец чили птичий глаз или любой другой на ваш вкус (без семян), свежий – 100 гр
- Лук-шалот, мелко нарезанный – 100 гр
- Помидоры черри – 100 гр
- Чеснок, грубо нарезанный – 6 зубчиков
- Орех макадамия – 6 шт
- Листья каффир-лайма, тонко нарезанные – 6 шт
- Креветочная паста – 1 ст. л.
- Коричневый сахар – 1 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.
- Растительное масло – 1 ст. л.

– Для приготовления маринада обжарить в сухой сковороде зерна кориандра до появления аромата в течение 1—2 минут. Выложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты для

маринада в кухонный комбайн и превратить в пасту. Для более гладкой и однородной консистенции влить пару ст. л. холодной воды или растительного масла.

– Разделить целую курицу на 10 частей: 2 голени, 2 бедра, 2 грудки (поделенные на 2 части) и 2 крылышка. Поместить мясо в миску и добавить маринад. Тщательно перемешать, покрыв маринадом каждый кусочек, и поместить в холодильник на несколько часов (в идеале на всю ночь).

– Переложить курицу со всем маринадом в кастрюлю, добавить лавровые листья и залить холодной водой, чтобы полностью покрыть мясо. Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения. Снять пену и продолжать варить на медленном огне в течение 30 минут. Выложить курицу на тарелку, а бульон использовать для основы к паназиятскому блюду сразу или заморозить.

– Для приготовления *самбала* поместить все ингредиенты, кроме растительного масла, в кухонный комбайн и превратить в идеальную пасту. Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне и выложить в него пасту. Обжаривать в течение 8—10 минут или до необходимой густоты.

– Разогреть масло во фритюре или казане до 180 °С. Погрузить в раскаленное масло луковые кольца и обжаривать до золотистого цвета. Выложить жаренный лук на бумажное полотенце.

– Обжарить курицу партиями по 3—4 кусочка в течение 5 минут или до золотистой хрустящей корочки.

– Подавать курицу с жареным луком и *самбалом*.



ГОВЯДИНА РЕНДАНГ

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 8 порций

Это одно из самых узнаваемых блюд паназиятской кухни, которое основано на медленном томлении мяса в кокосовом молоке, пропитанном разнообразными специями. Блюдо пользуется особой популярностью в Индонезии, Малайзии и Сингапуре, где его можно встретить как в уличных ларьках, так и в топовых ресторанах. Некоторые повара относят эту группу блюд к карри, однако в блюдах *ренданг* меньше жидкой составляющей по сравнению с традиционными блюдами карри. Но ни в коем случае нельзя отрицать тот факт, что именно индийское влияние приготовления карри и послужило к рождению *ренданг*. Блюдо может быть основано не только лишь на говядине, но также на курице, утке и других белковых

продуктах. Ренданг восхитителен с любым самбалом, бархатным припущенным рисом и огуречным салатом.

Для пряной пасты:

- Перец чили гуахильо или любой другой на ваш вкус (без семян), сушеный – 3 стручка
- Листья каффир-лайма – 3 шт
- Перец черный горошек – 1 ч.л.
- Калган, измельченный – 15 гр
- Куркума молотая – 30 гр
- Чеснок – 5 зубчиков
- Лук-шалот, грубо нарезанный – 5 шт
- Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и грубо нарезанный – 3 стебля
- Орех макадамия – 3 шт
- Растительное масло – 60 мл

Для карри:

- Мякоть говядины, нарезанная на кубики 4—5 см – 1½ кг
- Соль – по вкусу
- Кокосовое молоко – 750 мл
- Сок 3 лайма
- Припущенный рис для подачи
- Замочить стручки чили в горячей воде на 30—60 минут.
- Для приготовления пасты поместить в кухонный комбайн все ингредиенты, за исключением растительного масла, и превратить в гладкую однородную массу. При необходимости добавить немного воды.
- В вок сковороде разогреть 30 мл растительного масла на среднем огне и погрузить в него пасту. Обжаривать в течение 5—8 минут до полного раскрытия аромата.
- Добавить в сковороду оставшееся масло, приправить мясо солью и поместить его в сковороду. Продолжать готовить еще в течение 5 минут для ароматизации мяса.
- Влить в сковороду кокосовое молоко, довести до кипения и томить на медленном огне до сильной густоты в течение 45—60 минут. Если к моменту выпаривания всей жидкости мясо не приготовилось, влить необходимое количество воды и продолжать томить до полного размягчения мяса.
- В конце приготовления приправить блюдо соком лайма и солью, а затем убрать с огня.
- Подавать карри как самостоятельное блюдо или в сопровождении припущенного риса и любого на ваш вкус самбала.



ПЕМПЕК

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 4 порции

Пемпек – это национальное и по совместительству популярное уличное блюдо в Индонезии. Оно представляет собой пряные фрикадельки, главными компонентами которых являются рыба и мука из тапиоки (саговая мука). Фрикадельки обжаривают во фритюре, а в качестве аккомпанемента к блюду подают кисло-сладкий соус под названием *куко*, а в некоторых случаях и яичную лапшу.

Для фрикаделек:

- Филе морской или речной рыбы – 500 гр
- Яичный желток – 3 шт
- Ледяная вода – 200 мл
- Соль – 2 ст. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Перец белый свежемолотый – 1 ст. л.
- Чеснок молотый – 1 ст. л.
- Растительное масло – 3 ст. л.
- Мука тапиоки или саго – 800 гр

Для соуса куко:

- Пальмовый сахар – 250 гр
- Сахар – 2 ст. л.
- Чеснок – 6 зубчиков
- Перец чили птичий глаз, свежий – 25 гр
- Соль – ½ ч.л.
- Тамариндовая паста или вода – по вкусу
- Вода – 250 мл

Для подачи:

- Огурец
- Яичная лапша
- Сушеные креветки

- Для приготовления фрикаделек поместить все ингредиенты, за исключением муки, в кухонный комбайн и превратить в фарш.
- На 1 ст. л. фарша необходимо взять 2—3 ст. л. муки, тщательно перемешать и сформировать фрикадельку. Продолжать процесс пока весь фарш не будет использован.
- В кастрюле довести до кипения воду и добавить в нее фрикадельки. Варить до полной готовности приблизительно в течение 10—15 минут.
- В глубокой сковороде или казане разогреть растительное масло и обжарить *немпек* до золотистого цвета.
- Для приготовления соуса поместить все ингредиенты в сотейник, поставить на средний огонь и нагревать до полного растворения сахара.
- Расположить *немпек* в сервировочных тарелках, добавить лапшу, ломтики огурца и сушеные креветки. Залить необходимым количеством соуса и сразу же подавать.



БАКСО

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 6 порций

Баксо представляет собой индонезийские фрикадельки, которые изготавливают практически из любого вида мяса, рыбы или морепродуктов. Это очень востребованное уличное блюдо подают в бульоне с добавлением лапши и овощей. Нередко *баксо* подается в супах *сото*, которых в Индонезии существует огромное множество. Помимо Индонезии это блюдо можно встретить на улицах всей Юго-Восточной Азии.

Для фрикаделек:

- Говяжий фарш – 500 гр
- Куриный или свиной фарш – 500 гр
- Крахмал тапиоки – ¼ чаши
- Рыбный соус – 1 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.

- Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
- Пищевая сода – ½ ч.л.
- Лук сушеный (порошок) – ½ ч.л.
- Чеснок молотый – ½ ч.л.
- Имбирь, тертый – 1 ст. л.
- Вода – ¼ стакана

Для бульона:

- Говяжий бульон – 1 л
- Имбирь, тертый – 3—5 см
- Корица цельная – 1 палочка
- Кардамон черный – 2 коробочки
- Гвоздика цельная – 5 шт
- Рыбный соус – 2 ст. л.
- Сок ½ лайма
- Перец белый свежемолотый – 1 ч.л.
- Соль – по вкусу

– В большой миске соединить все ингредиенты для фрикаделек и тщательно вымесить фарш руками. Переложить его в кухонный комбайн и превратить в однородную массу. Переложить обратно в миску, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 4 часа.

– Влить в большую кастрюлю 3—4 л холодной воды и довести ее до кипения. Сформировать из фарша фрикадельки размером с мяч от гольфа. Поместить их в кипящую воду и варить в течение 3—5 минут или до полной готовности. Вынуть фрикадельки из кастрюли и переложить в ледяную воду. На этом этапе можно заморозить все или необходимое количество фрикаделек.

– Для приготовленияпряного бульона поместить все ингредиенты в кастрюлю и довести до кипения. Варить на медленном огне в течение 30 минут. Процедить бульон.

– Для подачи поместить в сервировочные глубокие тарелки фрикадельки, добавить немного горячего пряного бульона, а также лапшу и овощи на ваш вкус. Украсить зеленью и сразу же подавать.



МИ АЙЯМ

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 4 порции

Это китайско-индонезийское уличное блюдо представляет собой суп с добавлением лапши,пряного куриного мяса, овощей и грибов. Также нередко в суп добавляют фрикадельки *баксо*. Передвижные тележки с этим пикантным блюдом можно встретить на всей территории Индонезии, Малайзии и Сингапура.

Для бульона:

- Растительное масло – 1 ч.л.
- Сливочное масло – 2 ст. л.
- Лук, нарезанный – 1 шт
- Чеснок, слегка раздавленный – 6 зубчиков
- Морковь (среднего размера), нарезанная – 2 шт
- Сельдерей, нарезанный – 2 стебля
- Цыпленок – 1 шт
- Вода – 2—3 л
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Для супа:

- Лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Имбирь, тертый – 2½ см
- Кунжутное масло – 3 ст. л.
- Грибы – 400 гр
- Устричный соус – 30 мл
- Сладкий соевый соус – 60 мл
- Яичная лапша – 250 гр
- Брокколи, заранее бланшированные, или пекинская капуста (вы можете использовать овощи по своему вкусу)
- Лук зеленый для подачи
- Листья свежей кинзы для подачи
- В кастрюле или глубокой сковороде разогреть растительное масло на среднем огне и поместить в него все овощи для бульона, а затем обжаривать их до характерного колера.
- Добавить в кастрюлю курицу и залить холодной водой.
- Довести до кипения и варить в течение 1½ часов или до полной готовности курицы.
- Вынуть курицу из бульона, остудить и нарезать на порционные кусочки, удалив при этом всю кожу и кости.
- Процедить бульон и вернуть в кастрюлю.
- Разогреть в глубокой сковороде кунжутное масло и погрузить в него лук, чеснок и имбирь. Обжаривать до мягкости в течение 1—2 минут.
- Добавить нарезанные грибы (в зависимости от их сорта) и продолжать обжаривать еще 5 минут.
- Добавить кусочки курицы, соевый и устричный соус.
- Тщательно перемешать и продолжать готовить еще 3 минуты.
- В это время приготовить лапшу согласно инструкции на упаковке.
- Распределить приготовленную лапшу между 4 глубокими тарелками. Сверху поместить курино-грибную смесь и овощи. Залить горячим бульоном, украсить зеленью и подавать. Для пикантности рекомендуется добавить в блюдо *самбал*.



БУБУР АЙЯМ

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 2 порции

Это блюдо, популярное на улицах Индонезии, представляет собой рисовую кашу с кусочками курицы, которую традиционно подают с соевым соусом, *самбалом* и жареным луком.

– Яйцо – 1 шт

– Куриная грудка – 1 шт

– Рис – 1 чашка

– Фасоль, заранее приготовленная или консервированная – ½ чашки (по желанию)

– Чеснок, измельченный – 1 зубчик

– Зеленый лук или листья свежей петрушки, мелко нарезанные – небольшая горстка

– Жареный лук для подачи

– Сладкий соевый соус для подачи

– Самбал кесап для подачи (см. приложение)

– Приготовить самбал кесап согласно рецепту.

– Поместить в кастрюлю промытый рис и влить 2 стакана холодной воды. Поставить на огонь и довести до кипения.

– Добавить куриную грудку и чеснок. Варить на медленном огне в течение 20 минут или до полной готовности курицы.

– В это время из яйца приготовить омлет вашим любимым способом.

– Нарезать омлет и курицу соломкой. При желании вы можете обжарить кусочки курицы в растительном масле до легкого колера.

– Разделить рисовую кашу между двумя сервировочными тарелками. Добавить курицу, фасоль, омлет, жареный и зеленый лук или листья петрушки.

– В 2 небольшие миски налить *самбал* и сладкий соевый соус, а затем сразу же подавать.



КЕРАК ТЕЛОР

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 2 порции

Это популярное в Джакарте уличное блюдо представляет собой пряный кокосовый омлет, главными ингредиентами которого являются яйца, липкий рис, жареная кокосовая мякоть, лук-шалот и сушеные креветки. *Керак телор* считается самым старым уличным блюдом индонезийской столицы.

- Готовый липкий рис – 100 гр
- Кокосовая мякоть или стружка, заранее обжаренная до светло-коричневого цвета – 100 гр
- Яйцо – 3—4 шт
- Сушеные креветки – 15—20 гр
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Перец чили – выбор сорта и количество на ваш вкус
- Свежий калган или имбирь – 3 см
- Сахар – по вкусу
- Перец белый свежемолотый – по вкусу
- Лук-шалот, заранее сильно обжаренный – по вкусу
- Поместить в ступку имбирь (или калган) вместе со свежим перцем чили и превратить содержимое в грубую пасту с помощью пестика. Добавить щепотку белого перца.
- Разогреть в вок сковороде растительное масло и слегка обжарить получившуюся пасту.
- Поместить в миску рис, добавить яйца, вместе с обжаренной пастой, сахаром и любыми специями на ваш вкус. Тщательно перемешать.
- Вылить получившуюся смесь в вок, поставить на средний огонь и накрыть крышкой.
- Обжаривать омлет в течение 1—2 минут, после чего перевернуть и продолжать обжаривать до золотистого цвета.
- Выложить омлет на тарелку, посыпать сверху жареной кокосовой стружкой, сушеными креветками и жареным шалотом.
- Разрезать на порции и подавать.



КЕТОПРАК

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 2—4 порции

Это еще одно уличное блюдо, популярное в столице Индонезии – Джакарте – которое состоит из тофу, различных овощей, рисовых крекеров, рисовой лапши в арахисовом соусе. *Кетопрак* можно по праву назвать вегетарианским уличным блюдом, которое на данный момент можно встретить не только в Джакарте, но и по всей территории острова Ява. Обычно уличный торговец делает все необходимые заготовки дома, а на своем рабочем месте смешивает их и добавляет нужную степень остроты по запросу покупателя.

- Сыр тофу, нарезанный на небольшие кубики – 350 гр
- Растительное масло
- Рисовая лапша, приготовленная согласно инструкции на упаковке – 250 гр
- Ростки бобов, обдать кипятком и слегка обсушить – 100 гр
- Огурец, нарезанный слайсами или кубиком – 1—2 шт
- Сладкий соевый соус – по вкусу
- Рисовые или креветочные крекеры – по вкусу
- Жареный лук – по вкусу

Для арахисового соуса:

- Арахис – 100 гр
- Чеснок – 5 зубчиков
- Свежий тайский перец чили – 5 стручков или по вкусу
- Пальмовый сахар – 1 ст. л.
- Соль – 1 ч.л.
- Вода – 200 мл

– Тамириновая паста – по вкусу (по желанию)

Разогреть в вок сковороде растительное масло на среднем огне и погрузить в него арахис. Обжаривать до легкого колера. Затем слегка обжарить чеснок и перец чили.

- Обжарить кубики тофу до небольшого колера.
- Слегка обжарить рисовые крекеры.

– Для приготовления арахисового соуса поместить все ингредиенты в ступку или блендер и превратить в однородную массу.

– В сервировочную тарелку уложить приготовленную рисовую лапшу. Рядом расположить кусочки огурца, ростки бобов и жаренный тофу. Добавить необходимое количество арахисового и соевого соуса, жареного лука и рисовых крекеров, и сразу же подавать. При желании украсить блюдо вареными яйцами.



НАСИ ГОРЕНГ

Регион происхождения: Индонезия

Количество: 4 порции

Это одно из самых популярных уличных блюд Индонезии, которое является ее визитной карточкой за пределами страны и всей Юго-Восточной Азии, где оно тоже востребовано. Его готовят огромным множеством способов и поедают утром, днем и ночью. Прелесть его заключается в том, что вы можете взять вчерашний рис, остатки приготовленного утром мяса и создать из этих ингредиентов легендарное индонезийское блюдо. Именно простота и непринужденность сделало из *наси горенг* настоящий шедевр мировой кулинарии. Ниже я представляю классическую версию этого блюда с жареным рисом, яйцом и цыпленком. Часто *наси горенг* дополняется шашлычками *сатэ* и индонезийскими чипсами *крупук*.

Главным условием является использование вчерашнего, побывавшего в холодильнике, риса. Свежеприготовленный рис слишком мягкий: он быстро поглотит масло, в результате чего станет еще мягче и не обжарится.

- Рис, заранее приготовленный и охлажденный – 500 гр
- Растительное масло – 3 ст. л.
- Яйцо – 4 шт
- Лук-шалот, мелко нарезанный – 5 шт
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Самбал улек – по вкусу (см. приложение)
- Креветки, очищенные и нарезанные вдоль тельца пополам – 150 гр
- Курица, говядина или баранина, приготовленная любым способом, нарезанная кубиком – 200 гр
- Пекинская капуста, нарезанная соломкой – 250 гр
- Соль – 1 ч.л.
- Сладкий соевый соус – 1 ст. л.
- Нарезанные ломтики помидора и огурца для подачи
- Самбал кесап для подачи (см. приложение)
- Сатэ для подачи (см. рецепт выше)

– *Индонезийские чипсы крупук для подачи*

– Приготовить все необходимые составляющие для подачи. В сковороде пожарить обычную яичницу глазунью вашим привычным способом и отложить в сторону.

– В той же сковороде обжарить лук, чеснок и *самбал улек* в течение 2 минут. Добавить креветки и продолжать обжаривать до их полуготовности. Добавить в сковороду капусту и мясо. Через 3 минуты увеличить огонь до максимума и добавить рис, соль и соевый соус. При постоянном помешивании продолжать готовить еще 2 минуты, после чего убрать с огня.

– Выложить содержимое сковороды по сервировочным тарелкам. Сверху риса расположить яичницу, а сбоку – несколько порций *самэ*. Рядом положить тонко нарезанные слайсы помидор и огурцов, а также индонезийский чипсы крупук. Подавать с *самбал кесап*.

Примечание: используйте для этого блюда овощи по вашему вкусу или согласно сезонности. Соусы также можно корректировать и добавлять различные индонезийские самбалы и прочие приправы на ваш вкус.



САЛАТ РОДЖАК

Регион происхождения: Малайзия, Индонезия

Количество: 6—8 порций

Это одно из самых популярных уличных блюд в Малайзии, Индонезии и Сингапуре. В различных регионах он встречается в виде разных вариаций и зачастую представляет собой фруктово-овощной салат, который уличные торговцы традиционно подают в газетных кулках, обложенные внутри банановыми листьями. Используйте для этого яркого блюда те овощи и фрукты, которые вам по вкусу.

– Яблоко, нарезанное кубиком – 1 шт

– Ананас, нарезанный кубиком – ½ шт

– Манго, нарезанный кубиком – 1 шт

– Азиатская груша, нарезанная кубиком – 1 шт

– Огурец, нарезанный небольшими кусочками – ½ шт

– Соленый арахис, заранее поджаренный в сухой сковороде и измельченный – 75 гр

Для заправки:

– Креветочная паста – 15 гр

– Сахар – 30—50 гр

- Сладкий или обычный соевый соус – 3 ст. л.
 - Тамариндовая вода – 120—150 мл
 - Перец чили кайенский или любой другой на ваш вкус, молотый – 1 ч.л. или по вкусу
- Также вам потребуются бамбуковые шпажки.

– Для приготовления заправки в первую очередь необходимо обжарить креветочную пасту. Для этого нанести пасту на небольшой по размеру лист фольги тонким слоем и запечатать ее в листе. Разогреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее лист фольги. Обжаривать с каждой стороны в течение 1 минуты.

– В небольшой сотейник поместить все ингредиенты и довести до кипения. Варить в течение 2—5 минут в зависимости от необходимой густоты. Убрать с огня и остудить.

– Соединить в сервировочной тарелке все фрукты и овощи, добавить заправку вместе с арахисом и тщательно перемешать.

– Подавать салат вместе с бамбуковыми шпажками, которые использовать в качестве прибора для еды.



БАНАНОВЫЕ ОЛАДЬЯ

Регион происхождения: Малайзия, Индонезия

Количество: 6 порций

По всей Юго-Восточной Азии распространены оладьи, которые имеют различные названия, исходя из главного ингредиента, которыми могут выступать мясо, морепродукты, овощи

и фрукты. Они чрезвычайно популярны у уличных торговцев, и с одним из малазийских вариантов этого десерта я вас и познакомлю. Главным ингредиентом этих оладий является банан. В качестве яркого пряного соуса мы будем использовать сироп на основе чили, а завершающим аккомпанементом выступит шарик мороженого, хотя оно не является традиционным дополнением.

- Рисовая мука – 100 гр
- Кукурузный крахмал – 100 гр
- Разрыхлитель – 2 ч.л.
- Ледяная вода – 175 мл
- Банан – 6 шт
- Ванильное мороженое для подачи (по желанию)

Для сиропа:

- Сахарная пудра – 100 гр
- Цедра и сок 2 лайма
- Перец чили птичий глаз или любой другой на ваш вкус, свежий, мелконарезанный – 1—3 стручка или по вкусу

– Для приготовления сиропа поместить все ингредиенты в небольшой сотейник и поставить на средний огонь. Довести до кипения, убавить огонь и томить в течение 3 минут. Убрать с огня и перелить в миску.

– Смешать в миске муку, крахмал и разрыхлитель. Взбивая смесь, влить тонкой струйкой ледяную воду, и в итоге получить гладкое тесто.

– Очистить все бананы и нарезать каждый на 4 одинаковые части. Поместить бананы в тесто и полностью покрыть их.

– Разогреть растительное масло во фритюре или казане до 180 °С. Убедившись, что бананы хорошо покрыты кляром, поместить их в раскаленное масло и обжаривать в течение 4—5 минут, работая партиями по 4—6 кусочков. Выложить обжаренные бананы на кухонное полотенце и приступить к обжариванию следующей порции.

– Подавать закуску горячей, полив небольшим количеством сиропа и сверху уложив шарик мороженого.



ЦЫПЛЕНОК С РИСОМ ПО-ХАЙНАНЬСКИ

Регион происхождения: Сингапур

Количество: 6 порций

Это блюдо было придумано иммигрантами из Южного Китая и в настоящий момент оно является национальным блюдом Сингапура. Также оно довольно популярно в Малайзии, Индонезии, Вьетнаме и Таиланде. В Сингапуре его можно обнаружить как у уличных торговцев, так и в кафе и ресторанах.

- Цыплёнок – 2 кг
- Соль – 1—2 ч.л.
- Имбирь, тонко нарезанный – 100 гр +30 гр тертого
- Зеленый лук, каждое перо нарезать на 3 части – небольшой пучок
- Перец белый горошек – 1 ст. л.
- Рис жасмин – 500 гр
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Кунжутное масло – 1 ст. л.
- Лук-шалот, мелко нарезанный – 2 шт
- Чеснок, измельченный – 4 зубчика
- Листья и стебли свежей кинзы, мелко порубленные – небольшой пучок
- Огурец, нарезанный тонкой соломкой – ½ шт
- Соевый соус – по вкусу

Для соуса:

- Перец чили тайский или любой другой на ваш вкус (без семян), свежий, грубо нарезанный – 100 гр
- Имбирь, грубо нарезанный – 30 гр
- Лук-шалот, грубо нарезанный – 1 шт
- Чеснок – 2 зубчика
- Сок 1 лайма
- Куриный бульон – 4 ст. л.
- Сахарная пудра – 2 ч.л. или по вкусу
- Соль – по вкусу

– Поместить цыпленка на большую тарелку и тщательно натереть солью. Нафаршировать внутреннюю часть курицы нарезанным имбирем и зеленым луком. Переложить цыпленка в большую кастрюлю грудинкой вниз, добавить горошины белого перца и влить достаточное количество холодной воды, чтобы полностью покрыть курицу. Поставить на средний огонь и довести до кипения. Убрать всю пену, уменьшить огонь и продолжать готовить при медленном кипении до полной готовности в течение 30—60 минут. Для удобства воспользуйтесь кулинарным градусником: как только температура в самой толстой части бедра достигнет 75 °С, убрать курицу с огня и переложить на тарелку. Бульон от курицы можно использовать для прочих блюд сразу или заморозить его. Для этого блюда зарезервировать 550 мл бульона.

– Поместить рис в чашку и наполнить ее холодной водой. Оставить на 5—7 минут, после чего промыть несколько раз и откинуть на сито. Разогреть в глубокой сковороде смесь растительного и кунжутного масла на среднем огне. Поместить в него лук и обжаривать в течение 10 минут. Добавить измельченный чеснок вместе с имбирем.

– Через 5 минут добавить вымытый рис и обжарить в течение 30—40 секунд, покрыв каждое зернышко маслом. Влить 550 мл кипящего бульона и покрыть им рис. Довести бульон до кипения, закрыть крышкой, уменьшить огонь до минимума и припускать рис в течение 20 минут.

– Для приготовления соуса поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. Перелить в миску и отставить в сторону.

– Нарезать цыпленка на порционные кусочки. В сервировочные тарелки положить необходимое количество риса, кусочки курицы, порубленную кинзу, огурец и приготовленный соус. Сразу же подавать.



РОТИ ПРАТА

Регион происхождения: Сингапур

Количество: 12—14 порций

Эта популярная в Сингапуре и Малайзии уличная закуска представляет собой обжаренную лепешку, фаршированную разнообразными ингредиентами, очень похожую на чебуреки. Зачастую ее подают с блюдами карри, которые так же можно найти у уличных торговцев.

- Мука, заранее просеянная – $3\frac{1}{3}$ чаши
- Соль – 1 ч.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Теплое молоко – $\frac{1}{4}$ стакана
- Растительное масло, растопленное – 12 ст. л.
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус (без семян), мелко нарезанный, свежий – 2 стручка
- Чеснок, измельченный – 2 зубчика
- Корица молотая – 1 ч.л.
- Кориандр молотый – 1 ч.л.
- Куриный фарш, заранее приготовленный любым способом – 250 гр
- Лук, мелко нарезанный – 2 шт
- Помидоры, мелко нарезанные – 3 шт
- Яйцо, слегка взбитое – 1 шт
- Растительное масло для жарки
- Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
- В миске соединить муку, соль и сахар. Добавить $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, молоко и 2 ст. л. сливочного масла. Тщательно вымесить смесь до получения мягкого эластичного теста, при необходимости добавив еще воды. Сформировать из теста шарики размером с плод лайма, смазать их оставшимся сливочным маслом, обернуть пищевой пленкой и оставить на 40—60 минут.
- Разогреть в сковороде немного растительного масла на среднем огне и погрузить в него чили, чеснок, корицу и кориандр. Обжаривать в течение 2 минут, после чего добавить курицу,

лук, помидоры, соль и черный перец. Тщательно размешать и продолжать готовить еще 5 минут. Убрать с огня и остудить.

– Раскатать из каждого шарика круг диаметром 15 см, смазав края взбитым яйцом. Поместить на одну половину каждого круга необходимое количество начинки и, накрыв второй половиной, сформировать полумесяц и запечатать начинку внутри при помощи вилки.

– Разогреть в сковороде растительное масло на сильном огне. Поместить несколько пирожков в сковороду и обжаривать в течение 2—3 минут с каждой стороны до золотистой хрустящей корочки. Переложить готовые закуски на бумажное полотенце и приступить к приготовлению следующей партии.

– Подавать горячими вместе с вашим любимым соусом или *чатни*.



ЛАКСА С КРЕВЕТКАМИ

Регион происхождения: Малайзия, Индонезия, Сингапур

Количество: 4 порции

Вероятно, это культовое блюдо уличной еды известно всем, кто хотя бы раз бывал в Юго-Восточной Азии. *Лакса* представляет собой блюдо на основе лапши, мяса, рыбы, морепродуктов и кокосового бульона – довольно острый суп, популярный по всему региону. Существует огромное количество разнообразных рецептов этого супа и с одним из сингапурских вариантов вы можете познакомиться ниже. Если вам не удастся приобрести все необходимые ингредиенты для создания домашней пряной пасты для этого супа, купите готовую.

- Куриный бульон – 750 мл
- Кокосовое молоко – 400 мл
- Коричневый сахар – 1 ст. л.
- Королевские креветки – 400 гр
- Приготовленная рисовая лапша – 250 гр
- Соль – по вкусу

Для пасты Лакса:

- Сушеные креветки – 1 ч.л.
- Кориандр зерно – 1 ст. л.
- Лук-шалот, грубо нарезанный – 3 шт
- Чеснок, разрезанный пополам – 3 зубчика
- Креветочная паста – 1 ч.л.

- Лемонграсс, мелко нарезанный – 2 стебля
- Имбирь, грубо нарезанный – 20 гр
- Калган, грубо нарезанный – 20 гр
- Корень куркумы, грубо нарезанный – 30 гр или 1 ч.л. молотой куркумы
- Орех макадамия – 25 гр
- Перец чили тайский или любой другой на ваш вкус, хлопья – 2—3 ч.л.
- Растительное масло – 4 ст. л.

Для подачи:

- Яйцо, сваренное вкрутую и нарезанное на четвертинки – 3 шт
- Зеленый лук, тонко нарезанный – 6 перьев
- Огурец, нарезанный – ½ шт
- Ростки бобов – по вкусу (по желанию)
- Перец чили на ваш вкус, тонко нарезанный – по вкусу
- Листья свежей мяты – горстка
- Листья свежей кинзы – горстка
- Лайм, нарезанный дольками – 1—2 шт
- Замочить сушеные креветки в холодной воде на 15 минут.
- Прогреть зерна кориандра в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата в течение 1—2 минут. Выложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты для пасты в кухонный комбайн и превратить в однородную массу.
- В глубокой сковороде или кастрюле прогреть пасту на среднем огне в течение 2—3 минут. Влить бульон и кокосовое молоко, а также добавить сахар. Довести до кипения, уменьшить огонь и томить в течение 10 минут.
- Очистить каждую креветку от кишечной вены и поместить в бульон. Варить в течение 3—4 минут или до полной готовности. Добавить в кастрюлю лапшу и приправить солью.
- Разлить суп по сервировочным глубоким тарелкам, украсить зеленью и яйцом. Рядом расположить остальные дополнительные ингредиенты и сразу же подавать.



КУКУР

Регион происхождения: Сингапур, Малайзия, Бруней

Количество: 24 шт

Под названием кукур скрываются популярные в некоторых странах Юго-Восточной Азии уличные закуски, представляющие собой обжаренные в кляре продукты такие как бананы, креветки, рыба, луковые кольца и т. д. Ниже вы можете ознакомиться с вариантом этих закусок, главным ингредиентом которых являются креветки. Во многих зарубежных странах, включая Россию, это уличное блюдо можно встретить под простым названием «креветки в кляре». Вместо обычной муки можно воспользоваться специальной панировочной мукой, которую следует развести в ледяной воде.

- Мука, заранее просеянная – 1½ чаши
- Разрыхлитель – ½ ч.л.
- Куркума молотая – ¼ ч.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Зеленый лук, мелко нарезанный – 4 пера
- Перец чили халапеньо или любой другой на ваш вкус (без семян), мелко нарезанный, свежий – 1 стручок
- Растительное масло для жарки
- Креветки (крупного размера) – 24 шт

- Листья свежей кинзы для подачи (по желанию)
- Соус свит чили для подачи (см. приложение)
- Для приготовления кляра соединить в миске муку, разрыхлитель, куркуму и соль. При постоянном помешивании влить тонкой струйкой 200 мл ледяной воды, чтобы получить консистенцию жирных сливок. Добавить в кляр зеленый лук и перец чили.
- Очистить креветки, включая кишечную вену, оставив нетронутым хвостик. Поместить креветку на спинку и произвести поперек всего брюшка 3 неглубоких надреза. Это необходимо для того, чтобы предотвратить скручивание креветки в процессе обжаривания.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °С.
- Окунуть креветку в кляр, слегка встряхнуть, чтобы убрать лишнее, а затем окунуть в раскаленное масло, держав креветку за хвостик, при этом в течение 7—10 секунд не опуская, чтобы за это время кляр схватился, и креветка не прилипла ко дну или стенкам фритюра. Обжаривать каждую креветку в течение 2—3 минут или до золотистой корочки. Обжаривать небольшими партиями по 5—6 креветок за раз. Переложить обжаренные креветки на бумажное полотенце.
- Подавать горячими, посыпав кинзой, с соусом свит чили.



ТОКНЕНЕНГ

Регион происхождения: Филиппины

Количество: 10 яиц

Это популярное на улицах Филиппин блюдо представляет собой сваренное куриное яйцо с последующим обжариванием в панировке. По такому же принципу готовят перепелиные яйца, а название блюда – *kwek kwek*.

- Куриные яйца – 10 шт
- Кукурузный крахмал – 6 ст. л.
- Растительное масло для жарки

Для панировки:

- Мука – 2 чашки
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Холодная вода – 1 стакан
- Соль – 1 ч.л.
- Перец черный или белый свежемолотый – 1 ч.л.
- Оранжевый, желтый или красный пищевой краситель – несколько щепоток

Соус для макания:

- Винный уксус – ¼ стакана
- Вода – 1 стакан

- Соевый соус – 1 ст. л.
- Коричневый сахар – 2 ст. л.
- Красный лук, мелко нарезанный – 1 шт
- Свежий перец чили, мелко нарезанный – 1 стручок
- Поместить в кастрюлю яйца, залить холодной водой и посолить. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения и варить в течение 10 минут. Снять с огня и переложить яйца в холодную воду.
- Очистить яйца и обвалять их в крахмале.
- Для панировки соединить все ингредиенты в миске и тщательно перемешать до полной однородности.
- Разогреть в глубокой сковороде или казане достаточное количество растительного масла для полного погружения яиц.
- Окунуть яйцо в панировку, а затем перенести в емкость с раскаленным маслом. Обжаривать яйца партиями по 2—3 шт за раз до хрустящей золотисто-коричневой корочки.
- Для приготовления соуса соединить в миске все ингредиенты и тщательно перемешать.
- Выложить обжаренные яйца на бумажное полотенце и приступить к приготовлению следующей порции.
- Как только все яйца будут обжарены, немедленно подать их с соусом для макания.



БАНАНА КЬЮ

Регион происхождения: Филиппины

Количество: 15—20 шт

Под этим названием скрывается уличная закуска, популярная на Филиппинах. Предельно простая в приготовлении, но невероятно вкусная, она представляет собой обжаренные в карамели бананы *саба*, которые затем нанизывают на бамбуковые шпажки. Заменив бананы на сладкий картофель, вы получите еще одно популярное уличное блюдо под названием *камоте кью*.

- Бананы саба или другие мини бананы, очищенные – 15—20 шт
- Коричневый сахар – 1 чашка
- Растительное масло для жарки

- Разогреть в глубокой сковороде растительное масло на среднем огне и поместить в него сахар.
- Как только сахар начнет карамелизоваться, добавить бананы и обжаривать до тех пор, пока они не покроются карамелью и приобретут золотистую корочку.
- Выложить бананы на бумажное полотенце для удаления лишнего жира. Насадить по 1—2 банана на бамбуковую шпажку и сразу же подавать.



ТУРОН

Регион происхождения: Филиппины

Количество: 25—30 шт

Турон представляет собой популярную на Филиппинах уличную закуску из тонко нарезанных бананов и кусочков плода джекфрут, посыпанных коричневым сахаром, обернутых в листы теста и обжаренные в масле. Также нередко используются другая начинка: сладкий картофель, манго, сыр и прочие.

- Мини или обычные бананы – 10—12 шт
- Джекфрут, свежие или консервированные – 450 гр
- Коричневый сахар – $\frac{1}{4}$ чашки
- Растительное масло для жарки

- Тесто для спрингроллов – 1 упаковка
- Яйцо, слегка взбитое – 1 шт
- Нарезать мини бананы вдоль плода на 2 части или обычные бананы на кусочки длиной 7 см, а затем на 4 части вдоль плода.
- Нарезать джекфрут на такие же по размеру кусочки.
- Смешать оба фрукта вместе и посыпать сахаром.
- Расположить на рабочей поверхности листы теста и заполнить их необходимым количеством начинки. Затем свернуть рулетики аналогично *спрингроллам*, смазав кончик теста яйцом (см. *здесь*). Повторить процесс с остальным тестом и начинкой.
- Разогреть масло во фритюре или казане до 170 °С. Обжарить *турон* небольшими партиями до золотистой корочки в течение 1—3 минут. Выложить готовые рулетики на бумажное полотенце и повторить процесс с остальной партией.
- Подавать теплыми с любым сладким соусом.



ПРИЛОЖЕНИЕ

ЛАЙМОНАД

Регион происхождения: неизвестно

Количество: 8 порций

Поскольку *лимонад* является чуть ли не самым популярным напитком в мире, я решил познакомить вас с его ближайшим родственником – *лаймонадом*. Точное место происхождения этого бодрящего напитка неизвестно, однако историки кулинарии полагают, что первые его вариации возникли в тех регионах, где лайм является чрезвычайно популярным: Гайана, Тринидад, Индия, Пакистан, Таиланд и прочие государства Юго-Восточной Азии. Ниже вы можете ознакомиться с рецептом мятного *лаймонада*, который в настоящее время является дополнением многих уличных блюд.

- Сахар – 200 гр
- Вода – 180 мл
- Сок лайма – 300 мл
- Колотый лед – 1,3 кг
- Листья свежей мяты – 50 гр

- Соединить сахар и воду в небольшом сотейнике и поставить на медленный огонь до полного растворения сахара. Снять с огня и остудить.
- Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и слегка размолоть лед и мяту.
- Подавать в сервировочных стаканах.

ПОНЧИКИ

Регион происхождения: неизвестно

Количество: 24 пончика

Пончик представляет собой вид кондитерского изделия, традиционно имеющий торообразную форму, однако также встречаются блюда круглой и плоской формы. Пончики являются одной из самых популярных уличных блюд и распространены в большинстве странах мира и по этой причине невозможно определить точного региона происхождения этого наивкуснейшего десерта. Зачастую это мучное блюдо подвергают обжариванию в раскаленном масле, но в некоторых случаях запекают в печах. Некоторые виды *пончиков* могут включать разнообразную начинку такую как шоколад, заварные кремы или фруктовые джемы, а также на них наносят посыпку из сахарной глазури или пудры, шоколадной или кокосовой стружки, различных фруктов или подсластителей и других ароматизаторов. Традиционно пончики подаются к чаю, кофе, молоку и разнообразным горячим коктейлям.

- Теплое молоко – 140 мл
- Быстродействующие дрожжи – 1 ст. л.
- Мука – 475 гр
- Универсальная кондитерская смесь специй – 2 ч.л. (см. приложение)
- Сахарный песок – 90 гр
- Сливочное масло, растопленное – 90 гр
- Яйцо, слегка взбитое – 2 шт
- Цедра 1 апельсина
- Растительное масло для жарки

Для украшения:

- Растопленный шоколад (белый, молочный, темный)
- Ягоды, нарезанные
- Сахарная пудра

– В миске или стакане соединить дрожжи, теплое молоко, 2 ст. л. теплой воды и 1 ч.л. сахара. Перемешать и оставить на 15 минут.

– В отдельную миску просеять муку, смесь специй и 1 ч.л. соли. Пересыпать 150 гр мучной смеси в другую миску, добавив 1 ст. л. сахара и дрожжевую смесь. Хорошо перемешать и оставить на 15 минут.

– Через 15 минут добавить в эту миску сливочное масло и тщательно перемешать. Затем добавить взбитые яйца, апельсиновую цедру, оставшуюся часть муки и сахара, и снова хорошо перемешать.

– Выложить массу на рабочую поверхность и энергично замесить тесто в течение 15—20 минут до гладкой эластичной консистенции. Сформировать из теста шар и поместить его в смазанную маслом миску на 1—2 часа, накрыв влажным полотенцем.

– Выложить тесто на рабочую поверхность и разделить его на 4 одинаковых части. Из каждой части раскатать длинную «колбаску». Поделить все «колбаски» пополам, а каждую половину на 3 части, чтобы в итоге получить 24 одинаковых части.

– Сформировать из каждого кусочка пончик, проделав отверстие внутри. Расположить пончики на пергаментной бумаге и оставить подниматься на 1 час.

– Заполнить глубокую кастрюлю или казан на $\frac{2}{3}$ растительным маслом и поставить на огонь. Довести масло до температуры 160 °C. Снова сформировать из пончика кольцо и обжарить в течение 1—2 минут с каждой стороны до золотистого цвета. Выложить готовые пончики на бумажное полотенце.

– Для украшения нанести на пончик желаемую посыпку и сразу же подавать.

ГАРАМ МАСАЛА

- *Лавровый лист* – 10 шт
- *Зира семя* – 1 ст. л.
- *Кориандр зерно* – 3 ст. л.
- *Перец черный горошек* – 2 ст. л.
- *Кардамон семя* – 2 ч.л.
- *Гвоздика цельная* – 2 ч.л.
- *Мускатный орех дроблённый* – 1 ч.л.
- *Корица цельная* – 2 ½ см

В разогретую на среднем огне сковороду поместить все специи кроме мускатного ореха и прогреть до появления приятного аромата. Переложить в миску и остудить. Затем поместить специи в кофемолку или в ступку и превратить в порошок. Всыпать мускатный орех и тщательно перемешать смесь. Переложить в контейнер для хранения. Также можно добавить щепотку мускатного цвета.

ЧАТ МАСАЛА

- *Зира семя* – 6 ч.л.
- *Амчур молотый* – 3 ч.л.
- *Соль морская* – ½ ч.л.
- *Паприка красная молотая* – 1 ч.л.
- *Черная соль* – 2 ч.л.

Семена зиры прогреть на сковороде, остудить и размолоть в ступке. Смешать с остальными ингредиентами и поместить в контейнер для хранения.

ДАБЭЛИ МАСАЛА

- *Кориандр зерно* – 2 ст. л.
- *Фенхель семя* – 1 ст. л.
- *Зира семя* – 1 ст. л.
- *Гвоздика цельная* – 6 шт
- *Перец чили каешмирский или любой другой на ваш вкус, сушеный* – 4 стручка
- *Корица цельная* – 1 палочка
- *Кунжут семя* – 2 ст. л.
- *Перец кайенский молотый* – ½ ч.л.

Разогреть сухую сковороду на среднем огне и прогреть все специи, кроме порошка чили, в течение 1—2 минут. Выложить в миску и остудить. Переложить все ингредиенты в блендер или кофемолку и превратить в порошок. Использовать по назначению.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ПАНЧ ФАРОН

- *Нигелла семя* – 1 ст. л.
- *Горчица семя (черная или коричневая)* – 1 ст. л.
- *Фенхель семя* – 1 ст. л.
- *Зира семя* – 1 ст. л.
- *Пажитник семя* – 1 ст. л.

В отличие от большинства других смесей *панч фарон* не измельчается – все специи используются целиком. Перед применением все семена прогреваются на сухой сковороде. В некоторых случаях они обжариваются в масле и перед подачей на стол блюдо поливается всей смесью.

ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНАЯ ПАСТА

- Чеснок свежий, измельченный – 6 зубчиков
- Имбирь свежий, натертый – 5 см
- Вода – 2 ст. л.
- Перец чили Серрано или любой другой на ваш вкус (без семян) свежий, мелконарезанный – 2 стручка (по желанию)

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. При необходимости добавить растительного масла или воду для придания гладкой консистенции. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике до одного месяца.

ТАМАРИНДОВЫЙ ЧАТНИ

- Финик (без косточки) – 16 шт
- Сахар коричневый – 200 гр
- Вода – 950 мл
- Тамариндовая паста – 300 гр
- Перец каешмирский хлопья (или другой сорт индийского перца) – 1 ч.л.
- Соль морская – 2 ч.л.
- Имбирь свежий, натертый – 5 см
- Чеснок свежий, измельченный – 2 ст. л.
- Смесь Гарам Масала – 1 ст. л.

Поместить кастрюлю на средний огонь, добавить финики, воду и сахар, и довести до кипения. Убавить огонь и варить в течение 8—10 минут. Затем добавить имбирь, чеснок и тамариндовую пасту, и варить до густоты в течение 15 минут, периодически помешивая. Переложить содержимое кастрюли в кухонный комбайн и превратить в пасту. Затем снова вернуть пасту в кастрюлю и варить до большей густоты в течение 10 минут. Всыпать в пасту смесь гарам масала, хлопья чили и соль. Остудить, переложить в контейнер и хранить в холодильнике не более двух месяцев.

ЧАТНИ С КИНЗОЙ

- Листья и стебли свежей кинзы, грубо нарезанные – 80—100 гр
- Перец чили Халапеньо или любой другой на ваш вкус, грубо нарезанный – 1 стручок
- Сок 1 лайма или лимона
- Чеснок, грубо нарезанный – 1 зубчик
- Сахар и соль – по вкусу

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту.

МАНГОВЫЙ ЧАТНИ

- Масло растительное – 2 ст. л.
- Смесь Панч Фарон – 1 ч.л. (по желанию, см. рецепт выше)
- Куркума молотая – 1 ч.л.
- Сахар коричневый – 2 ст. л.
- Соль морская – ½ ч.л.
- Кинза свежая – 3 веточки
- Вода – 100 гр
- Свежий перец чили Халапеньо (без семян), мелко нарезанный – 3 стручка
- Манго незрелый, порезанный на небольшие кубики – 2 шт

В разогретую на среднем огне сковороду влить масло и добавить панч фарон вместе с чили. Хорошо обжарить, а затем добавить куркуму, воду и сахар. Все тщательно перемешать и добавить кусочки манго и соль. Размешать всю смесь и перенести в кастрюлю. Уменьшить огонь и варить до густоты в течение 15—20 минут. Убрать с огня и добавить мелко нарезанную

кинзу. Подавать охлажденным. Для кислинки можно добавить свежесжатого лимонного сока. Также в этот вид *чатни* иногда добавляют кашмирский шафран.

ЧАТНИ С КИНЗОЙ И ШПИНАТОМ

- Чана дал (разновидность нута), дробленный – 25 гр
- Листья свежей кинзы – 50 гр
- Листья шпината – 50 гр
- Листья мяты – 15 гр
- Чеснок – 4 зубчика
- Имбирь – 2 см
- Перец чили Халапеньо или любой другой на ваш вкус, свежий – 2 стручка
- Соль – ½ ч.л.
- Несладкий йогурт – 50 мл

Разогреть сухую сковороду на среднем огне и погрузить в нее нут. Обжаривать в течение 3 минут до золотистого цвета. Выложить нут в миску и остудить. Поместить в кухонный комбайн все ингредиенты кроме йогурта и превратить в пасту. Добавить йогурт, тщательно перемешать и использовать чатни по назначению.

ЧАТНИ ИЗ ЧИЛИ И ЧЕСНОКА

- Перец чили кашмирский или любой другой индийский сорт, сушеный – 5 стручков
- Чеснок – 15 зубчиков
- Соль – 1 ч.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Кориандр зерно – 1 ст. л.
- Зира семя – 1 ст. л.
- Растительное масло – 1 ст. л.

Замочить стручки чили в теплой воде на 30 минут. Слить воду и поместить чили с остальными ингредиентами, кроме масла, в кухонный комбайн, а затем превратить в пасту. Разогреть в сковороде растительное масло на медленном огне и погрузить в него пасту и комбайна. Обжаривать в течение 10 минут при постоянном помешивании. Выложить чатни в миску, остудить и затем использовать по назначению.

КОКОСОВЫЙ ЧАТНИ

- Чана дал (разновидность нута), дробленный – 2 ст. л.
- Мякоть кокосового ореха, тертая – 150 гр
- Перец чили Халапеньо или любой другой на ваш вкус, измельченный, свежий – 2 стручка
- Имбирь, тертый – 3 см
- Листья карри – 10 шт
- Вода – 3 ст. л.
- Растительное масло – 1 ст. л.
- Горчица семя – 1 ч.л.

Разогреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в него нут. Обжаривать в течение 3—4 минут, а затем убрать с огня и остудить. В блендер поместить мякоть кокоса, перец чили, имбирь, 6 листиков карри, поджаренный нут и воду. Включить прибор и превратить содержимое в однородную пасту, после чего переложить в миску. Разогреть в сковороде растительное масло на среднем огне. Добавить семена горчицы вместе с оставшимися листиками карри и обжарить в течение 1—2 минут. Выложить содержимое сковороды в чатни и тщательно перемешать.

АРАХИСОВЫЙ ЧАТНИ

- Перец чили кашмирский или любой другой на ваш вкус, сушеный – 5 стручков
- Чеснок – 10 зубчиков

- Арахис, жаренный – 75 гр
- Соль – ½ ч.л.
- Сахар – 1 ч.л.
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Вода – 4 ст. л.

Замочить чили и зубчики чеснока в теплой воде на 30 минут. Слить воду и откинуть перцы чили и чеснок на сито. Поместить в блендер все ингредиенты и превратить в пасту. Выложить в миску и использовать по назначению.

КЛАССИЧЕСКИЙ КАРРИ ПОРОШОК

- Куркума молотая – 30 гр
- Кориандр зерно – 27 гр
- Пажитник семя – 4 гр
- Перец кайенский молотый – 4 гр
- Зира семя – 8 гр
- Кардамон семя – 5 гр
- Гвоздика цельная – 2 гр
- Фенхель семя – 2 гр
- Перец душистый горошек – 4 гр
- Корица молотая – 4 гр
- Мускатный орех дробленный – 2 гр
- Перец белый горошек – 4 гр
- Имбирь молотый – 4 гр

Поместить цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

ШРИ-ЛАНКИЙСКИЙ КАРРИ

- Сырой рис Басмати – 1 ст. л. (по желанию)
- Кориандр зерно – 2 ст. л.
- Корица цейлонская цельная – 2,5 см
- Кардамон семя – 2 ч.л.
- Гвоздика цельная – 1 ч.л.
- Перец черный горошек – 1 ч.л.
- Фенхель семя – 1 ч.л.
- Зира семя – 1 ч.л.
- Пажитник семя – 2 ст. л.
- Перец чили Гуахильо или Кашмирский, хлопья – по вкусу

Прогреть все специи и рис на сухой сковороде, а затем остудить. Поместить ингредиенты в блендер, тщательно перемолоть и пересыпать в контейнер для хранения.

КИТАЙСКАЯ СМЕСЬ ПЯТИ СПЕЦИЙ

- Бадьян – 10 гр
- Гвоздика цельная – 10 гр
- Корица цельная – 10 гр
- Перец сычуаньский – 10 гр
- Фенхель семя – 10 гр

Необходимо прогреть все перечисленные выше специи на сухой сковороде, остудить и растереть в порошок. Переложить в контейнер для последующего хранения.

ТАЙСКАЯ ЧИЛИ ПАСТА

- Перец чили тайский длинный или Серрано свежий, или сушеный – 8 стручков

- Сушеные креветки – 2 ст. л.
- Масло растительное – ½ стакана
- Чеснок свежий, измельченный – 5—6 зубчиков
- Лук-шалот, мелконарезанный – 2 шт
- Креветочная паста – 1 ч.л.
- Пальмовый или коричневый сахар – ¾ чашки
- Вода – ½ стакана
- Тамариндовая паста – 2 ст. л.
- Рыбный соус – 2 ст. л.

В сковороде на среднем огне поджарить перцы чили со всех сторон до характерного колера, приблизительно в течение 2—3 минут. Убрать с огня, переложить в миску и остудить. Повторить процесс и поджарить на сковороде сушеные креветки. Убрать с огня и добавить к чили. Налить в сковороду ½ стакана масла и слегка обжарить чеснок. Убрать с огня и переложить в миску. Убавить огонь под сковородой и обжарить шалот до золотистого цвета в течение пяти минут. Убрать с огня и переложить к чесноку. Прогреть в течение одной минуты креветочную пасту. Убрать с огня и остудить. Поместить все обжаренные ингредиенты в блендер вместе с маслом из сковороды и превратить в идеальную пасту. Влить оставшееся масло в сковороду и нагреть на среднем огне. Поместить в сковороду пасту из блендера и все остальные ингредиенты. Варить пасту в течение 10—15 минут или до сильной густоты, периодически помешивая. Убрать с огня остудить и использовать по назначению или переложить в контейнер, а затем поместить в холодильник на хранение. Хранить в течение трех месяцев.

САМБАЛ КЕСАП

- Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
- Сладкий соевый соус – 4 ст. л.
- Лимонный сок – 4 ч.л.
- Горячая вода – 2 ст. л.
- Перец тайский красный (без семян) свежий, мелконарезанный – 1 стручок
- Лук-шалот, мелконарезанный и обжаренный в масле – 2—3 шт

Смешать чили, чеснок, соевый соус и лимонный сок с горячей водой. Добавить ломтики обжаренного лука и оставить настаиваться на 30 минут, перед тем как подать самбал на стол.

САМБАЛ УЛЕК

- Перец тайский красный (мелкий, без семян) или Халапеньо свежий – 450 гр
- Соль морская – 2 ч.л.
- Сок лимонный или уксус белый винный – 3—5 ст. л.
- Коричневый сахар – 3—5 ч.л.

Положить чили в кастрюлю с кипятком и варить 5 минут. Просушить чили и измельчить в кухонном комбайне, не добиваясь однородной пасты. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить пасту в контейнер, добавить соль и накрыть промасленной бумагой, прежде чем закрыть крышку. Хранить в холодильнике в течение 4—6 недель.

ДОМАШНИЙ СОУС ШРИРАЧА

- Сахар – 2 ст. л.
- Мицукан (рисовый уксус) – 4 ст. л.
- Самбал Улек – 1 чашка (см. рецепт выше)
- Чеснок свежий – 2 зубчика
- Соль морская – ½ ч.л.

В небольшой сотейник поместить соль, сахар и уксус, и на среднем огне добиться полного растворения сахара. Снять с огня и остудить. Поместить уксусную смесь, самбал улек и чеснок в блендер, а затем превратить в гладкую пасту. Хранить в холодильнике до 3—4 недель.

ПАСТА АДОБО

- Масло растительное – 1 ст. л.
- Перец чили Чипотле (без семян) – 2 стручка
- Перец Гуахильо или Анчо (без семян) – 2 стручка
- Перец черный горошек – 1 ст. л.
- Зира семя – 1 ст. л.
- Чеснок свежий, измельченный – 5 зубчиков
- Паприка молотая – 1 ст. л.
- Орегано сушеный – 1 ст. л.
- Имбирь свежий, натертый – 2 ½ см
- Белый винный уксус – ½ стакана
- Куриный бульон – ¾ стакана

Добавить растительное масло в небольшую сковороду и на среднем огне прогреть стручки перцев чили со всех сторон в течение двух минут. Поместить стручки в миску с водой и оставить на 30—60 минут. На той же сковороде прогреть зиру и черный перец. Переложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты, за исключением уксуса и бульона, в блендер и превратить в пасту. При работающем блендере медленно влить сначала уксус, а затем куриный бульон. Переложить пасту в небольшой сотейник, довести до кипения и уварить ее наполовину в течение 15 минут. Убрать с огня, остудить и переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение двух недель.

ПАСТА РЕКАДО/АЧИОТЕ

- Чеснок свежий – 10 зубчиков
- Перец черный/душистый горошек – 1 ч.л.
- Кориандр зерно – 2 ч.л.
- Зира семя – ½ ч.л.
- Корица цельная – ⅓ палочки
- Гвоздика цельная – 3 шт
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Соль морская – ½ ч.л
- Бальзамический или белый винный уксус – 1 ст. л.
- Аннато семя или порошок – ½ чайки

Нагреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее чеснок. Обжарить его до легкого потемнения и остудить. Затем прогреть все цельные специи и остудить. Семена аннато размолоть в ступке. Поместить остальные ингредиенты в ступку и тщательно растереть до образования однородной пасты. Перед использованием пасту необходимо поставить в холодильник на 24 часа, чтобы она настоялась. Вместо уксуса можно использовать сок лайма, лимона или апельсина. Хранить в холодильнике до двух месяцев.

МЕКСИКАНСКИЙ КРЕМ

- Жирные сливки – 480 мл
- Пахта (молочная сыворотка) – 15 мл
- Сметана – 15 мл

Поместить в кастрюлю все ингредиенты и нагреть на медленном огне до 27—30 °С. Оставить при комнатной температуре на 1 день для ферментации. Поместить в холодильник и охладить.

ТОРТИЛЬЯ

Кукурузная тортилья

- Кукурузная мука (маса харина) – 250 гр
- Соль – щепотка
- Теплая вода – 300—350 мл

Соединить в миске муку и соль. Добавить 250 мл теплой воды и начать процесс замешивания теста. Тесто должно быть мягким и слегка влажным, а также при разделении на более мелкие куски не должны появляться трещины. В противном случае добавить еще воды для образования нужной консистенции. На следующем этапе потребуется специальный пресс для тортильи. При его отсутствии разделить тесто на небольшие кусочки весом 30 гр и раскатать его в очень тонкий круг, приблизительным диаметром 12 см. Повторить процесс с остальным тестом. Разогреть сухую сковороду на сильном огне и обжарить все лепешки в течение 30 секунд с каждой стороны или до образования небольших воздушных карманов и легкого колера. Использовать по назначению.

Пшеничная тортилья

– Пшеничная мука – 450 гр

– Соль – 1 ч.л.

– Разрыхлитель – 1 ч.л.

– Кукурузное масло – 80 мл

– Теплая вода – 250 мл

В кухонном комбайне, предназначенном для замеса теста, смешать муку, соль и разрыхлитель. Добавить масло, а затем воду. Замесить тесто и при необходимости соскабливать остатки теста со стенок чаши. Замес будет завершен, когда тесто будет немного прилипать к рукам, но при этом не оставлять кусочки на них. Переложить тесто на присыпанную мукой поверхность и разделить на 16 равных частей. Оставить их на 15—20 минут. Разогреть большую сковороду на выше среднем огне и присыпать поверхность мукой. Раскатать каждый кусочек теста на круг диаметром 15 см. Поместить лепешку в сковороду на 1 минуту или до образования колера. Перевернуть лепешку и обжаривать в течение 30—40 секунд. Готовую лепешку поместить в фольгу во избежание высыхания. Повторить весь процесс выпекания с остальными лепешками. Использовать по назначению.

СЫРНЫЙ СОУС

– Сливочное масло – 2 ст. л.

– Оливковое масло – ½ ст. л.

– Красный лук, мелко нарезанный – 1 шт

– Жирные сливки – 125 мл

– Молоко – 125 мл

– Сливочный сыр – 100 гр

– Сыр Чеддер, тертый – 150 гр

– Куркума – ½ ч.л.

Разогреть в сковороде сливочное и оливковое масло на среднем огне. Добавить лук и обжаривать в течение 5 минут. Добавить сливки, молоко и сливочный сыр, а затем тщательно перемешать до однородности. Добавить тертый сыр вместе с куркумой и снова перемешать до однородности, а затем убрать с огня и остудить.

ЖАРЕНАЯ САЛЬСА

– Помидоры спелые или томатильо – 4 шт

– Чеснок свежий, неочищенный – 2 зубчика

– Перец Халапеньо или Серрано красный – 1 стручок

– Соль – ¼ ч.л.

– Лук (небольшого размера), мелконарезанный – 1 шт

– Сок половины лайма или по вкусу

– Листья свежей кинзы, порубленные – небольшая горстка

На среднем огне прогреть сковороду и положить в нее помидоры, стручок чили и зубчики чеснока. Поджарить овощи до коричневого цвета с каждой стороны, убрать с огня и слегка остудить. Помидоры нарезать средними кусочками, чеснок очистить, при необходимости удалить семена из чили. Поместить зубчики чеснока вместе с чили в ступку и растереть

в кашу. Добавить помидоры с солью и продолжать растирать до консистенции средней пасты. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Вместо ступки можно воспользоваться блендером. Подавать на стол или поместить в холодильник на хранение до пяти дней.

САЛЬСА ВЕРДЕ

- Томатильо – 6 шт
- Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
- Лук (небольшого размера) – 1 шт
- Зира молотая – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Масло растительное – 2 ст. л.
- Бульон куриный – 1 стакан
- Перец Сerrano (без семян) свежий, мелконарезанный – 4 стручка
- Листья свежей кинзы, порубленные – 3 ст. л.

С томатильо удалить кожицу, мякоть нарезать. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Перелить в небольшой сотейник и довести до кипения. Варить в течение 5 минут, после чего томить на минимальном огне в течение 10—15 минут.

МЕКСИКАНСКИЙ ОСТРЫЙ СОУС

- Перец Гуахильо (без семян) – 6 стручков
- Помидоры (крупные) – 2—3 шт
- Чеснок свежий – 4 зубчика
- Перец Сerrano свежий – 1 стручок
- Сахар коричневый – $\frac{1}{4}$ чашки
- Зира молотая – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Орегано сушеный – 1 ч.л.
- Соль морская – $\frac{1}{2}$ ч.л.

Поместить стручки гуахильо в горячую воду на 30—60 минут, помидоры разрезать пополам. В это время разогреть сковороду на среднем огне, поместить в нее помидоры, зубчики чеснока и стручок сerrano, и прогреть до темного колера в течение 5 минут. Убрать овощи со сковороды и остудить. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную пасту. При необходимости добавить воду или растительное масло. Переложить в контейнер и поместить в холодильник на хранение до трех месяцев.

КУЧЕЛА

Для смеси специй (амчар масала)

- Кориандр зерно – 1 ч.л.
- Зира семя – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Черный перец горошек – $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Фенхель семя – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Горчица семя – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Пажитник семя – $\frac{1}{4}$ ч.л.

Для кучела:

- Зеленое манго – 12 шт
- Чеснок, очищенный и разделенный на зубчики – 1 головка
- Перец чили хабанеро или шотландский Берет – 6 стручков
- Горчичное масло – 360 мл
- Коричневый сахар – 2 ч.л.
- Соль – по вкусу

Для приготовления смеси поместить специи в сковороду и прогреть на среднем огне до появления аромата, после чего выложить в миску и остудить. Очистить и натереть манго на терке. Поместить в марлю или другую ткань и выжать лишнюю влагу. Расположить манго на ровной поверхности и сушить в течение одного дня, желательно на солнце или поместить

в духовку на минимальную температуру и сушить в течение нескольких часов. Поместить чеснок и чили в ступку и тщательно растереть до образования кашицы. В большую миску переложить сушеный манго, пасту из чеснока и чили, сахар, смесь специй и соль. Тонкой струйкой вливать горчичное масло, не забывая помешивать. Переложить в банку с плотно прилегающей крышкой и настаивать минимум 2 недели перед употреблением.

ДОМАШНИЙ ТОМАТНЫЙ КЕТЧУП

- Сахар – 100 гр
- Вода – 30 мл
- Лук, мелко нарезанный – 100 гр
- Чеснок, измельченный – 10 гр
- Протертые томаты – 2,5 кг
- Сладкий болгарский перец, заранее обжаренный, очищенный от шкурки/семян и мелко нарезанный – 2 стручка (около 300 гр)
- Красный винный уксус – 240 мл
- Бальзамический уксус – 120 мл
- Соль – 1 ст. л.
- Перец чили кайенский молотый – 1 ч.л. или по вкусу

В кастрюлю или сотейник поместить сахар и воду. Поставить на медленный огонь и томить до легкой карамелизации сахара. Добавить лук, чеснок, помидоры и сладкий перец. Тушить в течение 15 минут. Влить оба вида уксусов и продолжать готовить до тех пор, пока смесь не загустеет. Довести до вкуса, приправив солью и острым перцем. Поместить смесь в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. При необходимости процедить через сито, утилизировав любого рода мякоть.

СОУС СВИТ ЧИЛИ

- Сахар – 6 ст. л.
- Перец чили тайский или любой другой на ваш вкус (без семян) свежий, мелко нарезанный – 4 стручка
- Чеснок свежий, мелко нарезанный – 2 зубчика
- Имбирь свежий, нарезанный на тонкие пластинки – небольшой кусочек
- Мицукан – 5 ст. л.
- Рыбный соус – 1 ст. л.
- Кинза свежая, порубленная – 3 ст. л.
- Теплая вода – ½ стакана

Налить в небольшой сотейник воду, добавить сахар и довести до кипения. Добавить остальные ингредиенты (кроме кинзы) и варить в течение нескольких минут. Вылить соус в миску и остудить. Добавить кинзу и перемешать. Использовать по назначению.

КИМЧИ

- Пекинская капуста – 1 кочан
- Соль крупная – 2 ст. л.
- Чеснок, мелко нарезанный – 10 зубчиков
- Имбирь, тертый – 1½ ст. л.
- Сахар – 75 гр
- Рыбный соус – 1½ ст. л.
- Соевый соус – 1½ ст. л.
- Корейский чили порошок кочукару – 4 ст. л.
- Дайкон (белая редька) – 150 гр
- Зеленый лук, нарезанный – 6 перьев

Разрезать капусту пополам, а затем разрезать на длинные полоски. Каждую полоску нарезать на кусочки 5 см. Положить капусту в большую емкость, засыпать соль и тщательно втереть ее.

Оставить на 2 часа при комнатной температуре, а затем поместить в холодильник на всю ночь. Слить всю жидкость и промыть капусту под холодной водой. Добавить в миску с капустой чеснок, имбирь, сахар, рыбный и соевый соус, корейский перец и 3 ст. л. воды. Тщательно обтереть капусту полученной пастой и переложить в стерилизованную банку. Оставить капусту ферментироваться на несколько дней, при необходимости открывая крышку и погружая капусту в рассол.

СОУС ЧА ШАО

- Мед – $\frac{1}{3}$ чашки
- Соевый соус – $\frac{1}{3}$ чашки
- Устричный соус – $\frac{1}{4}$ чашки
- Мирин (рисовое вино) – $\frac{1}{4}$ стакана
- Кунжутное масло – 2 ст. л.
- Соус Хойсинь – 2 ст. л.
- Китайская смесь из пяти специй – 1 ч.л.
- Перец белый молотый – 1 ч.л.

В миску поместить все ингредиенты и тщательно перемешать. Использовать по назначению сразу или в течение нескольких часов.

БУЛЬОН ДАСИ (ДАШИ)

- Водоросли комбу – 20 гр
- Стружка тунца (бонито) – 30 гр
- Вода – 4 стакана

Протереть водоросли комбу слегка влажным полотенцем. Влить в кастрюлю воду и замочить в ней водоросли комбу на 30 минут. Поставить на медленный огонь и довести до кипения. Буквально за несколько секунд до кипения водоросли всплывут и их следует сразу же удалить из бульона. Добавить стружку тунца и через 20 секунд убрать кастрюлю с огня. При необходимости удалить образовавшуюся накипь. Как только бонито опустится на дно, следует процедить бульон через мелкое сито. Использовать бульон по назначению.

СОУС ТАКОЯКИ

- Вустерский соус – 3 ст. л.
- Менцую (база для японских лапшичных супов, домашний рецепт ниже) – 1 ч.л.
- Сахар – $\frac{3}{4}$ ч.л.
- Кетчуп – $\frac{1}{2}$ ч.л.

Соединить в миске все ингредиенты и тщательно перемешать. При необходимости отрегулировать соус по своему вкусу.

МЕНЦУЮ

- Саке – $\frac{1}{2}$ стакана
- Мирин – $1\frac{1}{8}$ стакана
- Соевый соус – 1 стакан
- Водоросли комбу – 1 лист 5x5 см
- Стружка тунца (бонито) – 1 чашка

Влить саке в небольшой сотейник и довести до кипения на слабом огне. Через 15 секунд после кипения добавить мирин с соевым соусом, а еще через 10 секунд добавить комбу и бонито. Продолжать готовить на минимальном огне в течение 5 минут, после чего снять с огня и остудить. Процедить соус через мелкое сито и использовать по назначению.

ДОМАШНИЙ ЯПОНСКИЙ МАЙОНЕЗ

- Майонез – 1 чашка
- Мицукан (рисовый уксус) – 2 ст. л.
- Гранулированный сахар или сахарная пудра – 1 ст. л.

Соединить все ингредиенты и тщательно перемешать до растворения сахара. При необходимости отрегулировать по своему вкусу.

ШИЧИМИ ТОГАРАШИ

- Перец сычуаньский – 2 ст. л.
- Корка мандарина или апельсина – 1 ст. л.
- Листы нори в хлопьях – 2 ч.л.
- Перец японский или китайский хлопья – 1 ст. л.
- Семена мака – 2 ч.л.
- Черный кунжут семя – 2 ч.л.
- Чеснок молотый – 2 ч.л.

На сухой сковороде прогреть сычуаньский перец, выложить в миску и остудить. Затем на этой же сковороде прогреть корку апельсина и кунжут, после чего остудить их. Смешать все ингредиенты и переложить в контейнер для хранения. В некоторых вариациях смеси вместо чеснока используют белый кунжут, а также измельчают все ингредиенты до нужного помола в кофемолке.

ПАСТА АРИССА

Для сухой смеси:

- Тмин семя – ¼ ст. л.
- Кориандр зерно – ½ ст. л.
- Зира семя – ¼ ч.л.
- Паприка копченая молотая – ½ ч.л.
- Паприка молотая – ⅓ ч.л.
- Перец чили кайенский молотый – ¼ ч.л.
- Корица молотая – ¼ ч.л.
- Чеснок молотый – ½ ч.л.
- Перец чили Гуахильо хлопья – ½ ст. л.

Для Пасты:

- Паприка красная молотая – 50 гр
- Оливковое масло – 50 мл
- Чеснок свежий – 4 зубчика
- Соль морская – 30 гр
- Перец сладкий (без семян) свежий, слегка обжаренный – 500 гр
- Перец чили Гуахильо (без семян) свежий – 100 гр

Для приготовления сухой смеси прогреть в сковороде семена тмина, кориандра и зиры до раскрытия аромата. Отложить подогретые специи в миску и остудить. Затем смешать с остальными специями, размолоть в порошок и поместить в контейнер для хранения.

Для приготовления пасты поместить все ингредиенты в кухонный комбайн, включая сухую смесь, и перемолоть до состояния однородной пасты. Переложить пасту в контейнер и долить (если потребуется) оливковое масло до полного покрытия пасты. Хранить в холодильнике до одного месяца. По вкусу можно добавить сахар и лимонный сок, либо винный уксус.

ТУРЕЦКИЙ БАХАРАТ (КЕФТЕ БАХАРАТ)

- Перец черный горошек – 2 ст. л.
- Зира семя – 2 ст. л.
- Кориандр зерно – 1 ст. л.
- Гвоздика цельная – ½ ст. л.
- Кардамон семя – 1 ч.л.
- Корица цельная – 2 ½ см

– *Мускатный орех дробленный* – ½ ч.л.

– *Мята сушеная* – 1 ст. л.

Прогреть на сухой сковороде все цельные специи, выложить в миску и остудить. В кофемолке перемолоть прогретые специи, добавить мускатный орех и мяту, и перемешать. Поместить в контейнер для хранения. Помимо основных специй в кёфте добавляют чабер и горчицу.

ПАСТА ТАХИНИ

– *Кунжут семя* – 100 гр

– *Зира семя* – 1 ст. л.

– *Оливковое масло* – 2 ст. л.

– *Сок одного лимона*

– *Чеснок свежий* – 2 зубчика

В сухой сковороде поджарить семена зиры и кунжута до появления аромата. Переложить в ступку и растереть. Добавить остальные ингредиенты и превратить в пасту.

ХУМУС

– *Сушеный нут* – 1 чашка

– *Пищевая сода* – ½ ч.л.

– *Чеснок* – 3 зубчика

– *Паста тахини* – ⅓ стакана (см. рецепт выше)

– *Сок лимона* – ½ стакана

– *Соль морская* – 1 ч.л.

– *Сливочное масло* – 1 ст. л.

– *Кедровые орехи* – ¼ чашки

– *Оливковое масло* – 2 ст. л.

– *Паприка молотая* – 2 щепотки

– *Листья свежей петрушки, мелко порубленные* – 1 ст. л.

Накануне приготовления хумуса поместить нут в большую чашку и залить смешенной с пищевой содой водой. Вымачивать при комнатной температуре в течение ночи.

На следующий день слить воду и промыть нут под проточной водой. Положить нут в кастрюлю и залить холодной водой. Поставить на огонь и довести до кипения. Снять пену и продолжать варить при кипении в течение 10—15 минут, периодически убирая пену.

Уменьшить огонь и томить еще 20—25 пока нут не станет мягким, но будет сохранять свою форму. Продолжать варить до полной готовности. Снять с огня, отложить для гарнира ¼ чашки нута и ¼ стакана жидкости, в которой он варился.

Поместить чеснок и варенный нут в кухонный комбайн и превратить в пюре. Если пюре слишком густое и нут полностью не измельчается, добавить зарезервированную воду (¼ стакана) и повторить процесс. Добавить тахини к нуту пюре и снова включить прибор. Затем добавить к пюре лимонный сок и соль. Тщательно перемешать и попробовать на вкус.

В сковороде на среднем огне прогреть сливочное масло и погрузить в него кедровые орехи. Поджарить в течение 1—2 минут. Снять с огня и переложить в небольшую миску.

Распределить хумус на сервировочных тарелках и сбрызнуть каждую порцию оливковым маслом. Приправить паприкой, петрушкой и украсить кедровыми орешками. Поместить в центре каждого блюда заранее зарезервированный готовый нут.

ПОРОШОК ЧИЛИ

– *Перец чили Анчо* – 4 стручка

– *Перец чили Чипотле* – 4 стручка

– *Паприка копченая молотая* – ¼ стакана

– *Лук сушеный* – 3 ст. л.

– *Чеснок молотый* – 3 ст. л.

– *Зира семя – 1 ст. л.*

Удалить стебли у перцев чили и нарезать их на кусочки размером 2,5 см. Поместить чили на противень и прогреть в духовке при температуре 90—95 °С до легкого потемнения. Поместить все ингредиенты в блендер и перемолоть до необходимой консистенции. Переложить в контейнер для хранения.

ПИКО ДЕ ГАЛЬО

– *Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик*

– *Листья свежей кинзы, порубленные – 5 ст. л.*

– *Сок лайма – 5 ст. л.*

– *Соль морская – по вкусу*

– *Перец Халапеньо или Серрано (без семян) свежий, мелконарезанный – 2 стручка*

– *Помидоры, очищенные от кожуры и мелконарезанные – 4 шт*

– *Лук (желательно сладкий), мелконарезанный – 1 шт*

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в гладкую пасту. Добавить соль по вкусу. Многие мексиканские повара советуют для этого вида сальсы не использовать кухонный комбайн, а измельчать все ингредиенты вручную при помощи ножа. Если вы используете эту сальсу в качестве гарнира, необходимо нарезать все ингредиенты мелким кубиком.

МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

– *Красный лук, нарезанный тонкими полукольцами – 2 шт*

– *Красный винный уксус – 50 мл*

– *Хересный уксус – 50 мл*

– *Сахар или сахарная пудра – 50 гр*

– *Вода – 100 мл*

Поместить все ингредиенты, кроме лука, в небольшую кастрюльку и довести до кипения, а затем убрать с огня. Поместить тонко нарезанный лук в миску и залить маринадом. Через 1 час слить жидкость и использовать лук по назначению.

БЕРБЕРЕ

– *Гвоздика цельная – 1 ч.л.*

– *Кориандр зерно – 1 ст. л.*

– *Пажитник семя – 2 ч.л.*

– *Перец черный горошек – 2 ч.л.*

– *Зира семя – 1 ч.л.*

– *Перец душистый горошек – 1 ч.л.*

– *Кардамон семя – 1 ч.л.*

– *Паприка красная молотая – 2 ч.л.*

– *Чеснок молотый – 2 ч.л.*

– *Имбирь молотый – 1 ½ ч.л.*

– *Корица молотая – ½ ч.л.*

– *Куркума молотая – 1 ч.л.*

– *Перец чили кайенский молотый – ½ ч.л.*

– *Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.*

– *Перец Птичий Глаз или любой другой на ваш вкус, сушеный – 5 стручков (или по вкусу)*

На среднем огне в толстостенной сковороде прогреть гвоздику, кориандр, пажитник, черный и душистый перец и зиру до раскрытия ароматов. Остудить и смешать с остальными ингредиентами. Растереть в ступке до консистенции порошка и засыпать в контейнер для последующего хранения. Кайенский перец можно заменить тремя стручками перца чили (например, птичий глаз).

РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ

- Перец Птичий Глаз молотый – 1 ч.л.
- Гвоздика цельная – ½ ч.л.
- Корица цельная – 2 ½ см
- Тмин семя – 2 ½ ст. л.
- Кориандр зерно – 2 ½ ст. л.
- Перец черный горошек – 1 ст. л.
- Перец душистый горошек – 1 ст. л.
- Мускатный орех дробленный – 1 ст. л.
- Паприка красная молотая – 1 ст. л.
- Куркума молотая – 1 ½ ч.л.
- Горчица семя – 1 ч.л.
- Имбирь молотый – 1 ч.л.
- Зира семя – 1 ч.л.
- Пажитник семя – ½ ч.л.
- Кардамон семя – ½ ч.л.
- Анис семя – ½ ч.л.

Все специи размолоть до консистенции порошка и переложить в контейнер для хранения.

ПИТА

- Тёплая вода (70—80 °C) – 660 мл
- Быстродействующие сухие дрожжи – 2½ ч.л.
- Мука – 450 гр
- Цельнозерновая мука – 450 гр
- Соль – 20 гр
- Соединить в миске дрожжи с водой, перемешать и оставить на 5 минут.
- Добавить муку вместе с солью.
- Тщательно вымесить тесто до гладкой эластичной консистенции. Накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте на 60—90 минут.
- Как только тесто удвоилось, слегка замесить его, сформировав шар и снова дожидаться, пока оно не увеличится вдвое.
- Разделить тесто на одинаковые кусочки по 55—65 гр и оставить на 20 минут.
- Раскатать из кусочков диски и выпекать в заранее разогретой духовке до 220 °C.
- Вынуть питу из духовки и поместить под полотенце для избежания высыхания.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

- Мука – 1 кг
- Мелкая соль – 1 ч.л.
- Быстродействующие дрожжи – 15 гр
- Сахар – 1 ст. л.
- Оливковое масло – 4 ст. л.
- Просеять муку с солью на рабочую поверхность и сделать небольшое углубление в центре.
- В чашке смешать дрожжи, сахар и 650 мл теплой воды. Тщательно перемешать и оставить на 10 минут. Влить дрожжевую смесь в углубление муки.
- Замесить тесто до гладкой эластичной консистенции.
- Сформировать из теста шар и поместить его в миску. Накрыть влажным полотенцем и оставить на 1 час.
- Выложить тесто на рабочую поверхность и слегка размять его руками. С этого момента вы можете приступить к приготовлению пиццы или поместить тесто на хранение в холодильник.
- Если вы желаете немедленно начать приготовление, необходимо разделить тесто на 6—8 одинаковых частей.

СОУС МАРИНАРА

- Оливковое масло – $\frac{1}{4}$ стакана
- Чеснок, крупно нарезанный – 8 зубчиков
- Протертые томаты (желательно итальянских сортов) – 1,2 кг или 3 банки
- Соль морская и свежемолотый чёрный перец – по вкусу
- Листья свежего базилика, мелко порубленные – 30—50 гр
- Сахар – по вкусу
- Белый или красный винный уксус – по вкусу
- Разогреть в сотейнике или глубокой сковороде оливковое масло и погрузить в него чеснок.

Обжаривать в течение 30 секунд, а затем добавить помидоры вместе с соком.

– Довести до кипения, уменьшить огонь и продолжать томить в течение 20 минут или до густой консистенции, периодически помешивая.

– Попробовать соус и довести его до вкуса, приправив солью, перцем, сахаром и винным уксусом, чтобы получить кисло-сладкий баланс.

– Добавить порубленные листики свежего базилика, тщательно перемешать и убрать с огня. Подавать с пастой или остудить и использовать в качестве соуса для пиццы.

САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ ДЛЯ ТАКО И ШАУРМЫ

- Красная капуста, измельченная – 1 чашка
- Белокочанная капуста, измельченная – 1 чашка
- Листья и стебли свежей кинзы, измельченные – 1 чашка
- Сок 2—3 лайма или лимонов
- Соль – по вкусу

В большой миске соединить все ингредиенты и тщательно перемешать.

УНИВЕРСАЛЬНАЯ КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ

- Корица молотая – $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Имбирь молотый – $\frac{1}{2}$ ст. л.
- Перец душистый молотый – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Мускатный орех молотый – $\frac{1}{4}$ ч.л.
- Гвоздика молотая – $\frac{1}{4}$ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.