

Ангелика Зоркина

NORDIC



**вдохновение,
уют и еда
со вкусом севера**



Анжелика Зоркина

NORDIC



Вдохновение, уют и еда со вкусом Севера

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

Вступление

В этой книге я собрала вкусные истории, навеянные кулинарными традициями севера. Я хочу поделиться рецептами, которые для меня значат гораздо больше, чем просто еда.

Nordic — это не география. Это состояние. Это часть неспешного, уютного образа жизни, в котором ценят простоту и тепло. Это приглашение замедлиться, вдохнуть аромат свежей выпечки, услышать треск дров в печи, увидеть красоту в простом. Это еда, в которой прошлое встречается с настоящим, а традиции переплетаются, чтобы стать чем-то своим, теплым и живым.

Мои фотографии в этой книге — это не стилизация, а способ передать реальность такой, какой я ее чувствую: немного суровой, немного мрачной, но очень теплой и вкусной внутри.







СОДЕРЖАНИЕ



Вступление	4
Содержание	6

ЗИМА — ЭТО ПРО УЮТ И ТЕПЛО, ЭТО ПРО СКАЗКУ...

Раггмунк — шведские картофельные блинчики с брусничным соусом и беконом	11
Запеченная овсянка с черникой.....	12
Творожные булочки к завтраку	13
Грибы с курицей в сливочном соусе.....	15
Каннеллони с мясной начинкой и томатным соусом.....	17
Рёммегрёт (Rømmegrøt) — норвежская сметанная каша.....	19
Брюссельская капуста с беконом, орехами и гранатом	21
Зимняя заправка к брюссельской капусте.....	21
Зимний салат из капусты кейл и красных апельсинов.....	23
Лесной суп с олениной, грибами и гречкой	25
Суп-пюре из свеклы и чечевицы.....	29
Луковый суп с говядиной и сырными гренками	31
Сырные гренки с тимьяном	32
Салат «Рокост»	33
Запеканка с треской и макаронами.....	35
Пирог с картофельным тестом, лососем и луком-пореем	37

РОЖДЕСТВО

Салат с красным апельсином и копченой форелью	41
Салат из красной капусты с орехами и яблоками.....	43
Сельдь к рождественскому столу: три варианта	45
Сельдь в горчичном соусе	45
Сельдь в сметанном соусе	47
Сельдь со свеклой, яблоком и хреном.....	47
Запеченная телятина.....	49
Пряная капуста к зимним праздникам.....	51
Булочки с корицей, запеченные в сливках	53
Брауни с черносливом	55
Миндальное печенье «Амаретто».....	57
Домашний марципан.....	59
Шоколадные конфеты с марципаном	61
Пряные груши в вине.....	63
Зимний чай с апельсином, розмарином и ягодами.....	65
Шоколадный медовик.....	67

СЕВЕРНАЯ ВЕСНА. ПРОБУЖДЕНИЕ ВКУСА

Клубнично-ревеневый трайфл с ржаной крошкой и йогуртом.....	73
Творожные булочки с ванилью.....	75
Рийет из скумбрии горячего копчения	77
Паштет из скумбрии и авокадо.....	79
Бутерброд с яичным салатом и креветками	80

Паштет из авокадо с черемшой	81
Салат с лососем, спаржей и горчично-укропным соусом.....	83
Суп из зеленого горошка и спаржи.....	85
Суп из белой спаржи с черемшовым маслом.....	87
Рыбные котлеты из трески с зеленым горошком и кремом из свеклы.....	89
Салат из молодой капусты с беконом и редисом	91
Шанежки с сыром и зеленью.....	93
Рулет из филе бедра индейки с чесноком и розмарином	95
Сдобные булочки со взбитыми сливками..	97
Творожная галета с клубникой	99
Датский клубничный пирог с марципаном и ванильным кремом	101

ВЕСЕННЯЯ КЛАДОВАЯ

Черемшловая соль	105
Еловый сироп	107
Зеленые пасхальные яйца	109

ЛЕТО. СЕЗОН СВЕТА И ВКУСА

Шоколадные вафли с морошкой и медом.....	112
Шведский салат из яиц и анчоусов — гюбрера (Gubbröra)	113
Картофельные вафли с лисичками	115
Кардамоновые вафли с яблочным вареньем	117
Яблочное варенье	117
Летний салат из капусты с креветками и редисом.....	119
Летний салат из скумбрии, молодого картофеля и спаржи.....	121
Салат с сельдью и картофелем.....	123
Шведский салат с креветками — скагенрера (Skagenröra)	125
Жареная скумбрия в маринаде	127
Суп-пюре из цветной капусты и белых грибов	129
Утиная грудка в вишневом соусе	131
Куриные рулетики с лисичками и розмарином	133

Шведская запеканка из картофеля и лосося	135
Булочки со шпинатом и сыром.....	137
Шведский закусочный торт (Smörgåstårta)	139
Черничный суп	143
Лимонный кекс с маком и клубничной глазурью	145
Творожный пирог-перевертыш с черешней.....	147
Апельсиновые кексы с черничным вареньем.....	149
Черничное варенье с ванилью	149
Маринованная с красным луком черника.....	150
Маринованный сельдерей	151

ОСЕНЬ В СТИЛЕ ХЮГГЕ

Тыквенные вафли	154
Рийет из запеченной форели и брусники	155
Творожные лепешки к завтраку	157
Салат с курицей и карри	159
Тыквенная каша с пшеном.....	161
Паштет из печени и белых грибов с ягодным желе	163
Тыквенный суп с лисичками.....	165
Чечевичный суп с фрикадельками	167
Норвежский традиционный рыбный суп ..	169
Суп из лесных грибов	171
Картофельные булочки с моцареллой, чесноком и петрушкой.....	173
Лосось под брусничной шубой.....	175
Рагу с говядиной, яблочным сидром и лесными грибами	177
Куриные ножки с тимьяном, чесноком и жареными яблоками	179
Булочки с орехами.....	181
Сдобный пирог с яблоками и лесными ягодами.....	183

ОСЕННЯЯ КЛАДОВАЯ

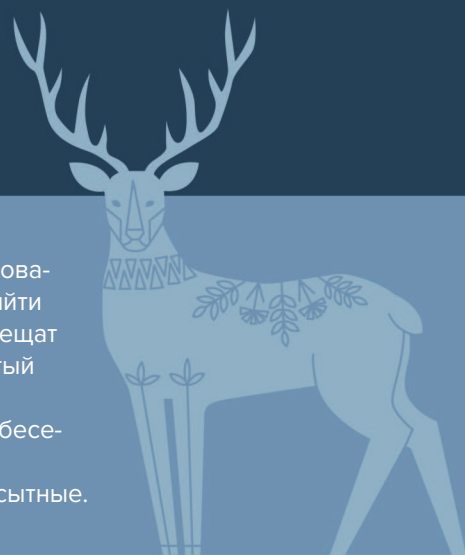
Груши в сладком вине на зиму	187
Варенье из тыквы и яблок	188
Маринованная свекла по-норвежски	189
Пряный сливовый джем	191



ЗИМА



*Зима — это про уют
и тепло, это про сказку...*



В самые студеные зимние дни, когда мороз рисует на окнах замысловатые узоры, а ресницы покрываются пушистым инеем, стоит лишь выйти за порог дома, мы ищем способы согреться. До позднего вечера трещат поленья в камине, на плите в который раз старательно пыхтит пузатый чайник, ведь зимний чай имеет свойство не заканчиваться: черный с кардамоном — для бодрого утра, зеленый с лимоном — для тихой беседы в полдень, а сладкий с морошкой и медом — для доброго сна. И обеды в такие дни получаются самые согревающие — горячие и сытные.

В это время особенно ценится простая, сытная, душевная еда, проверенная временем и погодой. Многие зимние блюда берут начало в семейных традициях, передаются из поколения в поколение, становятся частью ритуалов, особенно в праздничные дни.





РАГГМУНК

шведские картофельные блинчики с брусничным соусом и беконом

 Время приготовления: 45 минут

 Количество порций: 4 порции


Традиционное блюдо шведской кухни, сочетающее хрустящие картофельные блинчики с соленым беконом и сладко-кислым брусничным соусом. Идеально для зимнего завтрака с северным акцентом.

Для блинчиков:

- 125 г пшеничной муки
- 1 ч. л. соли
- 500 мл молока
- 1 яйцо
- 800 г картофеля для жарки
- сливочное масло

Для подачи:

- 280 г бекона
- 150 г свежей или замороженной брусники
- 2 ст. л. сахара

 Для блинного теста смешиваем муку и соль в миске. Постепенно вливаем половину молока, тщательно размешивая массу венчиком до однородности. Добавляем оставшееся молоко и яйцо, продолжаем размешивать до получения гладкого теста.

Очищаем картофель и измельчаем на крупной терке. Слегка отжимаем от лишней жидкости и добавляем в тесто, перемешиваем.

Разогреваем сковороду с небольшим количеством сливочного масла на среднем огне. Выкладываем порцию теста, примерно 2 столовые ложки, формируя блин диаметром около 10–12 см и толщиной полсантиметра. Жарим его 3–4 минуты с каждой стороны до золотистой корочки. Повторяем с остальным тестом. Обжариваем бекон для подачи до хрустящей корочки.

В небольшой кастрюле прогреваем бруснику с сахаром на слабом огне до мягкости ягод и растворения сахара.

Подаем горячие блинчики с хрустящим беконом и теплым брусничным соусом.



ЗАПЕЧЕННАЯ ОВСЯНКА С ЧЕРНИКОЙ

 Время приготовления: 40 минут

 Форма для запекания: объемом 1 л

 Количество порций: 2–3 порции



- 1,5 ст. овсяных хлопьев быстрого приготовления
- 1 ст. молока
- 1 яйцо
- ½ спелого банана
- 1½ ст. л. меда
- ½ ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. молотой корицы
- щепотка соли
- 1 ст. л. свежей или замороженной черники
- 1 ч. л. сливочного масла

Разогреваем духовку до 175 °С. Смешиваем в блендере овсяные хлопья, молоко, яйцо, банан, мед, разрыхлитель, корицу и соль до однородной массы.

Смазываем жаропрочную форму сливочным маслом и переливаем в нее смесь.

Присыпаем тесто черникой, слегка вдавливая ягоды в массу.

Выпекаем в духовке 25–30 минут, пока верх не станет золотистым.

Достаем запеканку из духовки и даем ей немного остыть перед подачей.




ТВОРОЖНЫЕ БУЛОЧКИ К ЗАВТРАКУ

 **Время приготовления: 35 минут**

 **Количество порций: 6–8 штук**

Мягкие, пышные, без дрожжей — эти булочки готовятся быстро, а подать к ним можно и ветчину, и соленую семгу, и сыр, и любое варенье. Идеальны для завтрака.

- 3 яйца + 1 для смазывания
- 450 г творога 8% жирности
- 1½ ст. л. сахара (регулировать по вкусу)
- 1 ч. л. без горки соли
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 3 ст. л. подсолнечного масла
- 280 г пшеничной муки + немного для работы с тестом
- микс семян (по желанию)

 ставим духовку разогреваться до 180 °С. Слегка взбиваем три яйца с сахаром. Добавляем подсолнечное масло, затем творог. Объединяем муку с разрыхлителем и солью и всыпаем в творожную смесь. Быстро замешиваем тесто — долго возиться с ним не нужно. Если получается слишком липким — добавляем еще немного муки.

Присыпаем стол мукой, выкладываем тесто и делим его на 6–8 равных частей. Формируем колобки, в центре каждого делаем небольшое углубление. Выкладываем булочки на противень, застеленный пергаментом. Смазываем последним взбитым яйцом, при желании посыпаем семечками. Выпекаем около 20–25 минут до золотистой корочки.





ГРИБЫ С КУРИЦЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

 **Время приготовления: 40–45 минут**

 **Количество порций: 3–4 порции**

Сливочное блюдо с лесными грибами и нежным куриным филе — простое, насыщенное и уютное. Аромат тимьяна и чеснока в соусе наполняет кухню теплом. Подается с любым гарниром, какой хочется, — от гречки до картофельного пюре.

- 400 г свежих или замороженных грибов: белых, лисичек или шампиньонов
- 450 г куриного филе
- 1 белый стебель лука-порея или 1 репчатая луковица
- 2–3 зубчика чеснока
- 300 мл сливок 18–20% жирности
- 2 ст. л. сливочного сыра
- соль и молотый черный перец по вкусу
- несколько веточек свежего тимьяна или 1 ч. л. сушеного
- 1 ст. л. сливочного масла

Заранее размораживаем грибы. Куриное филе нарезаем брусочками, лук — на сливочном масле до румяности и почти полной готовности. Солим и переносим на тарелку.

В ту же сковороду выкладываем произвольно нарезанные грибы. Готовим их несколько минут, пока не испарится лишняя влага, затем солим и обжариваем до румяности. Возвращаем на сковороду курицу, добавляем измельченный чеснок, тимьян, молотый перец, сливки и сливочный сыр.

Тушим на среднем огне 4–5 минут до загустения соуса. Пробуем на соль.

Подаем с гречкой, пастой или пюре: картофельным или из цветной капусты.

