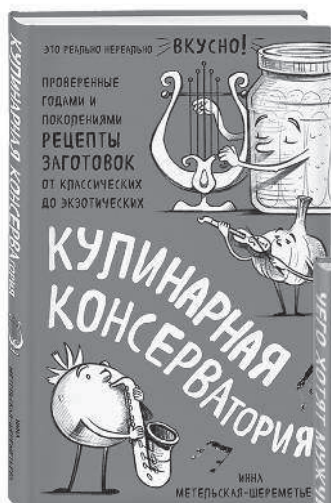


Простые, лихие, искрометные, яркие, ароматные — прямо как в фильмах Кустурицы — блюда от **Метельской-Шереметьевой** не смогут оставить равнодушными абсолютно никого!



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЧТО-ТО, ЧТОБЫ
ВСЕ ПРОСТО СТОНАЛИ ОТ ВОСТОРГА
И НАХВАЛИВАЛИ ВАШИ КУЛИНАРНЫЕ
ТАЛАНТЫ...

ИНТЕРЕСНО?



Это лишь маленькая толика из сокровищницы
рецептов талантливой женщины и отменного кулинара —
ИННЫ МЕТЕЛЬСКОЙ-ШЕРЕМЕТЬЕВОЙ.



Содержание

Галопом по вкусным Европам.	10
-------------------------------------	----

АНДОРРА	12
Тринчат.	12
Па амб томакет	15
Торрихас	16
«Красный кролик» кунильо — вкусно, приятно, остро	17

АВСТРИЯ	19
5 удивительных австрийских супов, которые вам обязательно нужно попробовать приготовить!	19
Бирзуппе, или пивной суп	20
Кноблаухзуппе, или чесночный суп.	21
Апфельсуппе, или яблочный суп	22
Леберкнедльзуппе, или суп с фрикадельками из печени	23
Риндзуппе, или золотой бульон	25
Кто победил в споре с венским шницелем?	
Знакомьтесь: бакхендль, он же бакхун	26
Венский шницель — это, правда, невероятно вкусно	29
Вы любите штрудель? Тогда приготовим его так, как готовят в Вене!	30
Тафельшпиц. Это не название австрийской собачки, а домашнее и очень вкусное блюдо.	32

АЛБАНИЯ	34
Албанский завтрак с печенкой.	34
Албанские вегетарианские котлеты без жарки	36
Бюрек, запеченный в соусе	38
Домашнее яблочное пирожное по-албански, без выпечки	39

БЕЛЬГИЯ	42
Бельгийский грибной омлет	42
Учимся готовить знаменитый льежский соус-сироп «пробка»	44
Льежские тефтели	46
Мусс «Дюссе» фантазийный с креветками.	48
Прощаясь с Бельгией: брюссельско-брюссельская капуста...	49

БОЛГАРИЯ	51
Начинаем знакомиться с самой вкусной Болгарией	51
Сирене по-шопски за 30 минут	52
Очень вкусное старинное болгарское блюдо из фасоли — чукане	54
Полезный и вкусный салат «Снежанка» — гордость болгарской кухни . . .	56
Родовые трапезы суджениц.	58
Секретные яйца по-панаягурски	60
Запеканка по-болгарски с пиперницей.	63
Самая вкусная на свете баница с сельским тестом и «дорогой» начинкой. . .	65
Вкусная утилизация яблок: болгарская яблочно-творожная гамула	68





Томатная лютеница.	71
Лютеница с морковью и баклажанами	72
Завершение сезона заготовок: «ловджийска салата» — знаменитый «Охотничий»	74

ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	77
Моментальный завтрак британского джентльмена	77
Клангер	80
Британский рождественский кекс — может храниться год, но съедается за час!	82

ВЕНГРИЯ	85
Шомлойская галушка	85
Нежнейший яблочный десерт из Венгрии — туфахия.	87
Бограч.	89
Уха по-сегедски	91
Суп «ловушка для жениха»	93
Рулет «Штефания»	95
Перкельт с тархоней	96
Сегедский, или трансильванский, гуляш	98
Сказочная погача с тремя начинками.	100
Лангош — легендарное венгерское блюдо	102
Торт-пирог «Жербо» — вкусное наследие социалистической Венгрии	104

ГЕРМАНИЯ	106
Супы, которые меня удивили в Германии!	
Обязательно попробуйте все пять!	106
Кельнский рыбный суп	107
Кельнский луковый суп. Такого вы еще не ели!	108
Пикантный чесночный суп с брюссельской капустой.	109
Куриный суп с чесночными рулетиками.	110
Бульон с сырными «бомбочками».	111
Необычный крем-суп из свеклы для зимы и лета	112
Все-таки мы справимся с красной капустой! Тюрингия нам в помощь!	113
Двоюродный брат нашего пельменя — немецкий маульташен	115
Кролик	119
Печеночные оладьи	120

ГОЛЛАНДИЯ (НИДЕРЛАНДЫ)	121
Какой же русский (простите, голландец) не любит сытно позавтракать... .121	
Главное блюдо фламандцев — карбонады	123
Скумбрия во фламандском стиле	125
Голландская рисовая запеканка	127

Содержание

ГРЕЦИЯ	129
Готовим рыбку, как Платон	129
Непризнанная вкусно: мелидзаносалатамекарида	131
Греческий постный плов	132
Новогодний пирог удачи — греческая василопита	134
ИСПАНИЯ	136
Готовим брандаду и решаем вековой кулинарный спор между Францией и Испанией	136
Домашние сардельки из рыбы или морепродуктов. Испанская версия	138
Сухой суп	140
ИТАЛИЯ	142
Рисовая запеканка с языком по-вальдостански	142
Завтрак без термообработки: карпаччо из кабачка по-сардински	145
Венецианское утиное рагу — реджинетте	146
Итальянская паста в соусе — лимончелла	148
Поркетта	150
«Бомбочки» из итальянских таверн — <i>delizioso palloncino</i>	152
Польпеттине	153
Бразато из Пьемонта	155
Сардины по-венециански с кедровыми орешками	157
НОРВЕГИЯ	159
Бергенский палтус-суп	159
Любимое блюдо норвежцев — форикул	161
Норвежские щи с фрикадельками	163
Новогодняя селедочная закуска	165
Картофельный хлеб «лефсе»	166
ПОЛЬША	167
Позитив, волшебные желания и фучки для быстрого завтрака	167
Веселые фучки	168
Бигос про запас	170
Паштет из кролика: он же открытый пирог, он же — вкуснейшая запеканка	172
Праздничный журек по-старопольски	173
Польский суп жур	174
Как приготовить «суп от жадного поляка», который соревнуется с нашей любимой солянкой?	175
Старинные польские охотничьи щи	177
Запеканка от польской бабушки	180
Котлеты для солнечного настроения — сбышко	182
Необычная полендвица по-польски	183
Веселый польский новогодний торт	185
Польский пляцок «Жешовяк»	187





ПОРТУГАЛИЯ.	190
Свекольный салат «Фатъма»	190
Дешевле не бывает: португальская чесночная похлебка	191

РУМЫНИЯ	192
Вкусная профилактика: лук с чесноком!	192
Лук, фаршированный чесноком	192
Вэрзэре — капустная трубочка из детства	193
Если вам надоели котлеты — митетеи, или мичи, в помощь!	195
Рождество в Румынии с сармале	197
Румынская долма	199
Карп, тушеный по-румынски: плакия	200
Сэрэмурэ	202
Фантастический суп — чорба с потрошками	204

СЕРБИЯ.	206
Необычное рыбное блюдо: увацкий гуляш	206
Котлеты для настоящих мужчин — сербская плескавица	208
Сербская горчичная курочка с овощными клецками	210
Особая горчичная сербская курочка	212
Совершенно секретные сербские голубцы	213
Сербский рыбный паштет	215
Холодный паштет	216
«Горячий» паштет	217
Быстрое помидорное лето зимой!	219

СЛОВАКИЯ.	221
Братиславская «помаздля» (паштет из шампиньонов, черемши и орехов)	221
Рыбный паштет — необыкновенная нежность	224

СЛОВЕНИЯ.	226
Балканский картофель «по-селянски» с «годным» соусом	226

ФИНЛЯНДИЯ.	229
Финский рыбный пудинг	229
Для любителей быстрого домашнего хлеба: скандинавский пушистый!	230

ФРАНЦИЯ.	232
Салат «Французский парадокс»: полезно для сердца и кроветворения	232
Жареные зеленые помидоры от Мерэ	234
Знакомый незнакомец: салат «sehemu tatu»	236
Горячий салат из одуванчиков провинции Шампань	237
Классика: луковый суп...	239
Знаменитый французский суп имени великой куртизанки — Агнес Сорель	240
Аромат лаванды, мандарина и свежего белья...	
Что приготовим в результате?	243

Содержание

Цыпленок в стиле «Шанель»	244
«Наполеон» в горшочке	245
Парижские «креп де пуассон»	247
Говядина по-бургундски.	248
Баранья нога по-бретонски, с фасолью.	250
Кассуле по-пиренейски	252
Баранина по-бретонски: нежность при быстрой жарке.	254
Утка по-нормандски с сидром	256
Птица на «перине» из сорока зубчиков чеснока	257
Киш по-лотарингски.	260
Лотарингский паштет 1392 года из свинины с мирабелью	262
Это просто обязана приготовить хоть раз в жизни каждая хозяйка: бретонский фар	263
Готовим к Рождеству «французское полено» с самым нежным бисквитом на свете	265

ЧЕРНОГОРИЯ.	268
Новый взгляд на творожный завтрак.	268
Самый необычный салат из цветной капусты	269
Запеканка из кабачков	272

ЧЕХИЯ.	274
Богемская хрустящая свинина с тушеной капустой	274
Вепрево колено	276
Кнедли	279
Кнедли с пикантными сливами	280
«Панские» кнедли.	281
Чешский домашний сыр с тмином от бабушки Элишки	282
Чешский фаршированный шницель с джином	284
Вацлавский торт	286

ШВЕЙЦАРИЯ	288
Завтрак по-давосски, или Как нам еле-еле хватило на омлет-фондю	288
Куриное рагу по-жениевски	290
Вкусная и необычная похлебка де Вале	293
Луковый пирог и «ножки девочки»	294
Луковый пирог	295
«Ножки девочек»	296
Попробуем раскрыть секрет знаменитого соуса «Де Пари» и подать с ним мясо и картошку.	297
Базельский мехльсуп.	299
Вкусно, дешево, сердито!	299
Швейцарский альплермагронен	302





Галопом по вкусным Европам



Так случилось, что во многих своих экспедициях и приключениях я с любовью и теплом описывала быт, жизнь, традиции далеких наших соседей (и географически, и временно): пигмеев, первобытные племена папуасов, индейцев, химба, масаев и т.д. И хотя мы много и часто путешествовали по Европе, а поговорить о ней, о ее жителях все как-то «руки не доходили». Казалось бы, все успеем, всему свой черед, и куда от нас старушка Европа денется...

Но когда собралась написать книгу, когда захотелось виртуально обнять и поблагодарить за гостеприимство моих добрых европейских друзей, то оказалось, что многих из них уже с нами нет: нет моей чешской Элишки, моей парижанки Бенендикт, нет польского пана Ковальского и пани Петки Петковой, нет итальянца сеньора Николо Ранкалли и немки фрау Эрики, нет этих бесконечно близких и дорогих моему сердцу стариков... Это были по-своему великие люди, достойные сыны и дочери своих стран и своих эпох. И — я искренне верю! — эта книга будет жить (обязана жить), в первую очередь, в их память.

Приезжала я к ним в гости (точнее, сваливалась на голову), конечно же, в праздники. Ну а как иначе мы собираемся в Европу? На Рождество, на Новый год, на каникулы наших детей, на майские (читай — на Пасху) — словом, тогда, когда полноценный летний отдых вроде и жаль тратить на недельную коротенькую экскурсию, да и едем часто так, как провинциалы приезжают в прославленные столицы: увидеть Лувр, Третьяковку, Эрмитаж, Эйфелеву башню и Карлов мост, купить подарки и сувениры, и домой, к себе — делиться впечатлениями.

А ведь нас искренне ждут, и к встрече с нами готовятся! Нарядные улицы в гирляндах фонарей и неоновых букетов, красочные ярмарки, волшебные ароматы, кружащие голову уже у входов в маленькие кондитерские или кафешки. Для нас приготовлены самые лучшие угощения — то, что жители европейских стран считают своей национальной гордостью и делятся рецептами.

Кстати, обратите внимание, что в этой книге будут собраны не просто национальные вкуснейшие яства, а в большинстве своем праздничные блюда. И они, ручаюсь, смогут стать настоящим украшением и вашего праздничного стола, и большого дружеского пикника с друзьями, и торжественного корпоратива на работе, и маленького камерного детского утренника, и свадьбы, и самого круглого юбилея.

Я старалась писать эту книгу с большой любовью к моим «со-авторам» — часто случайно встреченным мной в разных странах людям. Воспринимайте ее как дневник. Потому что, наверное, те путевые заметки, которые написаны буквально на ходу, на коленке, — и есть самые искренние и честные. Готовьте смело! Готовьте с любовью! Все воспоминания согреты теплом далекой и близкой, большой и маленькой старушки Европы, по странам которой мы пронесемся буквально галопом.





АНДОРРА



«ЕШЬ ТРИНЧАТ, КОГДА ЗУБЫ СТУЧАТ»
андоррская народная мудрость

Тринчат

В любой стране мира, где мне удалось побывать, всякий разговор о национальной кухне непременно начинается с фразы: «В прежние времена, когда у нас было много бедных людей...». Я привыкла, и не удивляюсь. Тем более что действительно целый ряд сегодняшних топовых блюд и даже деликатесов ведут свою историю из бедняцких кварталов: устрицы, трюфели, пицца, буйабес, песто, паэлья, фондю и практически все супы.

Я только не понимаю, зачем этого стесняться сегодня и облагораживать рецепт воспоминаниями о стародавних «бедных» временах, словно бедняки в наши дни куда-то делись. Тем более что сами блюда не исчезли, регулярно встречаются в меню даже самых зажиточных семейств (ибо вкусно) и даже вошли в народные поговорки, как та, которую я привела в начале.

Меня больше интересует другое. Каким образом наш планетарный общий геном отобрал для подобных «бедняцких» специалитетов практически по всему миру одно и то же: картошку, лук, чеснок, капусту и обрезки (мяса, сала, сыра и т.п.)? В каждой стране есть свои картофельные похлебки, свои жаренки, свои рагу и лепешки, которые отличаются друг от друга совсем незначительно.

Хотя, конечно же, отличия есть. И, возможно, именно поэтому я отношусь к каждому рецепту как к драгоценности, и не спешу цедить через губу презрительно: «Подумаешь, нашли чем удивить»...

Так что давайте вместе удивимся тринчату.



Нам понадобятся:

- $\frac{1}{2}$ кочана капусты
- 6 средних картофелин
- 300 г смеси грудинки, бекона, сала с прослойками мяса (шипики)
- 2 средние луковицы
- 6 зубчиков чеснока (по числу картофелин)
- Лавровый лист по вкусу
- Соль, молотый черный перец и душистый перец по вкусу

Сначала вы должны представить, что будет на выходе: должно получиться густое овощное пюре со шкварками, луком и чесноком, украшенное ломтиками слегка обжаренной грудинки (или бекона).

При сильной бедности, безусловно, эти 300 граммов сокращались до 100, а количество овощей удваивалось. Но сегодня готовят так, как сытнее и вкуснее. Для меня в этом блюде удивительно присутствие в пюре капусты — совсем непривычное (в этом качестве) для нашей кухни.

Итак, капусту режем на четвертинки, картофель чистим, но не режем.

Опускаем в кипящую подсоленную воду капусту и картошку и варим до полной готовности картофеля.

Сливаем овощной отвар в отдельную посуду (он вам может пригодиться для какого-нибудь легкого супчика), а картофель и капусту растираем ручной толкушкой в пюре. Не используйте блендер или миксер — и вкус не тот, и текстура не та.

Отрезаем от жирной мясной основы две трети и нарезаем мелкими кубиками. Так же нарезаем лук. Обжариваем на сковороде 5 минут мясо-сало, затем добавляем лук и жарим до золотистого цвета. На минутку позже лука закладываем зубчики чеснока, не очищая их. Вместе с чесноком закладываем все специи.

Когда лук и шкварки станут румяными, выкладываем сверху картофельно-капустное пюре и прихлопываем лопаткой. Наша задача — сделать так, чтобы пюре поджарилось со дна сковороды до румяной корочки.

Закрываем сковородку тарелкой и быстро переворачиваем все вверх дном. Нежное пюре осталось внутри, а снаружи образовалась приятная запеканка. Но это высший пилотаж, так подают тринчат в ресторанах, дома можно и не экспериментировать.



Осталось нарезать крупненько оставшуюся часть мяса-сала (жарим буквально пару минут, до легкого прихватывания) и выложить эти кусочки поверх тринчата.

Едим все это с хлебушком, приправляя сметанным или йогуртовым соусом (да хоть кетчупом, по желанию), и с удовлетворением ощущаем, что зубы от голода больше не стучат, мы сыты и абсолютно довольны жизнью.

И не тосты, и не гренки, просто классные «вкусненки»

Смешное слово «вкусненки» мой сын изобрел лет в шесть, когда вместе с мамой моей подруги погостил целый месяц в Андорре. (Видимо, перепутал со словом «вкусняшки».) Но он так настойчиво просил меня приготовить «вкусненки» как у тети Кармен, что я поневоле заинтересовалась. Тем более что из его объяснений следовало, что «вкусненки» готовят из хлеба (а хлеб сын у меня отродясь в рот не брал). Пришлось связываться с тетей Олей, та долго смеялась, но обещала прислать рецепты от Кармен. Оказалось, что речь действительно идет о двух хлебных блюдах-пятиминутках, которые в Андорре подаются и на завтрак, и на обед, и к первым, и ко вторым блюдам, и даже как десерт.

Кстати, когда я сама попала в Андорру, то очень расстроилась, что отели стандартно европеизированы (в отношении кухни), и никаких «вкусненок» там не подают, разве что в ресторанах.

Но они того стоят, братцы, правда! Обязательно приготовьте и убедитесь в моей правоте!



Па амб томакет

Это андоррские и каталонские тосты, которые сочетаются со всем несладким. Хотя андоррцы могут их запросто и с кофе съесть.

Готовятся из багета. Ровно 5 минут.

Нам понадобятся:

- 1 багет
- 2–3 зубчика чеснока
- 4–5 помидорок черри
- 2 ст. л. оливкового масла
(лучше пахучего, густого, салатного, не для жарки)
- Крупная морская соль.

Нарезаем багет наискосок на ломтики чуть толще 1 см. Обжариваем до сухой корочки на чистой сковороде без масла. Можно подсушить и в тостере, но я люблю аутентичность.

Натираем поджаристые кусочки багета разрезанными зубчиками чеснока со всех сторон.

Разрезаем помидорки черри пополам и хорошо натираем тосты с двух сторон помидорками, чуть выдавливая сок.

Сбрызгиваем тосты оливковым маслом (я использую кисточку).

Посыпаем крупной солью.

Все! Ароматные, сочные, душистые и остренькие «па амб томакет» готовы. Они чудесно сочетаются и с сыром, и с ветчинами-колбасами, и с яичницей. Они оттеняют вкус любого супа. Они хороши к пиву. Словом, попробуйте и оцените сами. Блюда века три-четыре, не меньше. Поколения людей ошибаться не могут.



Торрихас

Торрихас — еще одно хлебное угощение. Только уже не тосты, а, скорее, гренки. Существует два вида торрихас — для детей и женщин и для мужчин. Мужские торрихас готовят с вином, женские и детские — с молоком.

Нам понадобятся:

- 1 стакан красного или белого сухого вина (для мужчин)
- 1 стакан молока (для детей)
- 1 ст. л. меда
- 1 багет
- 2 яйца
- 100 мл растительного масла (для мужских торрихас)
- 70 г сливочного масла (для детских торрихас)

Смешиваем, соответственно, вино с медом или молоко с медом.

Нарезаем багет на ломтики чуть толще 1 см.

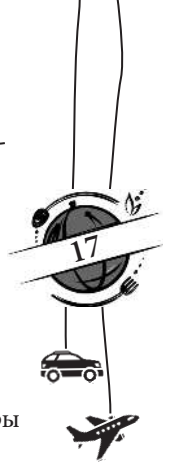
В пиалке взбалтываем два яйца.

Разогреваем, соответственно, растительное или сливочное масло.

Окунаем быстро кусочки хлеба с двух сторон в винную или молочную смесь, затем в яйцо (тоже с двух сторон) и обжариваем на сковороде с обеих сторон до румяной корочки.

Внимание: я указала уменьшенное вдвое количество меда. В Андорре меда кладут две ложки, и их торрихас слишком сладкие!

Подают к чаю, кофе, молоку, шоколаду, даже к вину (тогда и женщины едят мужские торрихас). Дополнительно можно использовать любимые пряности — корицу, кардамон, ванильный сахар, которым посыпают (припудривают) готовые гренки.



«Красный кролик» кунильо — вкусно,пряно, остро

Строго говоря, кунильо — это типичное для Каталонии и Андорры блюдо из кролика в томатном соусе.

В нашей стране мы спокойно относимся к кроличьему мясу, хотя оно по праву считается одним из самых диетических, полезных и вкусных, используемых в кухнях практически любой страны мира. Я слышала от многих хозяек мнение о том, что мясо кролика пресновато, суховато, не имеет яркого вкуса. Не могу с этим согласиться, тем более что знаю точно: крольчатина — такой натуральный мясной аналог сои — с благодарностью принимает любые вкусы, впитывает любые ароматы, способна мимикрировать (приспособиться) практически под любые пищевые приоритеты того или иного человека. Кроме того, мясо кролика (как в известной юмореске) легко усваивается, не вызывая ни колик, ни вздутий, ни тяжести в желудке и во всем ЖКТ, к тому же оно гипоаллергенно.

Сегодня мы с вами научимся готовить подлинно андоррское кунильо, дабы вы в полной мере насладились нежным кисло-сладким и пряным вкусом мяса, которое отлично сочетается практически с любым гарниром: от риса, кускуса, гречки, булгура и т.п. до любого вида паст и любым способом приготовленного картофеля.

Нам понадобятся:

- 1 кролик (от 1,4 до 2,5 кг)
- Сок $\frac{1}{2}$ лимона
- 1 ч. л. сахара
- $\frac{1}{4}$ ч. л. молотого жгучего перца (если берем свежий жгучий перец, то 1 перец на каждый 1 кг мяса)
- 3 ст. л. оливкового масла
- 500 г консервированных в собственном соку томатов
- Вода — по необходимости
- 1 головка чеснока
- Соль по вкусу

Далее, на каждый 1 кг кролика