

СЕНЗАЦИЯ!

Да готвим със страхотни европейски продукти



СЕНЗАЦИЯ!

Ръкописът е завършен през март 2019 г.

Първо издание

Европейската комисия не носи никаква отговорност за каквито и да е последици от повторното използване на настоящата публикация.

Люксембург: Служба за публикации на Европейския съюз, 2020 г.

© Европейски съюз, 2020 г.

Повторното използване е разрешено, при условие че се посочи източникът.

Политиката на повторно използване на документите на Комисията е регламентирана с Решение 2011/833/ЕС (ОВ L 330, 14.12.2011 г., стр. 39). За използването или възпроизвеждането на снимки или други материали, за които Европейският съюз не е носител на авторското право, трябва да се иска разрешение направо от носителите на това право.

PDF ISBN 978-92-76-03466-7

doi: 10.2762/410726

KF-01-19-441-BG-N

Print ISBN 978-92-76-03501-5

doi: 10.2762/898563

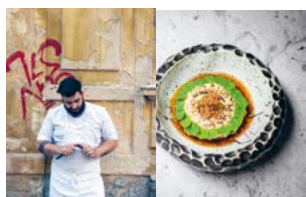
KF-01-19-441-BG-C

СЕНЗАЦИЯ!

Да готвим със страхотни европейски продукти



СЪДЪРЖАНИЕ



08 Въведение

12 **Белгия—Паскал Несенс**
Глави на цикория, увити в jambon d'Ardenne, с пюре от целина и маслен сос с ядки и магданоз

18 **България—Владимир Тодоров**
Яхния от горнооряховски суджук с боб

24 **Чехия—Олдрих Сахайдак**
Вшестарски лук в различни текстури

30 **Дания—Николай Норрегаард**
Палтеста с Danablu на скара и цветя

36 **Германия—Тоору Накамура**
Нюрнбергски братвурст с лук на скара, домати и алгауско бергкезе

42 **Естония—Тонис Сийгур**
Маринована бяла риба



48

Ирландия—Грейн О'Кийфи

Сьомга от остров Клер с оцет бонито, киселец, ябълка, копър и пчелен прашец

54

Гърция—Аргиро Барбаригу

Пюре от Фава Санторинис

60

Испания—Кике Дакоста

Turrón de almendra

66

Франция—Денис Гроазон

Телешки тартар със салата от краставички и фъстъци и сливово чътни с жасминов чай

72

Хърватия—Мате Янкович

Картофена салата със славонски мед

78

Италия—Франко Алиберти

Ризото с червено зеле и пушена риба

84

Кипър—Вайди Талхук

Макарони с локум



90 Латвия—*Юрис Дукалскис*
Latvijas lielie pelēkie zirņi polpettes

96 Литва—*Дейвидас Праспалиаускас*
Червено цвекло с ръжен хляб и касис

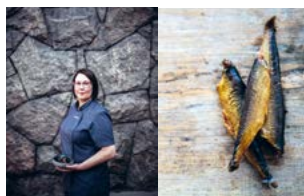
102 Люксембург—*Леа Линстер*
Савойска бисквитена торта

108 Унгария—*Естер Палаги*
Предястие с Gyulai kolbász

114 Малта—*Рамона Фаруджа Преча*
Миди с вино от Гозо

120 Нидерландия—*Джони Боер*
Паста със змиорка и отлежало сирене

126 Австрия—*Анна Хаумер и Валентин Грубер-Калтайс*
Мариновани свински бузи с гигантски боб, островърхо зеле и олио от тиквено семе



132 **Полша—Бартош Шимчак**
Ябълков пай със сладолед от суроватка

138 **Португалия—Хосе Авилес**
Студена крушова супа със суровосушена шунка

144 **Румъния—Алекс Петрисеан**
Печен румънски хляб с Telemea de Ibănești и сос от козе сирене

150 **Словения—Ана Рос**
Картофи в сено с агнешки сос

156 **Словакия—Йозеф Риска**
Stupavské zelé — кисело зеле с глазирано филе

162 **Финландия—Кати Лашка**
Рипусов мус с хайвер от рипус и сос от мътеница

168 **Швеция—Тити Кварнстрьом**
Kalix lōjgrot върху пухкави намачкани картофи със заквасена сметана, червен лук и копър

ЗАЩО ИМАМЕ ЕТИКЕТ ЗА ЕВРОПЕЙСКО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

Европа има изключително богати и разнообразни кулинарна история и наследство. Причината за това, разбира се, е не само фактът, че Европа е толкова голям континент, а е благодарение и на традициите, които се предават от поколение на поколение. Европа има несравнимо географско разнообразие: от скалите на финландска Лапландия до пустинните земи на Мурсия и от алпийските платата до Ирландско море. Всички тези различни региони дават началото на голяма и разнообразна кулинарна култура. Хора от целия свят пътуват до Европа не само за да се любуват на множеството художествени и културни съкровища, но и за да се насладят на местната кухня. От датско сирене до френски сливи, от българска наденица до португалски зеленчуци — много от тези продукти са регистрирани като географски означения (ГО). Тази система за качеството в Европейския съюз защитава имената на специфични със своите характеристики продукти, свързани с техния географски произход, както и с традиционно ноу-хау. Тя отразява разно-

образието на Европа и нейното богато и разнообразно кулинарно наследство. Шеф-готвачите ценят тези уникални характеристики, отразяващи мястото, където продуктите са направени, както и старинните техники на производство, които са използвани. Те са все по-популярни сред потребителите не само в Европа, но и в други части на света.

До 1992 г. Европейският съюз вече беше решил да защити наименованията на няколко продукта. Това решение произлезе от желанието да се съхрани по-добре кулинарното наследство, както и да се осигури по-справедлив доход на фермерите и производителите. Европейските продукти, които са удостоени с етикет за качество, винаги имат уникални характеристики. Те са типични за региона, в който са отглеждани или приготвяни, и, най-вече, са с отлично качество. През 2012 г. бяха въведени схемите за качество, които определят и защитават това наименование за произход или традиционния метод на производство:

ЗНП (защитено наименование за произход): продуктите от тази категория имат ясна и неоспорима връзка с мястото, където се произвеждат. Това означава, че всички аспекти от производствения процес, приготвянето и обработката трябва да се извършват в определения регион, за който се отнася защитата.

от техните региони, които са пример за майсторство и съвършенство. Ние непременно трябва да направим така, че тези продукти да продължават да се ползват от защитените си наименования за произход. Това е единственият начин да запазим и гарантираме тяхното качество сега и за в бъдеще.

ЗГУ (защитено географско указание): този етикет обяснява връзката между региона и името на продукта. Обратно на продуктите с етикет ЗНП, той изисква поне една част от целия процес (най-малко една стъпка) да се извършва в района, за който се отнася географското указание.

В тази книга известни европейски шеф-готвачи предлагат начин да се използват в ястие уникални продукти с географски указания от техните страни. Освен това те споделят и своята любов и страст към продуктите, с които са израснали и които са ги направили толкова успешни. Продуктите







JAMBON D'ARDENNE

[АРДЕНСКА ШУНКА]

— БЕЛГИЯ —

Нищо не е по-тясно свързано с уникалната белгийска кулинарна култура, както качественото арденско свинско месо. Предполага се, че рецептата за Арденската шунка датира от преди пристигането на Юлий Цезар, а този продукт е един от най-старите защитени месопреработвателни процеси в Европа (1974 г.).

Jambon d'Ardenne, както е официалното му наименование, се приготвя от свински бут. Арденската шунка може основно да се намери в белгийската провинция Люксембург, която не бива да се бърка с близкото велико херцогство.

Свинският бут се изсушава, като се натърква със сол или се накисва в саламура. Опушване не се изисква, но ако се прави, за процеса се използва внимателно подбран бук или буков талаш. Важно е дървото да е бук, макар че дъб и хвойна също са позволени. Този стриктен подбор е съществен, тъй като природните фактори играят определяща роля. Ако свинското се осоли или опуши някъде другаде, шунката би имала различен вкус. Микроклиматът на Ардените със сезонните си температури, влажност и циркулация на чист въздух е перфектен за производството на тази шунка. Той позволява идеален и балансиран процес на зреене.







ПАСКАЛ НЕСЕНС

НАЙ-ПРОДАВАН АВТОР В КАТЕГОРИЯ „ХРАНИ“

Паскал Несенс е олицетворение на чистата и здравословна храна в Белгия и преуспял автор. Нейният романтичен готварски стил е станал популярен заради вкусните, прости рецепти, които всеки може да приготви. Всеобщо мнение е, че „Паскал е научила страната си как да яде здравословно“. Първата ѝ книга „Моята чиста кухня“ придобива известност веднага. Публикувала е девет книги и освен това пише кулинарни статии и води рубрики в няколко лайфстайл списания, за които тя провежда интервюта с учени по теми, свързани с храната и здравето.

„Аз просто обичам *jambon d'Ardenne*. Белгийските Ардени ми напомнят за дългите разходки със семейството ми из величествената природа. След това винаги ходехме на ресторант, за да се насладим на някое ястие с Арденска шунка. Арденската шунка е чудесен продукт за работа. Аз винаги избирам проста рецепта, която не изисква много приготовления, но която се отличава с характер. Точно каквато е и самата шунка.

Brussels grondwitloof (Брюкселските глави на цикория), използвани от Паскал в тази рецепта, имат статут на защитено географско указание (ЗГУ). Знаехте ли, че глави на цикория се изнасят от Белгия за Париж от 1862 година?

www.purepascale.com

ГЛАВИ НА ЦИКОРИЯ, УВИТИ В JAMBON D'ARDENNE, С ПЮРЕ ОТ ЦЕЛИНА И МАСЛЕН СОС С ЯДКИ И МАГДАНОЗ

СЪСТАВКИ

3 големи глави
Brussels grondwitloof
(Брюкселска цикория)

300 г целина

6 шайби *jambon d'Ardenne*

50 г печени лешници

1 голяма китка къдроволистен
магданоз

2 бучки масло колкото лешник
сол и пипер

Обелете целината и я нарежете на едри парчета.

Задушете я в малко масло с малко вода и овкусете със сол и пипер.

Намачкайте задушената целина.

Разрежете главите Брюкселска цикория наполовина и ги увийте в шайби *jambon d'Ardenne*.

Сложете малко масло в тигана и прибавете увитите в *jambon d'Ardenne* половинки Брюкселска цикория. Задушете ги под похлупак за около двадесет минути на умерен огън.

Междувременно смесете лешниците и нарязания магданоз. Разтопете малко масло в тиган и запържете в него лешниците и магданоза.

Прехвърлете намачканата целина в широка чиния и я сервирайте със задушената Брюкселска цикория и соса от лешници.





ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК

[БЪЛГАРСКА НАДЕНИЦА]

— БЪЛГАРИЯ —

Горнооряховският суджук е традиционна българска наденица, произвеждана в Горна Оряховица. През 1538 г. Сюлейман Великолепни, десетият султан на Османската империя, дал правото на великия си везир да взима данък за производството на този деликатес. Това е първото споменаване на тази традиционна българска наденица в историческите книги. След като е награден с медал от Международния панаир в Италия през 1861 г., той продължава да е популярен и до днес.

Наденицата се прави от чисто говеждо месо. Кравите трябва да са на най-малко дванадесет месеца и да имат естествено високи нива на гликоген; това прави месото сочно. Пикантният вкус идва от добавените по традиционна рецепта черен пипер, кимион и чубрица.

Горнооряховският суджук се извива във формата на подкова и после се окачва да съхне в помещения, където се покрива с естествена бяла плесен. Това е деликатна процедура, тъй като плесенясването трябва да спре в точния момент, така че наденицата да запази деликатния си вкус и аромат.







ВЛАДИМИР ТОДОРОВ

ШЕФ-ГОТВАЧ В BISTRELLO

Владимир Тодоров е без съмнение един от най-талантливите млади шеф-готвачи в страната си. През 2016 г. той е обявен за най-добрият шеф-готвач в България, след като е работил в Нидерландия, Белгия и Съединените щати. От май 2018 г. той е шеф-готвач в Bistrello, интересно заведение в сърцето на българската столица София.

„Нашата кухня разполага с широк набор от качествени продукти, баланс между традиция и иновация, с внимание към детайла, намек за приключение и българско гостоприемство. В България често похапваме обилна порция боб с наденица. Това е традиционно ястие, което може да се намери навсякъде, особено през зимата. Добавил съм няколко второстепенни ястия като онези, които ще намерите на всяка българска семейна трапеза: туршия, люти чушки и хляб. Да не забравяме *ракията*, нашето местно бренди, защото ядене без ракия не е ядене изобщо! Има балкански магазин в почти всеки европейски град, където можете да купите съставките и бутилка ракия. Добър апетит!“

Bistrello – www.bistrello.bg

СЪСТАВКИ

За яхнията

200 г зрял боб (Смилянски боб)
щипка хлебна сода
100 г полусуха наденица
(Горнооряховски суджук)
20 г масло
10 г чесън, ситно накълцан
30 г шалот, ситно нарязан
30 г моркови, накълцани на бруноаз
30 г целина, накълцана на бруноаз
600 г прясна говежда наденица
250 г червено вино
30 г гъби, ситно нарязани
500 г говежди бульон
5 стръка пелин
сол и пипер
80 г червен сладък пипер, препечен и
накълцан на бруноаз
30 г домати, накълцани
лимонов сок

За бульона

700 г гъби, нарязани на едро
300 г сушен сладък пипер, начупен на
едро
1 литър вода
80 г див чесън
сол
лимонов сок

За чътните

50 г лук, ситно накълц
30 г чесън, ситно накълцан
10 г слънчогледово олио
250 г моркови
20 г мед
80 г оцет от бяло вино
щипка сол
5 г магданоз
5 г копър
1 скилидка чесън

За маринованите зеленчуци

200 г целина
200 г червен лук
200 г зелени домати
200 г оцет от оризово вино
200 г захар
200 г вода
10 г сол
2 дафинови листа
няколко зърна чер пипер, синапени
семена и щипка бахар

ЯХНИЯ ОТ ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК С БОБ

Накиснете боба през нощта във вода и го сварете на следващия ден в прясна вода с щипка хлебна сода.

Сотирайте полусухата наденица на слаб огън в голяма тенджерка за готвене, докато мазнината потече от наденицата. Едва тогава трябва да добавите маслото и чесъна, следвани от шалота, морковите и целината. Оставете да се задушава, докато зеленчуците омекнат.

Отстранете ципата от прясната наденица и гответе каймата в отделен тиган. Деглазирайте с червеното вино и варете, докато алкохолът се изпари. Прибавете гъбите и бульона. Подправете със сол, пипер и половината от пелина. Оставете ястието да се сгъсти за час, докато всички вкусове се смесят.

Намачкайте четвърт от боба на фино пюре с вилица и го добавете към яхнията. Прибавете остатъка от боба, гответе още 10 до 15 минути и добавете изпечения сладък пипер и нарязаните на кубчета домати. Гответе още 5—6 минути и подправете със сол, пипер и лимонов сок. Гарнирайте с останалия пелин.

За супата поставете гъбите и сушения червен пипер във водата и ги варете, докато зеленчуците омекнат. Прибавете листата от дивия чесън. Блендирайте супата и подправете със сол и лимонов сок.

За чътните сотирайте ситно накълцания лук. Прибавете ситно нарязаните моркови и гответе 5—10 минути. Деглазирайте с оцета и прибавете меда и солта. Гответе още 10 минути. Накрая добавете ситно нарязаните магданоз и копър и гарнирайте със скилидка намачкан чесън. Покрийте тигана с домакинско фолио и оставете да се охлади.

За туршията нарежете зеленчуците на парчета и ги поставете в отделни буркани. Смесете всички останали съставки в отделна касерола и ги кипнете. Залейте с кипящата течност зеленчуците в трите буркана. Покрийте, оставете да се охлади и съхранявайте туршията във вакуумиран буркан. Сервирайте яхнията със супата, туршията, чътните и малко хляб.





VŠESTARSKÁ CIBULE

[ВШЕСТАРСКИ ЛУК]

— ЧЕХИЯ —

Вшестарският лук е висококачествен зеленчук, произвеждан и обработван в регион Централна Бохемия, на изток от столицата Прага.

Той е сферичен или яйцевиден, има златистожълта ципа и кремаво-бяло месо, понякога с лек зеленикав оттенък. Ароматът му е сладък и леко лют, типично за лука, но вкусът е уникален и изненадващо деликатен, в зависимост от избрания сорт. Срещат се няколко сорта Вшестарски лук, от Радар и Армстронг до Уелингтън и Фестивал. Името „*Všestarská cibule*“ е регистрирано като защитено наименование за произход в ЕС заради неповторимия вкус, свързан с територията. Почвата в този район е изключително подходяща за лукови култури. Това е така заради високите концентрации на желязо и витамин В3 — още известен като ниацин или никотинова киселина. Това прави Вшестарския лук силно търсен продукт.







ОЛДРИХ САХАЙДАК

ШЕФ-ГОТВАЧ В LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE

Известният пражки ресторант с необикновено дългото име „La Degustation Bohême Bourgeoise“ отваря врати на 26 юли 2006 г., когато се ражда и синът на шеф Олдрих Сахайдак. „Затова говоря за него като за мой втори син“, смее се той. „Родителите, бабите и дядовците ми – всички бяха шеф-готвачи. Израснах сред храна. Като дете аз бях този в семейството, който облизваше купата. В тий-нейджърските си години исках да стана професионален футболист, но за нещастие това никога не се случи и така останах с една друга опция: готварството.“

Идеята за „La Degustation Bohême Bourgeoise“ се появява след едно посещение в прочутия калифорнийски ресторант на шеф Томас Келер „French Laundry“. „Привличаше ме всичко, което правеха там. Приготвянето, времето за готвене, обслужването. Чувствах, че беше нарязал моментът да изпробвам нещо подобно в Чехия, тук в Прага. Да създам място, където клиентите са добре обгрижвани. La Degustation Bohême Bourgeoise стана това място.“

Сахайдак се чувства задължен на кулинарната традиция на старата Австро-унгарска империя. Той взима традиционни рецепти от тези страни и ги изпълнява, използвайки модерни техники. Почти всички негови продукти идват от района непосредствено до Прага. „Особено много обичам свинско месо, ябълки, лук и мед. Почти винаги ще откриете тези съставки в нашето меню. Вшестарският лук е сериозно подценен. Това не е просто лук. За мен той си е пълноценен зеленчук.“

La Degustation Bohême Bourgeoise – www.ladegustation.cz

ВШЕСТАРСКИ ЛУК В РАЗЛИЧНИ ТЕКСТУРИ

СЪСТАВКИ

Маринован лук

300 г лук, обелен
500 мл оцет
3 дафинови листа
3 круши, нарязани на
четвъртинки

Пригответе маринатата няколко дни по-рано. Нарезете лука на кръгчета. Нагрейте оцета до 80 °C, излейте го върху лука и добавете дафиновите листа и крушите. Покрийте и оставете да престои 48 часа.

Запечен лук

1 кг Вшестарски лук, ситно
накълцан
180 г гъша мас
3 дафинови листа
350 мл подсилено червено вино

За препечения лук — сотирайте ситно накълцания лук на много слаб огън заедно с дафиновите листа в гъшата мас. Оставете да се карамелизират, като бъркате от време на време. Прибавете виното капка по капка, като оставяте да се изпари. Това отнема много време. Тайната е да работите бавно.

В ресторанта готвим лука за пюре под налягане в продължение на 120 часа на 80 °C заедно със сока му. У дома можете да готвите лука и сока, докато омекне, на умерен огън.

Пюре от лук

500 г лук, нарязан на дебели
полумесеци
сок от 1 кг лук (получен чрез
сокоизстисквачка)

За сока — смесете сока от лука и от крушите, прибавете виното и оставете сместа да се сгъсти, докато стане много тъмна и с консистенция на сироп.

Загрейте нарязаните на кубчета круши в малко свинска мас или масло и ги сервирайте с различните рецепти с лук.

Сок от лук и круша

сок от 300 г лук
сок от 300 г круши
300 мл подсилено червено вино

За гарнитурата

1 круша, нарязана на кубчета
по 1 см
свинска мас или масло





DANABLU

[ДАТСКО СИНЬО СИРЕНЕ]

— ДАНИЯ —

Danablu или Danish Blue е датско синьо сирене от краве мляко. Сиренето се инжектира с гъбата *Penicillium roqueforti* и след това отлежава 12 седмици.

Още през 1874 г. изследователят в областта на сиренето Хане Нийлсен опитал да имитира сиренето Havartigaarden Roquefort, но с краве вместо с овче мляко. Благодарение на Мариус Боел производството на синьо сирене се ускорява от 1914 г. насам. Към края на 20-те години на XX век той експериментира с добавяне на хомогенизирана сметана към производствения процес. Така било създадено сиренето Danishblue, по-бяло сирене с по-високо съдържание на мазнини и изключително силен вкус. През 2003 г. *Danablu* е добавено към списъка със защитените качествени продукти на Европейския съюз.







НИКОЛАЙ НОРРЕГААРД

ШЕФ-ГОТВАЧ В KADEAU

Николай Норрегаард е един от ранните последователи и застъпници на Нордическата кухня. Той е роден на остров Борнхолм, който се отличава с готварския си стил. Менюто му включва ястия с пушена риба, пържени лишеи, бисквитки от хвойна и цветове на цветя, както и миди с ферментирало жито и морски таралежи, целина с черен хайвер, червени дървесни мравки и лазаркини... „Нуждата е майка на изобретателността“, обяснява Николай. „Зимите са дълги и трудни на Борнхолм, а сезонът, в който се добива реколта, е много кратък. Учиш се да бъдеш креативен с продуктите, които природата ти предлага.“

Николай Норрегаард Маринова и заквасва произведения от него цветя и зеленчуци, отличителните продукти на прочутия му ресторант Kadeau в Копенхаген и подобния нему ресторант в Борнхолм. „Ние орем, жънем и консервираме Борнхолм. Ние го сервираме и го тачим.“

Този холистичен подход към храната е видим в рецептата му, базирана на *palthesta* — автентична традиционна палачинка, направена от ечемичена каша. Обикновено тя се сервира като пикантно ястие, но добре се комбинира и със сладки вкусове. „Палтестта е варена каша на един ден, която се „заквасва повторно“ и се пече като палачинка. Аз я правя с ечемик и брашно от Йоланд и я сервирам с девесил и див чесън, пресни и мариновани цветя и, разбира се, известното *Danablu*, което е запечено и смляно на трохи в моята версия; идеален и може би малко странен начин да ядеш пикантни палачинки.“

Kadeau, Копенхаген и Борнхолм – www.kadeau.dk

ПАЛТЕСТА С DANABLU НА СКАРА И ЦВЕТА

ПРОДУКТИ

За палтестата

200 г ечемичена каша

50 г закваска

1 голямо яйце

150 г мляко

100 г брашно

сол

бучка говежда лой
или пречистено масло

За подготовката на *Danablu*

50 г *Danablu*

20 г суха мая на люспи

10 г пречистено масло

За подготовката на цветята

100 г градински и полски цветя
(бронзов копър, цвят от бъз,
метличина, роза, мащерка,
ябълков цвят и т.н.)

½ литър вода + 50 г сол

20 г сол

100 г пресни билки
(магданоз, градински чай,
девесил, див чесън и т.н.)
няколко листа от девесил

и див чесън

малко зряло сирене
(Comté или Gruyère)

Първо направете ечемичената каша от ечемик и вода, сварени до консистенция на крем. Подправете със сол.

Разбъркайте ечемичената каша на ръка със закваската, яйцето, млякото, брашното и солта.

Оставете да втаса за 3 часа на стайна температура и след това внимателно разбъркайте.

Намажете един чугунен тиган със стара говежда лой или пречистено масло.

Печете палачинките от ечемичена каша на умереносилен огън, 3 минути от едната страна и 2 минути от другата. Палачинките трябва да са хрупкави отвън и меки по средата.

Нарежете сиренето *Danablu* на тънки плочки и го поставете в чугунен тиган. Запечете и обгорете сиренето с кухненска горелка, докато стане почти черно и се разтопи. Оставете го да изстине и след това го накълцайте на ситни трохи.

Запържете люспите мая до златистокафяво в сух тиган, като бъркате постоянно.

Смесете люспите със сиренето и прибавете част от пречистено масло.

В идеалния случай цветята се приготвят през късната пролет, когато природата предлага много цветя.

Поставете ядливите цветя (отделете няколко от тях) в саламура и ги съхранявайте през нощта в хладилника в плътно затворен буркан.

Смесете солта с пресните билки, като използвате хаванче и чукало, и ги оставете да изсъхнат през нощта.

Накъсайте наситно няколко пресни ядливи цветя.

Запечете девесила и дивия чесън, докато станат хрупкави, и подправете с билковата сол.

Намажете топлата палтеста–палачинка с лешниково масло. Настръжете малко зряло сирене върху палачинката.

Покрийте палачинката със сместа от трохи *Danablu* и мая.

Накълцайте и прибавете грилования девесил и дивия чесън.

Украсете с маринованите цветя и накъсаните пресни цветове. Подправете с малко билкова сол.





NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

[НАДЕНИЦА НА СКАРА ОТ НЮРНБЕРГ]

— ГЕРМАНИЯ —

Германия има дълга традиция в правенето на наденици. Един от най-популярните видове, който също има дълга история, а сега и ЗГУ статут, е Нюрнбергският братвурст.

Тези малки наденички в стегната овча обвивка с дължина 7—9 сантиметра и тежащи не повече от 25 грама се поставят в прясно хлебче, гарнирано с кисело зеле и пикантна горчица, и се ядат с ръце. Според една легенда средновековните кръчмари правели наденичките достатъчно малки, че да могат да минават през ключалката и да ги продават след края на работното време. Явно дори и Гьоте е бил фен на този деликатес, който се прави от свинска кайма, сол, пипер и риган. През 2003 г. „Nürnberger Bratwürste“/ „Nürnberger Rostbratwürste“ официално бяха посочени като защитено наименование, за да се гарантира, че клиентите винаги ще получават качествена наденица.

Броят на ресторанти със звезди Мишлен в Германия се повиши значително в последните години и често младите и иновативни шеф-готвачи знаят точно как да включат традиционни продукти в модерна и креативна кухня с неподозирани вкусове. В тази рецепта шеф Тоору Накамура комбинира Нюрнбергския братвурст с Алгауско беркезе — полутвърд, нежен и ароматен кашкавал, направен от сурово краве мляко, който също се гордее със защитено наименование за произход.







ТООРУ НАКАМУРА

ШЕФ-ГОТВАЧ ВЪВ WERNECKHOF BY GEISEL

Шеф Тоору Накамура е роден в Мюнхен, но има японски корени. Той описва себе си като пурист и арома виртуоз, определение, което абсолютно заслужава в последните години като шеф-готвач във Werneckhof by Geise, ресторант с две звезди в сърцето на баварската столица.

Накамура се доказва в прочутия ресторант Königshof, след това работи няколко години в гурме ресторанти по света и завършва образованието си в най-добрите заведения за японска храна. После се връща в Бавария, за да превърне Werneckhof в международно известен ресторант.

„Все пак моят екип е точно толкова важен, колкото и аз. Работя с различни млади хора, които имат не само технически умения, но са и изцяло отворени към желанията на нашите клиенти“, обяснява шеф Накамура. „В моята рецепта работя с два баварски продукта, които са признати и защитени от ЕС, Нюрнбергския братвурст и Алгауското бергкезе. Чудесно предизвикателство е да добавя леки, закачливи акценти към често традиционната баварска кухня.“

НЮРНБЕРГСКИ БРАТВУРСТ С ЛУК НА СКАРА, ДОМАТИ И АЛГАУСКО БЕРГКЕЗЕ

СЪСТАВКИ

За лука на скара и домати

2 глави лук

2 чушки

3 скилидки чесън

4 домати

1 люта чушка или зелен халапеньо

зехтин

сол и пипер

кората от един лимон

нишесте (по желание)

100 г масло

50 г бита сметана

150 г пилешки бульон

Обелете и нарежете лука на четвъртинки. Отстранете дръжките от чушките. Намачкайте чесъна.

Поставете лука, чушките, домати (цели), чесъна и лютата чушка в тавичка, наръсете със зехтин и сол и запечете във фурната за 30 минути на 200 °C.

Извадете, покрийте с алуминиево фолио и оставете на стайна температура за 45 минути.

Отстранете люспите от чушките и домати и махнете семената от чушките. Прекарайте всичко внимателно през сито и съберете сока.

Вземете половината от зеленчуците, за да направите чътни, и подправете със сол, пипер и малко кора от лимон.

Поставете другата половина от зеленчуците заедно със зеленчуковия сок и пилешкия бульон в тенджерата и кипнете сместа, после я оставете 5 минути да поври. Разбъркайте и прекарайте през ситно сито. Добавете малко нишесте, ако е необходимо, и смесете с маслото и сметаната.

Нарежете лука на шайби от по 1 мм, оваляйте шайбите в брашното и ги изпържете в много мазнина на 170 °C. Оставете за малко да се отцедят на кухненска кърпа и подправете със сол.

Нарежете хляба на филийки от по 2 мм, напърскайте ги със зехтин и ги печете 6 минути във фурна, загрята на 180 °C. Извадете от фурната, намажете с горчица и поръсете отгоре малко настъргано Алгауско бергкезе (планински кашкавал). Печете още 4 минути във фурната, докато кашкавалът се разтопи. Гарнирайте с малко ситно накълцан магданоз и пържен лук. Оставете малко от пържения лук, за да гарнирате чътните.

Загрейте зеленчуковото чътни и затоплете наденичките в чътните.

Поставете малко чътни в дълбока чиния, сложете наденичките отгоре и гарнирайте с остатъка от пържения лук. Разпенете соса и сипете щедро в чинията. Сервирайте крутоните с Алгауското бергкезе отделно.

За пържения лук

1 глава лук

брашно

сол

За крутоните

500 г ръжен хляб

зехтин

средно люта горчица на вкус

100 г Алгауско бергкезе

половин връзка магданоз

12 Нюрнбергски братвурста,

гриловани





ЕСТОНСКА ВОДКА

— ЕСТОНИЯ —

В Естония се произвежда водка от XVI век. През 1799 г. в цялата страна са работели не по-малко от 731 дестилерии.

По молба на царя по-голямата част от продукцията е била запазена за т.нар. „знатни“ фамилии и така се е продавала в Руската империя. Качеството на водката останало под нормалния стандарт в продължение на много години. Може дори да се каже, че до края на XIX век се е произвеждал чист етанол, докато един естонски аптекар не поел една местна дестилерия и не започнал да произвежда водка с изключително качество. Развитието на тази дестилерия не минало без препятствия. По време на Първата световна война производството на водка било принудително спряно и вместо това дестилерията започнала да произвежда хранителни нишестета. Естонската водка била преоткрита чак след последвалата интеграция на Естония в Европейския съюз, като едновременно с това запазила отличното качество, което днес прави този продукт толкова уникален.

Шеф Тонис Сийгур от ресторант NOA в Талин използва естонска водка, която се дестилира от зимна ръж от естонския регион Сангасте, ръжен малц и карстова вода, типична за този район. Тя е резултат от бавен, традиционен процес на дестилация, който използва методи от втората половина на XVIII век. Той подчертава характерния аромат и вкус на зимната ръж. Естонската водка е първият национален продукт, удостоен със защитено географско указание (2017 г.).







ТОНИС СИЙГУР

ШЕФ В NOA

Естония има интересно географско положение: на изток е Русия, Централна и Западна Европа са на запад, а Скандинавските държави — на север. Писано било модерната естонска кухня да изпитва силното влияние на Скандинавието. В ресторанта на шеф Тонис Сийгур, NOA, което на естонски значи „кораб“ и „нож“, не е по-различно.

„Влиянието е безспорно скандинавско, но ястията са без съмнение естонски. Всичко в нашето меню има някакъв местен щрих: херинга, бяла риба, кисели краставички, пушено червено цвекло, къпини и други ягодоплодни, местен кашкавал... Ние дори приготвяме Строганов от манатарки!“

Защо Тонис винаги използва естонска водка в кухнята си? „Тя е един от най-чистите естонски продукти, които можеш да намериш. Регионът Сангасте е известен с качествената си зимна ръж, а карстовите му води гарантират нужната чистота на този спирт.“

Ресторант NOA – www.noaresto.ee

МАРИНОВАНА БЯЛА РИБА

СЪСТАВКИ

1кг филе от бяла риба
20 г естонска водка
9 г захар
26 г сол
талка чаша естонска водка

Почистете рибата и отстранете всички кости.

Натрийте рибата с водката.

Смесете захарта, солта и чашка естонска водка.

Внимателно втрийте сладко-солената смес в рибата.

Увийте приготвената по този начин риба в домакинско фолио и я оставете така за поне 24 часа в хладилник.

Премахнете излишната марината.

Нарежете на тънки шайби и сервирайте с картофена салата и чашка естонска водка.





СЪОМГА ОТ ОСТРОВ КЛЕР

— ИРЛАНДИЯ —

Всяка пролет край бреговете на Ирландия се осъществява една от най-дългите планирани миграции. Хиляди съомги се прехвърлят в загораждения в близост до бреговете на остров Клер, където за тях се грижат през следващите две години.

Рибите получават специална диета, съставена изключително от природни продукти, и са защитени от бури и хищници. Производствената зона около остров Клер има някои специфични хидрографски черти, които предизвикват силни течения. Това предотвратява развитието на паразити и така се избягва нуждата от многократни химически обработки. В това отношение уловът на съомгата от остров Клер много прилича на органичното отглеждане. След две години съомгата е силна и достатъчно голяма за консумация. Тази съомга има твърдо месо с ниско съдържание на мазнини и леко наподобява дивата съомга, що се отнася до морфологията. Най-добре е да се яде топла, например на скара със сос от оцет и аспержи, но може да се приготви и вкусна студена версия с марината, както е в рецептата по-долу. Съомгата от остров Клер носи логото си на защитено географско указание от 1999 г. В рецептата си шеф-готвач Грейн О'Кийфи използва морска сол Ориел, продукт със защитено наименование за произход. Това е единствената неоксидирана минерална морска сол в света.







ГРЕЙН О'КИЙФИ

ШЕФ-ГОТВАЧ В CLANBRASSIL HOUSE

„Докато бях дете, никога не съм имала досег с първокласните ресторанти. Никога не бях вкувала гъши дроб или трюфели. Но от малка знаех, че искам да работя с храна. Гледах много кулинарни шоута и взимах готварски книги от библиотеката. Бях очарована от това как работят шеф-готвачите. Нямах съмнения, че ще стана шеф-готвач.“

Младата Грейн О'Кийфи сега е шеф-готвач в Clanbrassil House. Считат я за един от най-обещаващите шеф-готвачи на Ирландия. В ресторанта скарата на дървени въглища заема централното място в кухнята. Всички основни ястия, някои от предястията и дори десерти се приготвят на скарата.

„Обичам да готвя съомга на скарата“, казва Грейн. „Има нещо дълбоко удовлетворяващо, когато забодеш нож в перфектно сготвена съомга. Прекарвам много време в експериментиране с барбекюто, да опушвам бавно продукти като сладка царевица, да приготвям морски дяволи с месо и така нататък. Морската сол Ориел е идеален завършек, финалът на ястие на скара. Можеш да я използваш както със зеленчуци, така и с месо или, както в този случай, с риба.“

Clanbrassil House – www.clanbrassilhouse.com

СЪОМГА ОТ ОСТРОВ КЛЕР С ОЦЕТ БОНИТО, КИСЕЛЕЦ, ЯБЪЛКА, КОПЪР И ПЧЕЛЕН ПРАШЕЦ

СЪСТАВКИ

1 зелена аспержа	Натрийте аспержата със сол и я оставете да поеме през нощта.
250 г съомга от остров Клер	Отстранете кожата и костите от съомгата.
50 мл оцет бонито (или някакъв оризов оцет)	Нарежете рибата на тънки филии и поставете в купа заедно с оцет, 5 мл лимонов сок, морска сол и черен пипер. Оставете да се маринова 10 минути.
10 мл лимонов сок	
морска сол Ориел	Разбийте киселеца, ябълката, копъра и 5 мл лимонов сок в блендер и прекарайте сместа през ситно сито.
черен пипер	
50 г киселец (или спанак)	Поставете съомгата в чиния и гарнирайте със сместа от ябълка и киселец, суроватка, сусам, аспержа и пчелен прашец.
1 ябълка (Granny Smith)	
50 г копър	Украсете ястието с прясно настърган хрян.
10 мл суроватка	
2 г черен сусам	
5 г пчелен прашец (по желание)	
1 кубче хрян, настърган	





ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ – FAVA SANTORINIS

[ЖЪЛТ СУШЕН ГРАХ]

— ГЪРЦИЯ —

Наред с виното, доматиите и каперсите фавата е един от най-важните продукти от Цикладските острови и Санторини.

Археологически находки от Бронзовата епоха показват, че отглеждането на фава на острова датира от преди повече от 3500 години. Този жълт сушен грах спада към същото голямо семейство „Бобови“ като фавата, отглеждана в континентална Европа, където тя е по-известна като „бакла“.

Грахът се обработва по традиционни методи. Смила се в каменни мелници, зрее в *канавес* — подземни складови помещения, изкопани във вулканичен камък — и се суши на яркото егейско слънце. Днес все още има около 200 фермери, отглеждащи фава на острова. Производството на Санторинска фава е много трудоемко. Вършитбата, обработката и съхранението се извършват на ръка. Има и много имитационни продукти на гръцкия пазар, но фавата, произведена от „Съюза на Санторинските кооперативи“ (Сантоуайнз), е единствената, призната от Европейския съюз като продукт, достоен за знака за защитено наименование за произход.







АРГИРО БАРБАРИГУ

ШЕФ-ГОТВАЧ В PAPADAKIS RESTAURANT

Аргиро Барбаригу е „първата дама на гръцката кухня“. Тя е посветила живота си на споделянето на тайните на автентичното гръцко готвене — както модерно, така и традиционно — със своите фенове от целия свят. Барбаригу отваря първия си ресторант — „Пападакис“ — на родния си остров Парос. С уникалния си подход „от фермата и морето към масата“ тя ни показва сърцето на гръцката кухня. „Нищо не може да се сравнява с таланта за готвене на гръцките майки“ е нейният идеал, който тя обича да споделя с други в ресторанти, книги и телевизионни шоута, а отскоро и в традиционната си гръцка пекарна във Вашингтон.

Аргиро Барбаригу е истинският посланик на гастрономията от южното Егейско море и популяризатор на местни гръцки продукти и съставки. „Едно ястие може да има вкуса, който има на Санторини, само ако използваш съвсем същите съставки за приготвянето му. Само продукти с правилното наименование на произхода могат да гарантират това. Меката кадифена текстура на Санторинската фава предоставя отлична база за разнообразни вкусни експерименти. Това ястие традиционно се яде топло със зехтин и лимон или студено като мезе.“

Ресторант *Пападакис* – www.papadakisrestaurant.com
www.argiro.gr

ПЮРЕ ОТ ФАВА САНТОРИНИС

СЪСТАВКИ

½ кг *Φάβα Σαντορίνης* (Фава Санторинис, жълт сушен грах)

2 средни глави червен лук,
нарязан на едро

4 с.л. зехтин „екстра върджин“
от Гърция

1 клонка прясна мащерка

1½ литра вода

сол

лимонов сок

зехтин „екстра върджин“ за
сервирането

„Омъжена фава“

2 глави червен лук

4 с.л. зехтин „екстра върджин“

1 с.л. оцет от червено вино

2 с.л. каперси

По желание

маринована аншоа

маринован лук

чери домати конфи

листа и цветни пъпки от каперси

маслен извлек от сибирски лук

Сложете Фава Санторинис в купа и покрийте изцяло с вода. Накиснете я за 30 минути и после добре я отцедете в гевгир. Загрейте зехтина в дълбок тиган с дебело дъно на умерен огън, прибавете лука и мащерката. Запържете за 7—8 минути, докато лукът омекне, но без да потъмнява. Прибавете Фава Санторинис и водата. Не спирайте да бъркате, докато заври. Тогава намалете огъня, махнете мащерката от тигана и оставете Фава Санторинис да къкри на слаб огън. От време на време отделяйте пяната от повърхността. Варете 50 минути — точното време за готвене зависи от качеството на фавата. Зърната трябва да са меки. Внимание: не бъркайте, докато ври, в противен случай фавата ще залепне за дъното на тигана. Подправете със сол. Щом фавата се свари, я бъркайте, докато придобие гъста, кремообразна текстура, подобна на пюре. Завършете с много зехтин и няколко капки лимонов сок или обогатете супата, като добавите други съставки.

За „омъжената фава“: нарежете лука и го запържете в зехтин за около 10 минути на умерен огън до златисто. Лукът трябва да е с леко карамелен цвят, но да не покафенява твърде много, тъй като от това ще горчи. Деглазирайте с оцета от червено вино и добавете каперсите. Сипете тази смес с бъркане във фавата или я използвайте за гарнитура.

Можете да сервирате фавата с малко маринована аншоа, маринован лук, тариновани чери домати конфи, листа от каперси, цветни пъпки от каперси и маслен извлек от сибирски лук.





TURRÓN DE ALICANTE

[НУГА ОТ АЛИКАНТЕ]

— ИСПАНИЯ —

Turrón de Alicante е ценено испанско сладкарско изделие, особено обичано в коледния сезон. Това лакомство е едно от многото кулинарни съкровища, наследени от маврите.

Климатът около Аликанте е известен с меките си зими и много сухите, горещи лета; съществени условия за производството на *turrón*, който се прави от бадеми, мед — понякога подслаждан допълнително със захар — и яйчени белтъци. Истинската нуга от Аликанте има лек вкус на препечено с нюанси на розмарин и мащерка от меда. *Turrón de Alicante* е по-малко познат с кулинарните си ползи. Независимо от това шеф-готвачът с три звезди Мишлен Кике Дакоста показва, че сладки продукти като *turrón* могат да се съчетават перфектно с други, по-пикантни съставки от Средиземноморието, като *gambas pato*, вид скарида, която се среща изключително в този район.







КИКЕ ДАКОСТА

ШЕФ-ГОТВАЧ В QUIQUE DACOSTA

Малко шеф-готвачи са оставили своя отпечатък в испанската кухня, както Кике Дакоста. Той еволюира от непрестанно любопитния чирак до професор в лабораторията си, търсейки перфектната хармония и историята зад продуктите и съставките. Ястията му произлизат от емоция и изненада; всеки път те предлагат уникални комбинации от привидно несъчетаеми регионални продукти.

„С това ястие исках да сътворя един магичен момент на масата, такъв, какъвто природата ни поднася всяка пролет: падащите венчелистчета на бадемовите цветове. За мен това е въплъщението на пролетта. Ястието се върти около различни приготовления на бадема: бадемово мляко, бадемова хартия, *turrón* de Alicante и самия плод. Но то не е десерт; скаридата го потвърждава. Знаехте ли, че в Испания ядем *turrón* по Коледа? Той е уникален ръчно изработен продукт, изпълнен с традиция. Символ на сладките и нежни моменти в живота.“

Ресторант Quique Dacosta – www.quiquedacosta.es

TURRÓN DE ALMENDRA

СЪСТАВКИ

За „бадемовата хартия“

1 литър минерална вода
200 г бадемови стърготини
120 г нишесте от тапиока
30 г обикновен сироп
(50 % вода, 50 % захар)

За скаридената супа

100 г полуизсушени домати
500 г глави от скариди
100 г зехтин
3 скилидки чесън, намачкани
600 г лук, ситно нарязан
50 г нерафинирана захар
80 г манзанила шери
1700 г бульон от морски дарове
350 г минерална вода

За желето от скариди

250 г от скаридената супа
0,8 г агар-агар
1,5 г желатинови листове
50 г мирин (или сухо шери)

За бадемовата емулсия

150 г бадемови стърготини
300 г минерална вода
50 г бял хляб
20 г оцет от шери
5 г сухо шери
12 г чесън (бланширан)
60 г зехтин „екстра върджин“

бялото на 1 праз
12 скариди
сос терияки

250 g turrón de Alicante
няколко бадема
няколко бадемови цветчета

Първо пригответе бадемовата хартия. Кипнете водата и я свалете от огъня. Прибавете бадемите и оставете да се охлади. Миксирайте 3 минути на висока скорост с кухненски робот и прекарайте през фино сито.

На всеки 600 грама от бадемовото мляко добавете 120 грама тапиока и 30 грама обикновен сироп. Оставете го да кипне и да се сгъсти. Охладете и разбийте с блендер. Изсипете сместа на тава за печене, покрита с хартия за печене или силиконово килимче, и печете 1 час във фурната на 100 °C. Оставете да се охлади и след това съхранявайте в затворен съд, за да го запазите сухо.

За да пригответе супата, оставете полуизсушените домати да се накиснат в олиото за няколко часа. След това ги извадете от олиото.

Сотирайте скаридените глави в доматеното олио. Свалете ги от огъня и ги извадете от тигана и сотирайте чесъна, лука и полуизсушените домати в същата мазнина. Добавете захарта и я оставете да се карамелизира. Деглазирайте с манзанилата, прибавете бульона и минералната вода и кипнете. Оставете да ври 1 час. Прекарайте през ситно сито и оставете настрана. Отстранете мазнината от супата и я пречистете, колкото е възможно повече.

За да направите желето, смесете 250 г от студената супа с агар-агара и сложете пак на огъня. Междувременно накиснете желатина в студена вода. Свалете супата от огъня и добавете желатина и мирина. Сложете настрани в затворен пластмасов съд и щом се втвърди, нарежете желатина на кубчета.

Сега пригответе бадемовата емулсия. Накиснете бадемите във вода за 12 часа. Добавете парчета от белия хляб. Накиснете за час и след това разбъркайте в кухненски робот с всички други съставки без олиото. Прибавете олиото бавно, докато бъркате, за да се получи емулсия. Прецедете през сито и оставете настрана.

Нарежете прازа на малки парчета и го сварете във вода.

Мариновайте предварително сварените скариди за няколко минути в терияки соса. Това ще придаде на скаридите повече текстура.

Украсете всяка чиния с три желатинови кубчета, три парчета праз и три мариновани скариди. Добавете една — две лъжици бадемова емулсия в средата на всяка чиния. Поставете няколко сурови бадема върху скаридите, а най-отгоре — бадемовата хартия.

Смелете турона в кухненски робот. Загрейте го на водна баня и го прекарайте през сито, за да получите фина паста. Сложете пастата в сладкарска торбичка и я изстискайте на малки капки върху бадемовата хартия. Гарнирайте с няколко бадемови цветчета.





PRUNEAUX D'AGEN

[СИНИ СЛИВИ ОТ АЖАН]

— ФРАНЦИЯ —

Общоприето е схващането, че сливата е достигнала Европа от Китай по оригиналния Път на коприната с помощта на гърците и римляните. Дори още тогава се е знаело, че плодът запазва хранителната си стойност след изсушаване на слънце или във фурна за хляб. Римляните засадили сливови дървета в провинция Галия Нарбоненсис (Нарбон) до съвременния Керси, който граничи с регион Ажан.

В дванадесети век на бенедиктинските монаси, завръщащи се от Третия кръстоносен поход, им хрумнало да присаждат растения от Дамаск на съществуващи местни дървета. Този нов сорт плодове бил наречен „*Prune d'Ente*“ от старата френска дума за *присаждам*. Плодът се оказал много подходящ за климата и терена на Sud-Ouest (Югозапада) и имал изящен вкус. Така се родило това, което станало известно като Pruneau d'Agen.

Исторически погледнато, даден продукт често бил именуван по пристанището, в което се облагал с данък. По онова време плодът бил транспортиран от град Ажан през Гарон до Бордо, където се натоварвал на по-големи морски кораби. Днес *Pruneaux d'Agen* носят защитеното наименование за произход само ако са произведени в департамент Лот-ет-Гарон с изключение на област Хоилс и в департаменти Жиронд, Доргон, Лот, Тарн-ет-Гарон и Герс.







ДЕНИС ГРОАЗОН

ШЕФ-ГОТВАЧ В LE MAZENAY

Знаехте ли, че в града на светлините има поне 16 000 ресторанта? От доста време насам ресторантът на шеф-готвача с фокус върху френската кухня Денис Гроазон е ярка точка на радара на кулинарните блокове, както и на феновете на гастрономията. Роденият в Бургундия шеф-готвач се кълне в силата и красотата на френските продукти, които той приготвя до съвършенство в кухнята на Le Mazenay. Това понякога включва екзотични влияния, особено след престоя му във Виетнам. Но менюто на Le Mazenay най-често съдържа вариации на класически ястия, направени с гъши дроб, птиче месо, телешко и лаврак. Рецептите с птиче месо и вътрешности понякога изискват нещо сладко или кисело, за да се завърши ястието. В тази рецепта той постига това с чътни. *Pruneaux d'Agen* са отлична добавка към този тип кухня. Те балансират мазнините в ястието.

Le Mazenay – www.lemazenay.com

ТЕЛЕШКИ ТАРТАР СЪС САЛАТА ОТ КРАСТАВИЧКИ И ФЪСТЪЦИ И СЛИВОВО ЧЪТНИ С ЖАСМИНОВ ЧАЙ

СЪСТАВКИ

Сливово чътни с жасминов чай

200 г *pruneaux d'Agen*, без костилки и
нарязани
70 г мед

140 г оцет от сайдер
2 ч.л. жасминов чай в пакетче

Смесете продуктите за сливовото чътни в покрит съд за печене и ги печете 20 минути във фурна на 180°C. Отстранете пакетчето чай.

Пригответе соса тартар, както бихте направили с майонеза: прибавяйте съставките по реда, показан по-горе.

Сос тартар

1 жълтък
20 г олио от гроздови семки
80 г зехтин
1 с.л. оцет от шери
5 капки сос Табаско
10 капки сос Уорчестър
сол и пипер

Нарежете телешкия шницел на малки кубчета. Ситно накълцайте кориандъра и го прибавете към месото заедно с 4 големи супени лъжици сос тартар и лаймовия сок. Подправете на вкус със сол и пипер. Разбъркайте добре и поставете тартара от вътрешната страна на пръстен за готвене в дълбока чиния, за да се оформи, после отстранете пръстена.

Смесете мармалада, оцета от каламондин и зехтина, така че да направите винегрет.

Телешки тартар

400 г телешки шницел
¼ връзка кориандър
1 лайм
сол и пипер

Обелете и нарежете краставицата на колелца.

Опечете фъстъците във фурната с маслото, солта и пипера.

Овкусетe краставицата с винегрета, солта и пипера *№01*.

Салата от краставички и фъстъци

1 с.л. лимонов мармалад
1 с.л. оцет от каламондин
(или цитрусов оцет)
3 с.л. зехтин
1 краставица, сорт Ноа
(или 250 г корнишони)
50 г пресни фъстъци
1 бучка масло
сол и пипер
щипка сладък пипер *№01*
(или друг сладък пипер с дълбок,
пушен аромат)

Поставете салатата от краставица в малко гювече с топка сливово чътни в средата. Пръснете отгоре печените фъстъци и пресния кориандър.





SLAVONSKI MED

[СЛАВОНСКИ МЕД]

— ХЪРВАТИЯ —

В най-източния регион на Хърватия се намира Славония, позната като люлката на хърватската апикултура. Говори се, че славонските пчеларски практики датират още от римски времена и че първата пчеларска асоциация е създадена още през 1879 г. в главния град на областта, Осиек. Благодарение на тази дълга традиция славонският мед се счита за един от най-висококачествените в Хърватия.

Славонският мед се произвежда от популацията на местната сива медоносна пчела, която събира нектар и сокове от цъфтящите части на медоносните растения. Пчелите концентрират тези вещества и ги съхраняват в пити, като ги оставят да узреят. Този вид мед дължи чистотата си на уникалните земеделски и природни условия в Славония. Щом честите и ледени зимни ветрове утихнат, рано напролет разцъфтяват растенията, плодните дървета и ливадите. Много топлите лета, които следват, са идеални за зреенето на земеделските култури.

Медът се произвежда главно в малки обеми и служи като допълнителен източник на доходи за семейните бизнеси, които са предавали изкуството на апикултурата от поколение на поколение. Пчеларите работят предимно с дървени кошери и използват изсушени растителни отрезки като гориво за опушване на кошерите. Повече от 400 пчелари произвеждат годишно над 200 тона от този изключително висококачествен продукт, който включва видове от акация, липа, рапица или слънчоглед до орехови цветове и унгарски манов мед. Който и вид да изберете, всички те носят аромата на ливадите и горите от съответния регион.







МАТЕ ЯНКОВИЧ

ИЗВЕСТЕН ТЕЛЕВИЗИОНЕН ШЕФ-ГОТВАЧ

Мате Янкович е без съмнение един от най-известните и любими телевизионни шеф-готвачи в Хърватия. В два сезона той е член на журито на *Мастършеф Хърватия* и предаването *3, 2, 1 — готви!* През 2015 г. той има привилегията да съпровожда отишлия си вече Anthony Bourdain в пътуващото кулинарно предаване *Без резервации*, което показва на зрителя богатствата и гастрономическите специалитети на хърватския бряг.

Преди това Мате е работил в Беванда и Опатия, Плави подрум във Волоско, Балтазар в Загреб и в ресторанта на луксозния хотел Fairmont на остров Бермуда. Наскоро той публикува и книгата *Хърватия: Готварската книга*, в която води читателя на приключение през добре познати хърватски продукти и ястия, събирайки за първи път на едно място някои от най-изтънчените шеф-готвачи на Хърватия. Влечението му към традиционни ястия е очевидно: „Не можем да забравим наследството и страната си. Славонският мед е уникален местен мед от източната част на Хърватия — Славония. Щастлив съм, че мога да ѝ отдам почит.“

КАРТОФЕНА САЛАТА СЪС СЛАВОНСКИ МЕД

СЪСТАВКИ

200 г наденица *Baranjski kulen*,
нарязана на парчета по 1 см

1 кг пресни картофи,
нарязани на половинки

100 мл зехтин + резерва

2 бр. лук шалот,
накълцан на ситно

2 с.л. ситно накълцан копър

2 с.л. ситно накълцан
сибирски лук

2 с.л. горчица

1 с.л. славонски мед

2 скилидки чесън,
ситно накълцани

сол и пипер

Загрейте фурната на 180 °С. Покрийте тава с хартия за печене и нахвърляйте парченцата наденица върху нея. Печете във фурната 8 минути, обърнете парченцата и печете още 8 минути. Извадете наденицата от фурната, сложете я в купа и я оставете настрани.

Сега загрейте фурната до 220 °С. Сложете картофите в тавата със соса, където сте пекли наденицата. Поръсете още малко зехтин и подправете със сол и пипер. Печете картофите във фурната 15 до 20 минути, докато се опекаат добре.

Извадете картофите от фурната и ги смесете с наденицата *kulen*. Прибавете ситно нарязания лук шалот, копъра и сибирския лук.

Направете дресинг, като смесите горчицата с меда, чесъна и 100 мл зехтин. Поръсете картофената салата с дресинга и я разтръскайте, за да се омеси добре. Подправете на вкус със сол и пипер и сервирайте.





RISO NANO VIALONE VERONESE

[ВЕРОНСКО РИЗОТО ОТ СРЕДНО ГОЛЯМ ОРИЗ]

— ИТАЛИЯ —

Когато говорим за ориз в Италия, всъщност става дума за ризото. Ориз се отглежда предимно в Северна Италия, където почвените условия са оптимални и климатът е почти идеален.

Няколко са сортовете ориз, подходящи за ризото. Това са Арборио, Карнароли и Маратели. Нано Виалоне, вероятно най-цененият сорт ориз, се отглежда изключително в специални зони на областта Верона. Неговото пълно наименование е Riso Nano Vialone Veronese, растение от вида *Jaropica*. Зърната трябва да са със среден размер, кръгли и полуиздължени, с отчетлив „зъб“, сравнително плътна „глава“ и кремавобял цвят. Нано Виалоне е изключително подходящ за ризото, тъй като този сорт отделя повече нишесте по време на готвене.

Във веронската община Изола дела Скала, един от най-важните райони за оризопроизводството, се провежда годишният *Fiera del Riso* (фестивал на ориза). Този голям фестивал е изцяло посветен на ориза и ризотото.







ФРАНКО АЛИБЕРТИ

ШЕФ-ГОТВАЧ В TRE CRISTI

Кариерата на Франко Алиберти започва, когато напуска родния си град на шестнадесетгодишна възраст и се премества в Салсомаджоре Терме. Следва в Иститута Албергиеро и по време на летните ваканции изучава висшето сладкарско изкуство в ресторанта на Масимо Спигароли. Именно през тези години той се запалва по сладкарството.

„Когато бях дете, правех десертите вкъщи. До голяма степен дължа това на майка си, какъвто е случаят в много италиански семейства. Мама ми даваше малко тесто и ме оставяше да си играя с него. Правех пици и сиропирани десерти. Любовта ми към сладките започна като игра и забавен начин да прекарвам времето си.“

Но той не се ограничава само с тортите и сладките. Младият Алиберти отива да работи в Париж с Але Дюкас и прочутия италиански шеф Гуалтиеро Маркези. След като прекарва четири години в кухните на Масимилиано ле Каландре в Падуа, през 2012 година го приемат в готварския екип на Масимо Ботура в Остериа Франческана, където започва да работи през 2013 година като шеф-сладкар. Следва практика в други известни ресторанти като Ла Презеф в Мантело. Неотдавна поема поста на главен готвач в ресторант Тре Кристи в Милано, където се работи почти изключително с регионални продукти.

„Оризът — тоест, по дефиниция, ризотото — е северноиталиански и милански продукт. Имам това ризото в менюто, тъй като с малка и оригинална добавка можеш да пренесеш една класическа рецепта в ново измерение“, казва шеф Франко Алиберти.

РИЗОТО С ЧЕРВЕНО ЗЕЛЕ И ПУШЕНА РИБА

СЪСТАВКИ

½ червена зелка
0,5 г сода бикарбонат
250 г *Riso Nano Vialone Veronese*
зехтин „екстра върджин“
сол и черен пипер
пушена риба, тънко нарязана
на карпачо (сьомга, пъстърва,
скумрия)

За „киселия“ крем

200 г сметана
1 ч.л. лимонов сок
сол

Накълцайте червеното зеле с кухненски робот и отделете сока (можете да оставите останалата част от зелката да ферментира, за да пригответе вкусно кисело зеле).

Добавете содата бикарбонат към сока от червеното зеле. Това ще бъде нашият бульон.

Запържете за кратко *Riso Nano Vialone Veronese* в малко зехтин, после добавете вода, колкото да покрие ориза, и продължете да го варите. След около 7 минути добавете бульона от червеното зеле и продължете да го варите, докато оризът стане по-мек.

Гарнирайте със зехтин и овкусете със сол и черен пипер. Резултатът е синкаво ризото. Смесете сметаната с лимоновия сок и овкусете със сол.

Поставете пушената риба в чинията, поставете ризото върху рибата и гарнирайте с малко от киселата сметана.





ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ – LOUKOUMI GEROSKIPOU

[ЛОКУМ ОТ ГЕРОСКИПУ]

— КИПЪР —

Локумът е един от най-старите деликатеси, произвеждани в Кипър. Познат е с разнообразни имена по Средиземноморието, но засега единственото защитено географско указание (ЗГУ) за това лакомство е името Λουκούμι Γεροσκήπου (Локум Героскипу). Това изделие произлиза от Героскипу, област Пафос в западен Кипър.

Локумът с най-добро качество все още се намира тук, верен на традиционните и историческите сладкарски принципи за това изделие. Бадемите и медът в традиционната рецепта например трябва да са от Героскипу в област Пафос, където трябва да се извършва и цялостният производствен процес.

Висококачественият локум не трябва да бъде лепкав или клисав. Малките кубчета имат желатинена текстура и много отличителен аромат. Традиционният локум се приготвя с розова вода; добавя се червен оцветител за храна, за да придаде на лакомството красивия му цвят. Но кипърските сладкари могат да добавят и сушен кокос вместо пудра захар или да прибавят ядки и шоколад в крайния продукт. Вкусовете варират от ягода, мандарина и бергамот до шам-фъстък, ванилия и банан.







ВАЙДИ ТАЛХУК

ШЕФ-СЛАДКАР В CHALET DOUX

Вайди Талхук напуска родния си Ливан, когато е на 21 години, за да работи. Жаден за пътешествия и изследване на възможности, живее и работи първо в Дубай, Москва и Шотландия, а по-късно — в ресторант за храна за вкъщи в Москва. След кратък престой отново в Ливан пътува до Кипър, където се среща със съпругата си Стела и се запалва по сладкарството. Труден, но и плодотворен период следва в Шотландия, където работи на престижни места като Castle Terrace и The Caledonian, а по-късно и в прочутата пекарна The Bread Winners. Вайди Талхук развива специализацията си във висшето сладкарство и накрая се премества отново в Кипър, за да осъществи мечтата си: да стартира свой собствен бизнес с името Chalet Doux. „В началото не искахме да се пресилваме. Правехме еклери, плодови тартове, пасти „Опера“ и кестенови пасти през зимата. Не исках да приготвям петдесет различни изделия, само няколко от които да са отлични, а останалите — посредствени. *Loukoumi* често се сервира в Кипър по сватби като десерт за гостите, но може да се сервира и с кафе или чай. Традиционният *Loukoumi* от Кипър се приготвя с розова вода, но ние можем да го направим с всякакъв вкус: лимон, ванилия, бергамот, портокал... каквото кажете.“

МАКАРОНИ С ЛОКУМ

СЪСТАВКИ

28 броя <i>loukoumi</i> (локум)	За приготвянето на макароните идеален е кухненски робот.
25 г смлени бадеми	Поставете смлените бадеми, пудрата захар и оцветителя за храна в кухненския робот и разбъркайте добре.
175 г пудра захар	
щипка червен оцветяващ прах за храна	Разбийте белтъците с кристалната захар в миксер на умерено висока скорост, докато се втвърдят.
90 г яйчени белтъци	Изсипете сместа с бадемите при белтъците, докато се смесят хубаво. Сместа трябва да бъде с консистенцията на гъста каша.
75 г захар на кристали	Напълнете една сладкарска торбичка със сместа и направете кръгчета с диаметър 3 см на силиконова подложка върху тавата за печене.
	Ударете тавата за печене два пъти по гладка повърхност, за да премахнете въздушните балончета от сместа, и я оставете настрана за 30 минути.
	Печете 19 минути във фурна, предварително загрята на 140 °C.
	Изрежете от локума кръгчета с диаметър 4 см и ги притиснете между две половини макарони. С тази рецепта излизат приблизително 28 макарона.





LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

[СУШЕН СИВ ГРАХ]

— ЛАТВИЯ —

Латвия е разположена в Североизточна Европа и е една от трите балтийски държави. Географията ѝ, а и климатът, който е свързан с нея, до голяма степен определят кулинарното ѝ наследство. Географията е перфектна за отглеждане на картофи и различни зърнени култури.

През 90-те години на XX век фермери започват да експериментират с органични култури. Това е една от многобройните причини защо Латвия продължава да бъде растящ пазар за качествени продукти. Само през 2015 г. Европейският съюз отличи няколко такива продукта със знак за автентичност. Един от тях е *Latvijas lielie pelēkie zirņi*, сушените семена на местния боб Ретрия. Тези бобови растения, които са сравними с граха, се отглеждат в Латвия от XVIII век, но са повишили популярността си в последните години. Климатът и географските условия са перфектни за отглеждането на този грах с характерния му сив цвят и мраморна шарка. Текстурата на зърната е брашнеста, а вкусът е приятен, с леко сладки тонове. Този сив грах често се яде по Коледа заедно с малко бекон.







ЮРИС ДУКАЛСКИС

ШЕФ-СЛАДКАР В RESTAURANT 3

В началото на 90-те години на XX век младите шеф-готвачи трябваше да започнат да търсят нова идентичност. Естествено, в Латвия имаше ресторанти, но те бяха фокусирани върху „изхранването“ на гостите си, вместо да доставят удоволствие или да създават добавена кулинарна стойност. Да ядеш навън беше много евтино и посещението на ресторант беше въпрос на ефективност. Не само яденето се споделяше, но често и масите, до заемането на всеки свободен стол.

Както Юрис Дукалскис казва, „беше време да започнем да мислим за продуктите, които можехме да произведем сами, и за органично земеделие. Това е философията зад Ресторант 3. Ние непрекъснато търсим нови продукти, недокоснати от индустриализацията или човешката намеса. Избираме нашите продукти и съставки с грижа и отделяме специално внимание на техния произход. Споделяме тези идеи, така че нашите деца да могат да живеят в един по-добър свят от нашия“.

Ресторант 3 на Юрис Дукалскис се превръща във възплъщение на тези идеи. Шеф-готвачът готви по рецептите на това, което той нарича Нова Латвийска кухня: прясна, вкусна, съобразена със сезона, здравословна и винаги подкрепяща местните фермери и производители. „Бобовите продукти в това ястие са отличен пример за това“.

Restaurant 3 – www.restaurant3.lv

LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI POLPETTES

СЪСТАВКИ

300 г *Latvijas lielle pelēkie zirņi*
(сушен сив грах)
150 г варени картофи
30 г лук, ситно нарязан
100 г гъби манатарки,
нарязани на кубчета
60 г солен бекон,
нарязан на кубчета
50 г масло от конопени семена
или обикновено масло
100 г заквасена сметана
5 г коприва на прах
(по желание)
сол

Накиснете сивия грах във вода от предната нощ.

Сварете го, докато омекне, и го смесете със сварените картофи.

Смелете граха и картофите няколко пъти с месомелачка и сложете сместа в отделна купа.

Запържете ситно нарязания лук, манатарките и бекона в тенджера, докато станат златисти.

Смесете със сместа от грах и картофи.

Прибавете маслото от конопено семе, подправете със сол и разбъркайте добре.

Сега направете кюфтенца от сместа и сервирайте със заквасената сметана. *(Не трябва да запичате кюфтенцата!)* Поръсете малко коприва на прах върху ястието за украса.

Ястието е перфектно в комбинация с местна латвийска бира.





DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA

[РЪЖЕН ХЛЯБ ОТ DAUJENAI]

— ЛИТВА —

Daujėnų naminė duona е традиционен, домашно приготвен ръжен хляб, произвеждан от незапомнени времена в северното литовско село Daujėnai. Историята на този хляб датира от XVII век.

Ръжта втасва в дъбови нощви и след това се пече във фурна на жар. Всяко корито дава на тестото специфичен вкус и се предава от поколение на поколение. Това гарантира уникален вкус и домашно приготвен продукт, който възплъщава традициите на красивата и мистична Литва.

Хлябът от Daujėnai има мека, тъмна, нежна текстура и примамаващия сладко-кисел вкус, характерен за ръжения хляб. Семената от ким са единствената съставка, добавена към сместа от брашно, вода, захар и сол. Хлябът може да тежи между 4 и 10 кг, илюграма. В Литва този хляб се сервира основно по специални поводи като фестивали, сватби и кръщенета, при които хлябът често се украсява със символи на силата, лоялността и скромността. През 2014 г. *Daujėnų naminė duona* бе добавен към списъка на защитените географски указания в Европейския съюз.







ДЕЙВИДАС ПРАСПАЛИАУСКАС

ШЕФ-СЛАДКАР В RESTAURANT AMANDUS

Шеф Дейвидас Праспалиаускас започва кариерата си като мияч на чинии, но на 23-годишна възраст той вече работи в кухнята на собствения си ресторант „Лауро Лапас“. През 2014 г. той отваря популярното и днес бистро „1 Dublis“ в столицата Вилнюс, което година по-късно е последвано от луксозния ресторант „Dublis“, с повече амбиция, по-голям екип и по-високи стандарти. Праспалиаускас неколкратно печели титлата на най-добрия шеф-готвач в Литва, печели и Звездната купа по Балтийско кулинарно изкуство през 2013 г. — постижение, което повтаря през 2015 г. като шеф на екип.

„Винаги съм си мечтал за място, където да мога да прилагам кулинарните си идеи и експерименти за по-дълъг период“, казва той. „Имам различни извори на вдъхновение: четирите сезона, произведенията на изкуството от галерията „Графо“ във Вилнюс и, разбира се, усмивките на моите гости. Щастлив съм, че мога да импровизирам, дори когато цялата сцена е моя“. Това дългосрочно експериментиране продължава в собствения ресторант на Deividas — „Amandus“, където можете да се насладите на изтънчено гурме меню с широк набор от местни продукти, включително вкусен литовски хляб. „В нашето меню имаме ястие с червено цвекло и хляб от елда, лешниково масло и лешници. Описаният в тази книга десерт е по-сладка версия на това ястие.“

Ресторант Amandus – www.amandus.lt

ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО С РЪЖЕН ХЛЯБ И КАСИС

СЪСТАВКИ

За топинга

50 г *Daujėnų patinė duona*
(ръжен хляб), препечен
50 г лешници, печени
20 г масло

Натрошете хляба и лешниците. Разтопете маслото и запържете хляба заедно с ядките до златисто.

Смесете киселото мляко с касиса и кленовия сироп и подправете с щипка сол. Разбийте сметаната, докато стане на сняг, и я смесете с йогуртовата смес.

Нарежете червеното цвекло и го запържете в пречистеното масло. След това кипнете цвеклото в прясното мляко и го варете на бавен огън 8—9 минути. Прибавете кондензираното мляко към касиса и рикотата и оставете сместа да слегне за 5—6 минути. Поставете в хладилника и прибавете 30 г от сместа от хляб и лешници.

За йогурт сметаната

50 г кисело мляко
50 г касис
50 г кленов сироп
щипка сол
50 г сметана

Разбийте яйчените белтъци на сняг. Смесете захарта с царевичното брашно (нишесте) и внимателно го смесете с белтъците. Прибавете лимоновия сок и лешниците. Сложете целувката да се пече във фурна на 120 °C за 2—2 ½ часа.

За червеното цвекло

100 г червено цвекло
20 г пречистено масло
50 мл прясно мляко
50 мл кондензирано мляко
30 г касис
30 г рикота

Сервирайте ястието по следния начин: първо канапе от червено цвекло, след това малко йогуртова сметана, последвана от остатъка от сместа от хляба и лешниците, и топирано с парче от целувката.

За целувката

120 г яйчени белтъци
180 г захар
10 г царевично нишесте
10 мл лимонов сок
100 г лешници, ситно натрошени





BEURRE ROSE

— ВЕЛИКО ХЕРЦОГСТВО ЛЮКСЕМБУРГ —

Beurre rose — национална марка на Великото херцогство Люксембург — е масло с превъзходно качество и статут на защитено наименование за произход (ЗНП), произвеждано изключително с националния печат на Великото херцогство Люксембург.

Маслото дължи отличното си качество до голяма степен на специфичната флора и тревите, които се намират на уникалната територия, където пасат кравите, но начинът, по който се избива, и качеството на прясната сметана също играят важна роля. Само ферментирала сметана се използва в производствения процес. Не се добавя сол.







ЛЕА ЛИНСТЕР

ШЕФ-СЛАДКАР В РЕСТОРАНТ LÉA LINSTER

Не винаги е било лесно на Леа Линстер да се задържи като жена през 80-те години на XX век в индустрия, почти изключително запазена за и доминирана от мъже. Но е било писано Леа Линстер да стане „гранд-дамата“ на люксембургската гастрономия. През 1987 г. тя получава първата си звезда Мишлен, след като превръща бившия кафе-ресторант на родителите си в храм на гастрономията. Две години по-късно тя печели световното първенство по кулинария, получавайки голямата награда Бокюз д'Ор. До днес Леа Линстер остава единствената жена, постигнала тази висока чест.

През 1991 г. тя отваря втория си ресторант — Kaschthaus, за да продължи да популяризира гастрономията в Люксембург. През 1996 г. тя става горд собственик на лозов масив близо до Ремиш на река Мозел. Тази придобивка е последвана от модерното брасри Pavillon Madelaine през 2010 г., а година по-късно е отворен Delicatessen, гурме магазин, представящ широк набор от местни кулинарни съкровища. Леа Линстер е икона на люксембургската гастрономия и е горда с *Beurre rose*, един от скъпоценните камъни в короната на това малко велико херцогство. „Уникален селскостопански продукт, перфектният израз на нашия хълмист терен, граничещ с различни култури в сърцето на Европа.“

Ресторант Léa Linster – www.lealinster.lu

САВОЙСКА БИСКВИТЕНА ТОРТА

СЪСТАВКИ

За масления крем

150 г захар
50 мл вода
2 жълтъка
2 яйца
250 г *Beurre rose*
(омекнало)
2 дози еспресо

Разтопете захарта за масления крем във водата до температура на карамелизация от 120 °C. Смесете жълтъците с целите яйца в кухненски робот. Бавно налейте карамела в яйчената смес, като бъркате яйцата, докато сипвате. Продължете да разбивате яйцата, докато сместа се охлади напълно. Прибавяйте по една лъжица *Beurre rose* и продължете да разбивате, докато получите мек крем. Прибавете еспресото към крема.

За тортата

6 яйца, белтъците и жълтъците
отделени
175 г захар
75 г брашно
75 г царевично брашно
щипка сол
250 г нарязани на люспи
бадеми
бучка масло
50 г захар

За кейка разбийте жълтъците със 75 г захар. Смесете брашното и царевичното брашно и пресейте сместа. Разбийте белтъците на сняг със 100 г захар и щипка сол. Налейте жълтъците в сместа от брашно и царевично брашно и прибавете разбитите белтъци. Внимателно разбъркайте. Подмажете с масло и наръсете с брашно две форми за кейк, едната с диаметър 25 см, а другата — 18 см.

Печете тестото 20 минути във фурна, предварително загрята на 175 °C. Сложете кейка в тава за печене да почине и да се охлади. Нарежете двата кейка хоризонтално на три пласта всеки и ги намажете с масления крем. Запържете нарязаните бадеми в масло и захар, докато се карамелизират. Наръсете кейка отвън с бадемите.

Поставете двата кейка един върху друг и украсете с масления крем.





GYULAI KOLBÁSZ

[НАДЕНИЦА ОТ ГЮЛА]

— УНГАРИЯ —

Унгарската кухня разполага с голямо разнообразие от различни колбаси. Най-добре познат е Gyulai kolbász, който има отличителен вкус заради опушването и зреенето в продължение на няколко седмици в специфичния местен климат.

Gyulai kolbász, която е със защитен статут ЗГУ, е именувана на унгарския град Гюла. Съставките ѝ са: свинско месо, свинска мас, чесън, пипер, сол, сладък и лют млян червен пипер. Каймата се пълни в обвивки от свински черва, опушва се на бук и най-накрая се окачва да съхне.

Европейското указание за защита указва също така, че надениците трябва да бъдат с дължина между 18 и 26 см и да се продават по две. От външната страна на колбаса не трябва да се образува плесен. Надениците се режат лесно и имат лютив, пушен аромат. Унгарците обичат да я сервират върху филия хляб или да прибавят наденицата към rakott krumpli – ястие с картофи и яйца в тенджерата. Освен това тя е идеална за по-иновативни и дори ексцентрични оригинални приготвления, както е използвана от Естер Палаги в рецептата ѝ.







ЕСТЕР ПАЛАГИ

ШЕФ-ГОТВАЧ В РЕСТОРАНТ COSTES

През 2010 г. ресторант Costes е под управлението на португалския шеф-готвач Мигел-Роха Виейра, когато е отличен с първата унгарска звезда Мишлен — чест, от която се ползва и днес. През 2015 г. той предава щафетата на помощник главен готвач Естер Палаги. Естер вече е работила в различни европейски ресторанти на най-високо ниво, включително Robuchon и Taubenknobel, преди да се върне в Будапеща, за да работи в Costes.

„Още помня първия си ден в кухнята“, спомня си тя. „Не беше минал и час, когато си порязах пръста. Дори не знаех как да държа нож. Сега мисля, че започвам да разбирам продуктите; мога да работя с тях и да получавам от тях най-доброто.“ През 2016 г. Естер Палаги е наградена като най-добър шеф-готвач на Унгария и това не е последната ѝ награда. Тя печели титлата три пъти, а е едва на трийсетина години. Журналистите я хвалят, защото работи с местни унгарски продукти по често креативен и закачлив начин — нещо, което се цени високо от гостите. „Ние внасяхме всичко от Франция. Сега най-сетне можем да купим гъска от Куншаг и да я мариноваме във вино Токайджи. Или сом от езерото Фертьо. А саламът от Сегед е поне толкова добър, колкото подобни, по-добре познати меса от други страни. Ние сме много горди с него.“

Costes Restaurant – www.costes.hu

ПРЕДЯСТИЕ С GYULAI KOLBÁSZ

СЪСТАВКИ

1 опаковка тестени кори	Изрежете форми от тестените кори. Нужни са две форми на порция.
220 г <i>Gyulai kolbász</i> , нарязана на кубчета	В Costes използваме забавни фигурки на прасе, но малък, обикновен кухненски кръг също върши работа.
70 г бита сметана	
4 яйца, твърдо сварени и ситно нарязани	Намажете формите с масло и ги печете 15 минути, докато станат златистокафяви, във фурна, предварително загрята на 175 °C.
250 г меко, слабо осолено масло	Внимателно смесете останалите съставки и подправете със сол и пипер.
10 г синапено семе, тип Дижон сол и пипер	Намажете сместа на една от формите и поставете втората отгоре.





GOZO

[ВИНО ОТ ГОЗО]

— МАЛТА —

Пил ли е Одисей вино от Гозо с нимфата Калипсо? Може би това е било причината да отложи връщането си в Итака?

Във всеки случай от магичната комбинация на глинестата почва и климата на Гозо се произвежда митично вино в резултат на процес, в който не само слънцето, а и вятърът играе решаваща роля. Вятърът пренася голямо количество сол от Средиземно море; намира се дори в росата през горещите летни месеци. Тук ще намерите местни сортове грозде, като *Гиргентина* и *Гелевза*; но интернационални сортове, като *Шардоне*, *Мерло* и *Шираз*, също могат да се отглеждат на острова. И трите вида вино — червеното, бялото и розето от Гозо, по-малката сестра на остров Малта, имат статут на защитено наименование за произход. Това означава, че тези вина може да се произвеждат само от грозде, отглеждано в този район.







РАМОНА ФАРУДЖА ПРЕЧА

ШЕФ-СЛАДКАР В PALAZZO PRECA

Сестрите Преча — Рамона и Роберта — работят заедно в семейния си ресторант *Tal-Familja* в Марсаскала. Когато са на около 20 години, те вече са „гастрономически ветерани“, след като са прекарвали по-голямата част от детството си в кухнята на баща си в култовия *King's Own Band Club* във Валета. Там те накълцват първите си стръчета магданоз и шепи каперси и маслини под зоркия поглед на баща си Чарлз. В Мерсаскала се ражда силното желание на Рамона да създаде ново място за кулинарни срещи. Това място за срещи се оказва *Палацо Преча*, разположен в замък от XVI век на Правата улица в центъра на Валета. Там ще намерите и сърцето на кулинарния гений на сестрите Преча — само на няколко метра е морето, което дава риба, миди и раци. А Гозо е разположен точно от другата страна — тамошните красиви, стегнати чепки грозде допълват вдъхновението за техните рецепти. „Ястието ми представлява душата на малтийската средиземноморска кухня“, казва Рамона. „Миди, вино от Гозо, чесън, пресни билки: ястие, което създава магично празненство на масата.“

Ресторант Palazzo Preca – www.palazzoprecavalletta.com

МИДИ С ВИНО ОТ ГОЗО

СЪСТАВКИ

4 скилидки чесън, смачкани
или фино нарязани
48 големи миди
Палурда, изчистени
250 мл Шардоне от Гозо
250 г чери домати, нахълцани
сол и пипер
пресни билки
(мента, босилек и т.н.)
2 с.л. зехтин „екстра върджин“
1 портокал

Запържете под капак чесъна в малко зехтин в голяма тенджера на средно силен огън.

Прибавете виното Гозо към чесъна и оставете да кипне и след това прибавете мидите и чери домати към бульона.

Покрийте тигана и варете мидите за пет – шест минути, докато се отворят. Изхвърлете всички миди, които не са се отворили до края на времето за варене.

Подправете със сол и пипер. Гарнирайте с малко пресни билки и парче портокал и сервирайте с хляб и бяло вино от Гозо.





NOORD-HOLLANDSE GOUDA

[СЕВЕРНОХОЛАНДСКО ГАУДА СИРЕНЕ]

— НИДЕРЛАНДИЯ —

От края на март до септември всеки, който посещава центъра на нидерландския град Алкмаар в петък сутрин, няма да повярва на очите си: разносвачи на сирене в традиционно облекло сноват напред-назад със специални колички, носейки до осем огромни пити кашкавал.

На Ваагплейн в центъра на града сиренето се търгува от Средните векове. Разносвачите поставят сирената на огромни везни под зоркия поглед на отговорниците по тегленето. Търговците и изпитвачите на площада определят качеството на доставеното сирене и се пазарят, като пляскат с ръце.

Млякото, което се използва за направата на това сирене, идва от крави, които прекарват шест часа на ден в паша на ливадата от пролет до есен, 120 дни годишно. Тяхното мляко се сгъстява в мандрата чрез стартерни култури и сирище. После това сгъстено мляко се реже на ивици. Тези ивици се пресоват в дървена форма, за да се придаде формата на сиренето и се изцеди влагата. След това сиренето се накисва в саламура и се изпраща към склада. Тук питите сирене отлежават на дървени стелажки при температура от 12—15 °C и редовно се преобръщат, за да запазят формата си. После се покриват с парафинов филм, за да се предотврати образуването на плесен. Това е майсторството зад направата на сиренето от Северна Холандия, носещо знака ЗНП.







ДЖОНИ БОЕР

ШЕФ-СЛАДКАР В DE LIBRIJE

Джони Боер става шеф в ресторант Де Либрея в Звол, когато е само на 24. Няколко години по-късно той поема ресторанта заедно с партньорката си Терезе. Де Либрея е удостоен с първата си звезда Мишлен през 1993 г.; втората звезда следва през 1999 г., което прави Джони най-младият шеф с две звезди в Нидерландия. Пет години по-късно Де Либрея е вторият ресторант в страната, удостоен с три звезди Мишлен.

Джони и Терезе: „Ние ядем и пием всеки ден, но обичаме да превръщаме тази ежедневна потребност в тържество, като ви каним да споделим любовта ни към добрата храна и хубавите вина. И двамата сме отраснали в този район — място, в което сме ловили бяла риба, брали сме водна мента и див пачи крак и сме излизали с лодката да пускаме примамки за патици. Това е традиционна плоскодънна лодка, която се използва предимно в провинцията на Оверейселските язовири и езера при лов на водни птици. Този тип езера са известни и като „коой“ (примамка). Как можеш да не се влюбиш във всички тези разкошни продукти, като фантастичните сирена, които произвеждаме тук? Много хора мислят, че готвенето с регионални продукти е нашата специалност, но ние вярваме, че сме специални именно защото нямаме такава специалност. Когато готвиш и сервираш със сърцето и душата си, с истинско чувство, всичко става специално.“

De Librije – www.librije.com

ПАСТА СЪС ЗМИОРКА И ОТЛЕЖАЛО СИРЕНЕ

СЪСТАВКИ

400 г паста
(като спагети или лингуини)
2 глави лук шалот, ситно накълцан
3 скилидки чесън, ситно накълцани
зехтин
сол
прясно смлян бял пипер
2 пушени змиорки, филетирани
и нарязани на кубчета
½ пресен лук, нарязан на шайби
3 домата, обелени и без семки,
нарязани на кубчета
75 г отлежало
Noord-Hollandse Gouda
(Севернохоландско Гауда сирене)
3 ч.л. магданоз, нарязан

Сварете пастата ал денте в голямо количество подсолена вода.

Изплакнете пастата набързо под студена течаща вода.

Сотирайте лука и чесъна в повечко зехтин, докато станат полупрозрачни.

Добавете пастата, загрейте всичко и подправете със сол и черен пипер.

Добавете змиорката, пресния лук и доматиите в пастата, разбъркайте и изсипете в купа.

Настържете отгоре малко отлежало *Noord-Hollandse Gouda* и гарнирайте със ситно нарязания магданоз. Сладкият лешников вкус на сиренето допълва вкуса на това ястие.





STEIRISCHE KÄFERBOHNE

[ЩИРСКИ ГИГАНТСКИ БОБ]

— АВСТРИЯ —

Бобът спада към най-старите посеви на света. Още през XVI век конкистадорите донесли със себе си този гигантски боб от Америка в Испания и Англия. През следващите сто години растението се разпространило по целия европейски континент.

Този бобов сорт е значително по-устойчив на студ от други сортове и затова вирее в райони със сурови зими и влажни лета. От XIX век гигантският боб се отглежда в югоизточната част на австрийската провинция Щирия. Този боб има характерни фина, мека текстура и лек аромат. Високото качество на зърната е резултат от плодородната и много подходяща земя, която се простира върху геотермален и вулканичен район, включващ областите Бад Радкерсбург, Лайбниц, Фелдбах, Фюрстенфелд, Хартберг, Вайц и Грац. Щирският гигантски боб се ползва с ЗНП статут от 2016 година.







АННА ХАУМЕР И ВАЛЕНТИН ГРУБЕР-КАЛТАЙС

ОСНОВАТЕЛИ НА KOCHNOMADEN

Анна Хаумер и Валентин Грубер-Калтайс са сред най-добрите готвачи на Австрия. Тази двойка работи заедно в перфектна хармония както в кухнята, така и в живота и това се вижда в природната им кухня, което скоро им спечелва първата звезда Мишлен. С начинанието си „Кохномаден“ те всеки месец организират „моментум“: концепция за временен ресторант като техен принос към готварството, ръчните занаяти и природата.

Тяхната кулинарна философия е насочена към модерни сезонни или традиционни ястия, сготвени основно с местни продукти. В това отношение Австрия е страна с безброй кулинарни възможности. „За нас готвенето със съставки като Щирския гигантски боб или олиото от тиквени семки от същия регион е съвсем нормално. Не бихме го правили по никакъв друг начин.“ Да работят в кухня е мечтаната от тях работа. Те обсъждат, създават и оформят всичките си рецепти и ястия заедно. „Срещнахме се в кухнята и оттогава работим заедно, така че сме свикнали да се виждаме по 24 часа на ден. Анна и Валентин обикновено вървим заедно като опаковка „две в едно“.“

www.kochnomaden.com

МАРИНОВАНИ СВИНСКИ БУЗИ С ГИГАНТСКИ БОБ, ОСТРОВЪРХО ЗЕЛЕ И ОЛИО ОТ ТИКВЕНО СЕМЕ

СЪСТАВКИ

1 кг или 8 малки свински бузи
2 литра вода
100 г готварска сол
100 г нитритна сол
4 с.л. захар
няколко зърна чер пипер
няколко дафинови листа
няколко семена синап
200 г лук
200 г моркови
200 г целина
40 г доматино пюре
½ литър бяло вино
2 литра телешки бульон
1 с.л. царевично брашно
(царевично нишесте)
40 г тиквено семе, изпечено
1 не много сладка ябълка
(като *Гала*)
240 г Щирски гигантски боб (на-
киснат предварително за една
нощ в студена вода)
20 г масло
50 мл Щирско олио от тиквено
семе
4 големи листа от островърхо зеле
1 с.л. свински пръжки

Отделете сухожилията и ципите от месото. Разтворете готварската сол, нитритната сол и захарта в студена вода. Подправете с черния пипер, дафиновия лист и семената от синап. Оставете месото да се маринова в солената течност за 3—4 дни и плътно покрийте сместа. Извадете месото от течността и изплакнете добре. Нарежете лука, морковите и целината на двусантиметрови кубчета. Запържете морковите и целината в маслото до златисто и тогава добавете лука. Прибавете доматино пюре и запържете за няколко секунди. Добавете бялото вино и сгъстете течността чрез варене.

Прехвърлете всичко в гърне (или тенджерата с дебели стени и дъно и с капак), добавете телешкия бульон, покрийте с капак и печете 90 минути във фурна, предварително загрята до 180 °C. Сварете накиснатия Щирски гигантски боб в тенджерата с прясна вода. Изпечете тиквеното семе в сух тиган и го накълцайте на ситно. Извадете свинските бузи от гърнето и изцедете соса през фино сито в готварска тенджерата. Сгъстете соса до желаната консистенция с царевичното брашно (царевичното нишесте). Няма нужда да се добавя сол на този етап — маринатата вече го е осолела. Нарежете ябълката на малки кубчета и я сотирайте заедно с гигантския боб в тиган с малко масло. Подправете ябълката с малко готварска сол, прибавете олиото от тиквено семе и малко вода и внимателно сгъстете течността на слаб огън. Запържете листата от островърхото зеле в горещо олио, добавете малко вода и внимателно го оставете да покъкри, докато омекне. Посолете.

Поставете гигантския боб в красива малка чинийка. Добавете няколко парчета от свинските бузи и островърхото зеле. Гарнирайте с тиквеното семе и свинските пръжки и полейте няколко лъжици от соса върху ястието.





JABŁKA GRÓJECKIE

[ГРОЙЕЦКИ ЯБЪЛКИ]

— ПОЛША —

Ябълките от полския район Гройец са плодове с кралски произход, или поне така разказва легендата. Те били подарък от кралицата на Арагон Бона Сфорца за съпруга ѝ крал Сигизмунд Стари.

Родената в Испания кралица била страстна градинарка. Тя посадила внушителен брой овощни градини, поставяйки начало на традицията за отглеждането на ябълки в Полша.

Името *Jabłka grójeckie* е регистрирано като защитено географско указание (ЗГУ) в ЕС. Култивирани са 27 сорта, от които Гала, Глостер, Йонаголд, Голдън делишъс, Червена Йонапринс и Лигол са най-разпространените. Микроклиматът и теренът гарантират, че температурите ще останат ниски през нощта в периода преди беритбата. Това придава на плода уникалния му характер. Красивото почервяване на ябълките не само им придава приятен вид, но и отразява по-високото съдържание на пигменти в кората.







БАРТОШ ШИМЧАК

ШЕФ-СЛАДКАР В ROZBRAT 20

Бартош Шимчак е роден в Гдиня близо до Гданск, на бреговете на понякога бурното Балтийско море. Той трупа опит в Лондон в кухните на Bleeding Heart, Arbutus и The Cow. „Най-хубавият ми момент беше първият ми ден с Том Айткенс, мъжа зад успешни концепти като Кухнята на Том. Това беше урок по гастрономия, където аз открих себе си и се запалих по продукти и съставки.“ След това Бартош работи за Typing Room на Lee Westcott като помощник главен готвач, преди да отвори временен ресторант в Хонконг с Джеймс Шарман (Нома), чийто резултат е проектът „One Star House Party“. От 2016 г. той работи в Rozbrat 20, като сервира модерна, креативна полска кухня. „Нашето мото е *кураж, лудост и уникален вкус*“, смее се шеф-готвачът. „Работим с не по-малко от осем различни сезона, всеки със съответното меню. От хибернация през януари и февруари до циганско лято през октомври и Коледа през декември. Всяко меню съдържа регионални продукти като Гройецките ябълки и ястия като пирогите с пикантна наденица и алабаш.“

Rozbrat 20 – www.rozbrat20.com.pl

ЯБЪЛКОВ ПАЙ СЪС СЛАДОЛЕД ОТ СУРОВАТКА

СЪСТАВКИ

1 кг *jabłka grójeckie* (ябълки например Гройеца Голдън делишъс), нарязани на кубчета
100 г стафиди
100 г захар
100 г масло
10 г смляна канела
1 шушулка ванилия

За крамбъла

125 г брашно
125 г масло
100 г кафява захар
90 г кристална захар
125 г смлени бадеми

За сладоледа от суроватка

60 мл пълномаслено мляко
280 г сметана
семена от 1 шушулка ванилия
200 г захар
120 г яйчени жълтъци
470 мл суроватка

За блата на пая

250 г масло
400 г захар
60 г фъстъчено олио
10 г екстракт от ванилия
4 яйца
560 г брашно
24 г бакпулвер

За бадемовото масло

125 г меко масло
125 г захар
125 г смлени бадеми
125 г яйца

Сотирайте нарязаната ябълка, стафидите и захарта в масло и подправете с канела и ванилия. Оставете да се охлади. Прecedете сока, оставете да се сгъсти до консистенция на сироп и върнете към ябълките.

Смесете съставките за крамбъла и печете във фурна, предварително загорята на 170 °C, 4 до 6 минути или докато стане леко златистокафяво.

Смесете млякото със сметаната и семената ванилия. Кипнете сместа, оставете да поеме 1 час и прecedете през сито.

Направете яйчен крем със захарта и жълтъците, охладете до 40 °C и след това много бавно добавете суроватката. Оставете да се охлади и пригответе в машина за сладолед.

За блата на пая смесете маслото, захарта, фъстъченото олио и ванилия екстракт. Прибавете яйцата, брашното и бакпулвера и размесете добре, така че да се получи твърдо тесто. Охладете във фризера и после го разточете и разстелете в тавата за пая. Печете във фурна, предварително загорята на 165 °C, 10 до 15 минути или докато стане златистокафяво.

Накрая смесете мекото масло със захарта и постепенно прибавете смлените бадеми и яйцата.

Покрийте блата с 1/3 от бадемовото масло и напълнете остатъка от пая с ябълковата смес. Разпределете крамбъла върху ябълките, намажете го с останалото бадемово масло и печете пая във фурна, предварително загорята на 170 °C, 15 до 25 минути или докато бадемовото масло се изпече.

Оставете да се охлади и сервирайте със сладоледа от суроватка.





PÊRA ROCHA DO OESTE

[КРУША РОКА ДО ОЕСТЕ]

— ПОРТУГАЛИЯ —

През 1836 г. Педро Антонио Рока случайно открива непозната разновидност на круша в имота си, Фасенда Рока, разположен в околностите на Лисабон. Всяка година през септември той кани няколко от своите приятели да се насладят на изключителните качества на плода. Едва ли е знаел, че един ден неговото откритие ще стане известно. Тази рядка разновидност на крушата е наречена по името на откривателя си и собственик, Пера Рока.

Pêra Rocha do Oeste обикновено се берат през август. Дори в наши дни това се извършва на ръка и по традиционния начин. Плодът се хваща и накланя малко настрани, за да се предотврати нараняване на дръжката. Прибирането на реколтата е трудна работа, а периодът, в който това се прави, е кратък, но интензивен.

Тази разновидност на крушата се отличава по своя жълт и/или светложелен цвят, понякога с розов оттенък от страната, която е обърната към слънцето. Покафеняването е друг неин важен белег. В тези червенокафяви точки се натрупват захари. Колкото по-слънчев е сезонът, толкова повече покафенява крушата. Месото е кремавобяло, твърдо, хрупкаво, сладко и леко зърнесто.







José Avillez

proctor

ХОСЕ АВИЛЕС

ШЕФ-СЛАДКАР В BELCANTO

„Никога не съм си и мечтал, че ще постигна това, което съм постигнал днес. Това се случи само заради отдадения и ентузиазирани екип, който постоянно се стреми към самоусъвършенстване.“

Хосе Авилес е несъмнено един от най-известните шеф-готвачи на Португалия и един от главните пропагандатори на португалската кухня. Отрасва в Каскаис, „между океана и боровата гора“. Учи се от най-добрите, включително Мария де Лурдес Модесто, най-важният автор на книги за традиционна португалска кухня, и известния Феран Адриа, в Ел Були. През 2008 година печели първата си звезда Мишлен в ресторант Таварес в Лисабон. Три години по-късно решава да отвори собствен ресторант. Днес той има няколко: в Лисабон, Порто, а също и в Дубай. Всеки ресторант има оригинална концепция, но всички те споделят страстта към португалската гастрономия. Без съмнение Белканто е неговият най-известен ресторант, удостоен с две звезди Мишлен и място в топ 50 в „Списъка с най-добри ресторанти по света“.

Хосе Авилес е избрал *Pêra Rocha do Oeste*, защото това е представителен пример от португалското земеделие: случайно открит сорт круша, която две столетия по-късно все още се отглежда по традиционни методи и се бере на ръка.

Belcanto – www.belcanto.pt

СТУДЕНА КРУШОВА СУПА СЪС СУРОВосуШЕНА ШУНКА

СЪСТАВКИ

(8 порции)

1,5 кг зрели круши
Rocha do Oeste

сокът от 1 лимон

2 литра вода

200 г лук шалот, ситно нарязан

50 г масло

черен пипер и морска сол

160 г суровосушена шунка
(като *Presunto de Barrancos*)

няколко листа прясна мента

Изберете най-зрелите круши. Тази студена супа няма да се получи с недоузрели плодове.

Обелете *Pêra Rocha do Oeste*, отделете семената и нарежете всяка круша на четири парчета. Оставете няколко тънки резенчета за украса.

Прибавете лимоновия сок към водата и накиснете крушите, за да не потъмнеят.

Запържете лука в бучка масло на умерен огън, като бъркате постоянно и внимавате да не покафенее.

Изцедете крушите и ги добавете към лука. Запържете ги с бъркане още малко.

Добавете вода да покрие всичко.

Овкусете с морска сол и черен пипер.

Покрийте крушите с хартия за печене, за да не се окисляват, и ги задушете на много слаб огън, докато се сварят.

Бъркайте сготвените круши до мека каша. Подправете, ако е нужно, и прецедете кашата с фино конично сито, ако е необходимо.

Оставете супата настрани да се охлади.

Сервирайте супата студена в дълбоки чинии и гарнирайте с тънки парченца суровосушена шунка, резенчета круша и няколко ментови листа.





TELEMEA DE IBĂNEȘTI

[СИРЕНЕ ОТ IBĂNEȘTI]

— РУМЪНИЯ —

Telemea de Ibănești е румънско сирене от регион Муреш, което се ползва със защитен статут от 2015 г.

Това сирене е базирано изключително на краве мляко от добитък, който е пасъл най-малко шест месеца в долината Гургилиу. През зимните месеци животните ядат сено от същия регион. *Telemea de Ibănești* дължи характерния си вкус на водата от соленоводния извор Оршова. Прясното *telemea* съдържа сравнително повече вода, което го определя като меко или полумеко сирене, докато зрялото *telemea* има повече текстура и вкус. Подправки като кимион придават на сиренето плътен вкус. *Telemea de Ibănești* може да се яде самостоятелно, в салати, в омлети или дори с пикантни палачинки. Най-младото поколение шеф-готвачи, което включва Алекс Петри-сеан, използва този изключителен регионален продукт с много креативност.







АЛЕКС ПЕТРИСЕАН

ШЕФ-СЛАДКАР В NOUA

„Няма нито един шеф-готвач в света, който да не мечтае да си има собствен ресторант, отражение на него самия, където може да разгръща гастрономическите си идеи.“ Шеф Алекс Петрисеан, удостоен от Gault&Millau в Румъния за Шеф на 2018 г., осъществява мечтата си през пролетта на 2019 г. Той става шеф-готвач на ресторант NOUA, който се фокусира върху модерната румънска гастрономия. „Беше време да покажа съкровищата от нашата страна и как те са вкорени в румънската култура.“

NOUA е разположен в аристократична градска къща в стария център на Букурещ. „Това е голяма стъпка за нас. Беше ни даден шанс да се фокусираме повече върху нашите местни продукти и върху качеството и перфектността, отколкото върху обема. Telemea de Ibănești е отличен пример за това.“

NOUA – www.nouarestaurant.ro

ПЕЧЕН РУМЪНСКИ ХЛЯБ С TELEMEA DE IBĂNEȘTI И СОС ОТ КОЗЕ СИРЕНЕ

СЪСТАВКИ

За тестото

300 г брашно
130 г намачкани
сварени картофи
(подготвени предварително)
7 г сол

15 г мая

20 мл хладка вода
200 г кисело мляко

За пълнежа

100 г масло
50 г брашно
50 мл пълномаслено мляко
100 г *Cașcavea de pe Valea
Doftanei* (румънски пушен
кашкавал)

200 г варени картофи
(без обелките)

300 г Telemea de Ibănești

5 г сол

2 г пипер

0,5 г индийско орехче

За соса

200 г бита сметана
200 г масло
150 г козе сирене
30 г мариновани синапени
семена (налични в специализи-
рани магазини)

4 рохко сварени яйца (4 минути)

За тестото: смесете сухите съставки и намачканите картофи. Разтворете маята в хладката вода и я разбъркайте с вилка. Прибавете киселото мляко и месете тестото най-малко 10 минути, докато го усетите меко и пухкаво. Покрийте с домакинско фолио и оставете да отлежи 20 минути в хладилника. Извадете от хладилника 10 минути преди употреба.

За пълнежа: разтопете маслото на слаб огън и прибавете брашното. Запържете брашното за 3 минути, докато започне да издава плътен мирис на препечено; тогава добавете млякото. Бъркайте, докато се оформи сос бешамел. Свалете от огъня и прибавете нарязания пушен кашкавал. Намачкайте сварените картофи заедно с Telemea de Ibănești. Разбъркайте сместа от картофите и кашкавала със соса бешамел. Подправете със сол, пипер и индийско орехче и оставете да се охлади в хладилника.

За соса: смесете битата сметана, маслото и козето сирене на слаб огън, докато се оформи хомогенна смес. Добавете маринованите синапени семена накрая.

Разточете тестото с дебелина 5 мм. Изрежете 8 кръга по 20 см в диаметър. Направете гнездо от всеки кръг тесто, поставете рохко сварено яйце в средата заедно с Telemea бешамел и покрийте с друг кръг тесто.

Печете 7 минути във фурна, предварително загрята на 170 °C. Изсушете хляба с домакинска кърпа и полейте със соса от козето сирене.





PIRANSKA SOL

[ПИРАНСКА СОЛ]

— СЛОВЕНИЯ —

В сянката на известни кулинарни страни от алпийския регион, като Италия и Австрия, в последните години Словения се разви като идеална кулинарна дестинация.

Страната предлага всичко по отношение на природни ресурси, от риба от Адриатическо море до млечни продукти от планинските региони и месо от плодородната средна част на страната.

Солта се добива от Адриатическо море по традиционни методи от 700 години. Солта кристализира по естествен път и се отлага върху органични седименти, съдържащи всички видове минерали и микроорганизми. Добивът е природен продукт и плод на тежката работа на работниците от солниците. Природният парк Солници Сечовлие, разположен в южната част на провинция Пиран, произвежда сол с отлично качество. Паркът обхваща 750 хектара, а сол все още активно се добива в северната част на парка. Солта от Пиран, позната като Пиранска сол, стана продукт със защитено наименование за произход през 2014 г. по законодателството на ЕС.







АНА РОС

ШЕФ-СЛАДКАР В РЕСТОРАНТ HIŠA FRANKO

Ресторантът на шеф Ана Рос — Хиша Франко — дължи съществуването си на спиращата дъха камениста долина Соча в северната част на Словения. Кухнята ѝ е отражение на природата, тъй като работи с това, което предлагат планините и изумруденозелената река. Традиционно това са сирене, яйца, месо, сладководна риба, дивеч, плодове и готови за бране билки. „Диетата в тази част на Европа винаги се е базирала на млечни продукти и месо“, обяснява Ана. „Нашата кухня уважава природата, в това тя отразява преобладаващите регионални традиции. Това е причината да не предлагаме вегетариански менюта например, защото биха били в разрез с тежките условия на труд на нашите родители и предци. Пиранската сол е един от онези продукти, които уважаваме най-много. Нещо, което е съществувало повече от седем столетия и което е част от словенското културно наследство.“

Бащата на Валтер Крамар (партньора на Ана Рос) е сервирал английско телешко печено тук преди петдесет години. Хиша Франко гордо заема място в списъка на 50-те най-добри ресторанта в света.

Ресторант Hiša Franko – www.hisafranko.com

КАРТОФИ В СЕНО С АГНЕШКИ СОС

СЪСТАВКИ

За приготвянето на картофите

80 г сено (сушено и стрито на прах)
1 кг *Piranska sol* (Пиранска сол)
100 г яйчени белтъци
4 едри картофа

За агнешкия сос

2 кг агнешки главичка и кости
300 г мирпуа (лук, целина, моркови –
нарязани на ситно)
5 г риган
3 г розмарин
3 г мащерка
10 г доматиено пюре (от концентрат)
200 мл сухо бяло вино
500 г агнешка лой

За картофената еспума

1 кг картофи
100 г сгъстена агнешка лой
(вж. начина на приготвяне)
20 г майорана
20 г розмарин
4 листа желатин
100 г сметана

За гъбите

150 г гъби тръбенки
20 г лешниково масло
30 г Истрийски летен трюфел

Смесете сухото и стрито сено с Пиранската сол и белтъците. Покрийте картофите със сместа (1 картоф на порция) и ги печете 45 минути в предварително загрята фурна на 180 °C. Запечете агнешката главичка и костите във фурна на 210 °C, докато мазнината по костите карамелизира. Прибавете мирпуата и билките и продължете да печете агнето още 30 минути. Деглазирайте с бялото вино и оставете да се сгъсти. Покрийте агнето със студена вода, прибавете доматиено пюре и печете 4 часа. Прецедете и варете на бавен огън соса още 2 часа. След това кипнете агнешката лой и я оставете да се сгъстява 2 часа на много слаб огън.

Прецедете и охладете лойта в ледена вода. Обелете картофите за еспумата и внимателно ги сварете в подсолена вода. Прецедете и оставете течността от варенето настрана. Загрейте агнешката лой още веднъж заедно с розмарина и майораната.

Печете картофите до златистокафяво в агнешката мазнина. Смесете ги с течността от варенето (50/50). Накиснете желатиновите листове, отцедете течността и заедно със сметаната ги прибавете към сместа. Разбъркайте всичко в контейнера на сифона за еспума или разбъркайте с миксер до образуването на пяна. Сотирайте гъбите 7 секунди в лешниковото масло. Оставете гъбите да се отцедят върху кухненска кърпа.

Извадете картофите от сеното. Стрийте малко от сместа със сеното за гарнитура. Смачкайте картофите с вилица и сервирайте с картофената еспума, гъбите, прясно настърган трюфел и агнешки сос. Гарнирайте с малко от стритото сено със сол.





STUPAVSKÉ ZELÉ

[КИСЕЛО ЗЕЛЕ ПО СТУПАВСКИ]

— СЛОВАКИЯ —

Ступавското зеле е ферментирало зеле от главата на бялото зеле, традиционно отглеждано около град Ступава и в регион Захорие. Това до ден днешен се извършва по един напълно естествен процес, по традиционна рецепта и без добавени консерванти.

Зелето е известно в Европа от втората половина на XIX век, когато са започнали да го популяризират като източник на витамин С. Имало е широка подкрепа за стартиране на фабрики за производство на зеле, включително от властите на Австро-унгарската империя, частично в отговор на Първата световна война и свързаните с нея бедност, глад и епидемии. Писмени извори, свидетелстващи за отглеждането, продажбата и износа на зеле, датират от много по-ранни времена. Ясно е, че отглеждането на бяло зеле, познато по тези земи от няколко века като „зеле“, е изиграло ключова роля в историята на Маст и Ступава по отношение на вътрешната и външната търговия.

Търгуването с тази стока е било и все още е един от главните източници на доходи за много от местните жители. Киселото зеле от Ступава („*Stupavské zelé*“) е част от местната кулинарна култура от няколко века. То дори е станало специалитет в *Dni zelá* (Дните на зелето), голямо регионално събитие, което се провежда в началото на октомври всяка година. *Stupavské zelé* е нишка, която преминава през историята на Маст и Ступава, създавайки корени, които са устояли и трябва да бъдат пазени и подсилвани. Зелето ферментира в дървени съдове при максимална температура от 25 °C, потопено в марината, за да се поддържа хрупкаво и се предпазва от изгниване. Словаците обикновено го ядат през зимата заедно с домашна наденица и чаша словашка бира.







SAVOY
RESTAURANT

Joel Roba
Executive Chef

HILTON
SAVOY

Radisson

ЙОЗЕФ РИСКА

ШЕФ-СЛАДКАР В SAVOY (RADISSON BLU CARLTON)

Много източноевропейски столици питаят големи благодарности към техните внимателно реставрирани исторически сгради; това се отнася и за сградата на Карлтон в сърцето на Братислава. Кафе „Савой“ е било някога там, където местният професионален елит се е събирал, за да прави бизнес на чаша кафе, а ресторант „Савой“ пази атмосферата на онези дни. Йозеф Риска е изпълнителен шеф-готвач тук от 2015 г. Под негова грижа ресторантът получава наградата Trend Tip година по-късно за отличното си съотношение между цена и качество. По думите му той работи за запазването на „есенцията на традиционните рецепти, като ги комбинира с лукса на съвременните кулинарни тенденции“.

Йозеф Риска почита и цени високо традициите в живота на аграрна Словакия. „Зелето винаги е било част от тези традиции. Всеки, който е отглеждал зеле в градината си, е имал достъп до лична аптека. Зелето е здравословно и питателно. Нашият традиционен начин за приготвянето му запазва зеленчука крехък и хрупкав. Работим с късно зимно зеле, което се среща в един много специфичен район: около Ступава, от западните хълмове на Малка Карпатия до южния край на захорските низини.“

Savoy (Radisson Blu Carlton) – www.savoyrestaurant.sk

STUPAVSKÉ ZELÉ КИСЕЛО ЗЕЛЕ С ГЛАЗИРАНО ФИЛЕ

СЪСТАВКИ

1 с.л. захарен петмез
2 с.л. горчица
1 с.л. ябълков оцет
1 свинско филе, около 650 г
морска сол и черен пипер
40 г масло
1 ч.л. настърган хрян
2 с.л. заквасена сметана
1 ч.л. лимонов сок
150 г нарязан бушен бекон
50 г лешници
1 кг кисело зеле „stupavské zelé“
пресни билки

Смесете захарния петмез с горчицата и ябълковия оцет и намажете щедро цялото филе със сместа. Поставете месото в съд за печене и го подправете обилно със сол и пипер. Покрийте с фолио и мариновайте за една нощ или по-дълго в хладилника.

Загрейте фурната до 180 °C. Разтопете малко масло в чугунена, огнеупорна тенджерка. Щом тенджерата загрее, потопете филето в маслото за 2 до 3 минути от всяка страна. Поставете тенджерата във фурната и печете още 10 до 15 минути в зависимост от дебелината на филето.

Междувременно пригответе остатъка от ястието. За сметаната от хрян смесете настъргания хрян със заквасената сметана. Овкусете с лимонов сок, сол и пипер. Поставете сместа в сладкарска торбичка и охладете, докато стане готова за употреба.

За да направите крамбъла от лешници и бекон, загрейте фурната на 180 °C. Покрийте съда за печене с хартия и подредете филийките бекон върху нея. Изсушете ги във фурната за 20 до 25 минути. Разпръснете лешниците върху друга тава за печене, покрита с хартия, и ги печете 5 минути във фурната. Охладете бекон и ядките. Отчупете две парчета от бекон и ги запазете за гарнитурата. Поставете останалия бекон в кухненски робот и блендирайте до получаването на крамбъл. Направете същото с лешниците и ги прибавете към беконовия крамбъл.

Разпределете крамбъла в чиниите. Поставете няколко лъжици от киселото зеле отгоре и изстискайте по малко от хрянната сметана помежду им. Завършете с парче филе, няколко хрупкави парчета бекон и любимите ви пресни градински билки.







KITKAN VIISAS

[ПУШЕН РИПУС ОТ ЕЗЕРОТО КИТКА]

— **ФИНЛАНДИЯ** —

Жителите на район Коилисмаа в най-североизточния край на Финландия са много горди със своите местни продукти.

В зависимост от сезона това са гъби, северни елени, сладководни риби, диви къпини и билки. В продължение на векове ловът и риболовът са били средство за оцеляване в тази негостоприемна, но спираща дъха част на Финландия, в която езерото Китка е като скъпоценен камък в корона. Това голямо езеро е пълно с живот. То е дом на *Kitkan viisas*, малкия рипус с необикновено име.

Kitkan viisas буквално означава „мъдрецът от езерото Китка“. Има две теории за произхода на името му. По време на Руската революция много хора се преместили от другата страна на границата. Рипусът останал в езерото и с това бил достатъчно „мъдър“ да не се осмели да премине на изток към СССР. Друга причина за това необикновено име може да произхожда от факта, че тази малка и бърза рибка не винаги е лесна за улавяне.

Kitkan viisas е значително по-малък от другите сладководни видове рипус. През зимните месеци можете да ядете тази подобна на треска риба с костите. През есента ценният хайвер също се яде. През 2013 г. рипусът получи от Европейския съюз статуса на защитено наименование за произход. Той е ценен и много търсен деликатес.







КАТИ ЛАШКА

ДОБРЕ ПОЗНАТ ЧАСТЕН ГОТВАЧ

Екотуризмът, изследването на дивия свят, яденето и издирването на местни ястия стават все по-популярни. Скандинавските кулинарни шефове са щастливи, че могат да предложат кетъринг в допълнение към тази нова тенденция. „Горите и езерата са едно голямо естествено съкровище“, казва Кати Лашка. „С някои изключения те са свободно достъпни за всеки и предлагат питателна храна през цялата година.“ Разказването на истории тук играе решаваща роля. Жителите и посетителите имат нужда да чуят откъде идва тяхното ястие и как съставките в чиниите им са вплетени във финландската кулинарна традиция. А това на свой ред създава неизследвани възможности за местна заетост и местен туризъм. „*Kitkan viisas* е уникален“, подчертава Кати. „Идва от чистите прозрачни води на Североизточна Финландия. Той е фантастичен продукт, който можете да откриете както в изтънчените *гурме* ресторанти, така и в домашните кухни.“

Кати Лашка работи няколко години в ресторант *Савой* и в *Г. В. Сундманс*, намиращи се в центъра на Хелзинки. Тя е главен готвач на Финландската национална опера от 2011 до 2014 г. Днес тя работи главно като частен шеф-готвач за фирми и частни лица и създава рецепти за различни списания и марки.

www.kiehumispiste.fi

РИПУСОВ МУС С ХАЙВЕР ОТ РИПУС И СОС ОТ МЪТЕНИЦА

СЪСТАВКИ

(за 6 порции)

За бешамеловия сос

10 г масло
10 г пшенично брашно
100 мл топло мляко
1 лист желатин (накиснат)

За муса

250 г пушен рипус *Kitkan viisas*
120 мл бешамелов сос
(виж основната рецепта)
50 г заквасена сметана
½ ч.л. сол
150 г пълномаслена сметана

За соса от мътеница

25 г копър
150 г неутрално олио
(напр. рапично олио)
½ ч.л. сол
100 мл мътеница
¼ ч.л. сол
½ ч.л. захар
чер пипер

За маринатата

50 мл оцет от бяло вино
85 г захар
150 мл вода
½ с.л. синапово семе
150 г краставици
50 г червен лук

За гарнитура

100 г хайвер от *Kitkan viisas*
(хайвер от рипус от езерото Китка)
трохи от ръжен хляб
кисела детелина

Първо направете бешамеловия сос. Разтопете маслото и прибавете брашното. Разбъркайте добре и после изсипете млякото. Бъркайте 5 минути и после прибавете желатиновия лист. Оставете да се охлади.

Пасирайте рибата в блендер до получаване на еднородна смес. Прибавете бешамела и заквасената сметана и подправете със сол. Продължете да пасирате, докато получите гладка текстура. Прекарайте сместа през сито и оставете да се охлади.

Леко разбийте сметаната, докато се сгъсти, и внимателно я добавете към сместа с рипуса. Първо смесете една трета, след това остатъка.

Бланширайте копъра за кратко във вряща вода. Изсушете го и го поставете в блендер с олио и сол. Пасирайте до получаване на еднородна смес

Подправете мътеницата със сол, захар и чер пипер. Поръсете малко копърово олио върху мътеницата и внимателно го разбъркайте в нея. Остатъкът от копъровото олио може да се замрази за друг път.

Накрая кипнете оцета, захарта, водата и синапеното семе. Нарезете краставицата на парчета. Излейте малко от маринатата върху краставицата и я оставете да се маринова за около час. Направете същото с червения лук.

Сервирайте муса със соса от мътеница и гарнирайте с хайвера от рипус, малко трохи от ръжен хляб (който можете да изсушите във фурната) и малко стрити билки или кресон.





KALIX LÖJROM

[ХАЙВЕР ОТ РИПУС КАЛИКС]

— ШВЕЦИЯ —

Kalix Lövrom е царят на шведския хайвер. Той е един от шведските продукти със статут на защитено наименование за произход и се счита за деликатес, който обикновено се сервира по повод като вечеря за Нобеловата награда или кралска сватба.

Хайверът се произвежда от рипус — риба, която се среща в слабосолените води в близост до брега на Каликс в северната част на Швеция. Рибките са не по-големи от 20 сантиметра и въпреки множеството си дребни кости се считат от местните хора за кулинарен деликатес. Обикновено се овалват в галета и се пекат или пържат. Но хайверът на рипуса, който плува във водите около Каликс, от друга страна, има необикновен цвят и вкус и се смята за изключителен.

Риболовният сезон е под строг контрол и продължава от 20 септември до края на октомври. Уловът няма значително отражение върху рибната популация в Ботническият залив, но количеството „уловен“ хайвер варира от година на година по относително непознати до ден днешен причини. След улова женските се отделят от мъжките им половинки и хайверът се извлича от рибата на ръка. Всеки рипус произвежда приблизително две чаени лъжички хайвер, който след това бива изплакнат, изсушен и леко осолен. Само Kalix Lövrom от общините Хапаранда, Каликс, Лулеа и Питеа получава статута на защитено наименование за произход на ЕС.







ТИТИ КВАРНСТРЬОМ

ПЪРВАТА ЖЕНА СЪС ЗВЕЗДА МИШЛЕН В ШВЕЦИЯ

Тити Кварнстрьом следва кетъринг в Копенхаген и работи в най-изтънчените кухни на Дания и Германия, преди да се върне в Швеция и да стане първата жена в скандинавската история, която е получила звезда Мишлен. През 2015 г. нейният ресторант *Bloom in the Park* е отличен като най-добрия ресторант в Швеция. Тя взима участие и в кулинарни телевизионни програми, като „Шефове“ и „Войната на шефовете“. През 2017 г. пише книгата „Кухнята на Малмьо“. Към момента е творчески ръководител на конферентния център *Folk Mat & Möten*.

„Природата на Швеция винаги е била основен извор на вдъхновение за мен“, обяснява Тити Кварнстрьом. „Винаги се случва нещо в моя свят. Обичам горещината на кухнята и ритъма в ресторанта. Това е, което ме привлече към ресторантския бизнес. Всеки ден започваш с празна дъска. Създаваш нещо от нулата. Това е причината да обичам и края на деня, когато всичко е изчистено и тенджерите и тиганите са готови да бъдат използвани на следващия ден.“

„Този продукт идва от северната част на Швеция. Рибите плуват в слабо солени води на Балтийско море. *Kalix Löjrom* е много по-евтин от черния хайвер, но въпреки това е истински деликатес. Поради това той е търсен продукт, който заслужено е получил защита.“

www.tittiqvarnstrom.se

KALIX LÖJROM ВЪРХУ ПУХКАВИ НАМАЧКАНИ КАРТОФИ СЪС ЗАКВАСЕНА СМЕТАНА, ЧЕРВЕН ЛУК И КОПЪР

СЪСТАВКИ

200 г *Kalix Löjrom*
(хайвер от рипус)
200 мл заквасена сметана
2 средно големи глави
червен лук
1 стрък копър
500 г картофи
100 г масло
300 мл сметана
сол
индийско орехче

Сложете заквасената сметана във филтър за кафе и я оставете 30 минути да се отцеди, за да ѝ придадете по-твърда текстура. Нарезете червения лук на ситно и отберете копъра. Обелете картофите и ги сварете в много вода. Отцедете ги и ги намачкайте на пюре. Разтопете маслото и го прибавете към картофите. Разбийте сметаната, докато стане по-гъста, и я смесете с пюрето, за да му придадете плътна и пухкава текстура. Подправете със сол и индийско орехче.

Сложете повечко пюре в дълбока чиния. Гарнирайте с равни части от *Kalix Löjrom*, червен лук, заквасена сметана и копър. Сервирайте веднага.



За контакт с представители на ЕС

Лично

В целия Европейския съюз съществуват стотици информационни центрове „Europe Direct“.

Адресът на най-близкия до Вас център ще намерите на уебсайта https://europa.eu/european-union/contact_bg

По телефона или по електронна поща

Europe Direct е служба, която отговаря на въпроси за Европейския съюз.

Можете да се свържете с тази служба:

- чрез безплатния телефонен номер 00 800 6 7 8 9 10 11 (някои оператори може да таксуват обаждането),
- или стационарен телефонен номер +32 22999696, или
- по електронна поща чрез формуляра на разположение на адрес https://europa.eu/european-union/contact_bg

За да намерите информация за ЕС

Онлайн

Информация за Европейския съюз на всички официални езици на ЕС е на разположение на уебсайта Europa на адрес https://europa.eu/european-union/index_bg

Публикации на ЕС

Можете да изтеглите или да поръчате безплатни и платени публикации на адрес <https://publications.europa.eu/bg/publications>. Редица безплатни публикации може да бъдат получени от службата Europe Direct или от Вашия местен информационен център (вж. https://europa.eu/european-union/contact_bg).

Право на ЕС и документи по темата

За достъп до правна информация от ЕС, включително цялото право на ЕС от 1952 г. насам на всички официални езици, посетете уебсайта EUR-Lex на адрес <http://eur-lex.europa.eu>

Свободно достъпни данни от ЕС

Порталът на ЕС за свободно достъпни данни (<http://data.europa.eu/euodp/bg>) предоставя достъп до набори от данни от ЕС. Данните могат да бъдат изтеглени и използвани повторно безплатно както за търговски, така и за нетърговски цели.

