

ШВЕДСКАЯ КУХНЯ

Национальная кухня Швеции богаче и разнообразнее, чем кухни Норвегии и Дании. Характерная ее особенность заключается в том, что кулинары, готовя многие блюда, злоупотребляют сахаром, присутствие которого ощущается даже в хлебе и маринованной сельди.

В Швеции есть сорт подслащенной кровяной колбасы, которую подают на стол с ягодным компотом, любимое блюдо шведов - темный фасолевый суп со шпиком, его также слегка подслащивают.

Большой популярностью пользуется курица, запеченная в глине.

Считается, что никто в мире не может так приготовить сельдь, как шведы. Благодаря соусам и маринадам они делают чудеса. Шведские кулинары — большие специалисты в приготовлении угрей и копченой семги. Мясо вялят и коптят, в соответствии с древними традициями предков, которые вынуждены были делать большие запасы на долгие зимние месяцы. Холодное вареное мясо, главным образом телятину, подают в качестве холодной закуски. Ячневая, манная, рисовая крупы используются для приготовления разнообразных супов.

Широк ассортимент блюд из картофеля: картофельное пюре с молоком, тушеный картофель, заправленный мукой, сахаром, яйцами и сливочным маслом, жареный картофель, картофельные клецки с салом и др.

Популярны «многоэтажные бутерброды». Для их приготовления используют несколько сортов хлеба: белый, черный со сладковатым привкусом, можжевельный с тмином и другими специями, лепешки, рогалики, сухари, крекер.

В Швеции на молоке варят каши, супы, пьют его с картофелем, лепешками. Из молока делают творожную массу, приправленную пряностями, брынзу, простоквашу, посоленные и приправленные тмином сливки.

Раньше (а кое-где и сейчас) в семьях каждую среду подавалось соленое сало с красной фасолью, а по четвергам — суп с желтым горохом и салом.

Для Швеции, как и для других скандинавских стран, характерна крепкая связь кулинарии с традициями религиозных праздников. Многочисленные пирожные, без которых не обходится Рождество, немислимы на Пасху. Такое же правило существует и для некоторых мясных блюд.

Основной горячий напиток — кофе, чай пьют реже. Как и норвежцы, шведы установили государственную монополию на вино и крепкие алкогольные напитки. Их продают в специализированных магазинах, строго контролируя распределение. Если швед замечен пьяным, его пайковая карточка на приобретение алкогольных напитков отбирается.

АССОРТИМЕНТ БЛЮД

Салат кисло-сладкий из капусты

Капусту нашинковать, добавить сахар, густые сливки, уксус, соль, тщательно перемешать и поставить в холодильник на несколько часов. Капуста белокочанная — 200 г, сахар — 25 г, сливки — 30 г, уксус — 15 г, соль — 3г.

Гласмэтарсиль («селедка стекольщика»)

Сельдь вымочить в воде 12 часов и затем нарезать ломтиками толщиной 2—3 см. Воду вскипятить с сахаром и уксусом и охладить. Сельдь выложить в стеклянную фаянсовую или эмалированную посуду, добавить нарезанный кольцами лук, брусочками — морковь, горчичное семя, лавровый лист, имбирь, залить маринадом и выдерживать на холоде два дня.

Сельдь — 120 г, лук репчатый — 30 г, морковь — 20 г, перец черный горошком, лавровый лист, горчичное семя. Для маринада: вода — 60 г, сахар — 30 г, уксус 3%-ный — 60 г.

Тефтели (селедочные птичьи гнезда)

Сельдь разделать на чистое филе и мелко порубить с анчоусами, репчатым луком, каперсами или солеными огурцами. Из подготовленной

массы сформовать тефтели, в середину каждой положить вареный желток.
Подавать на листьях зеленого салата.

Сельдь — 100 г, анчоусы — 25 г, лук репчатый — 25 г, каперсы или огурцы соленые — 20 г, желтки — 2 шт., салат зеленый — 30 г.

Суп, который готовят по вторникам

Пастернак, репу, репчатый лук, морковь мелко нарезать и пассеровать в масле. Овощи положить в бульон, добавить рис и варить 30—40 минут. В конце варки добавить специи, влить горячее молоко и перемешать.

Пастернак — 10 г, репа — 15 г, лук репчатый — 10 г, морковь — 25 г, масло сливочное — 10 г, бульон — 350 г, рис — 25 г, молоко — 110 г, перец, соль.

Ембррад (суп из пива)

В пиво положить лимонную корку или имбирь и довести до кипения. Муку (половину нормы) развести холодным молоком, влить в суп и приправить сахаром и солью. Яйца смешать с оставшейся мукой, добавить немного молока и, хорошо размешав, влить эту жидкость в суп. Кипятить 5 минут и снять с огня. Взбить желтки с несколькими ложками супа и ввести в готовый суп.

Пиво — 500 г, мука — 10 г, яйца — 1/2 шт., молоко — 10 г, сахар — 10 г, желтки — 1/2 шт., корка лимона или имбирь, соль.

Макрель жареная

Филе макрели обсушить салфеткой, обмакнуть во взбитые яйца, панировать в сухарях, посолить, жарить на умеренном огне в маргарине до золотистого цвета. Отдельно приготовить соус: молоко смешать с майонезом и мелко нарезанными каперсами и довести до кипения. Подавать под соусом, посыпав мелко нарезанным лимоном.

Макрель — 150 г, яйца — 1/2 шт., сухари — 5 г, маргарин сливочный — 10 г, соус — 50 г, лимон — 1/10 шт., соль. Для соуса: молоко — 50 г, майонез — 10 г, каперсы — 5 г.

Тефтели мясные по-шведски

Крошку кукурузных хлопьев смешать с яйцами, мясом, молоком, приправить солью, перцем, мускатным орехом, измельченным чесноком. Из полученной массы сформовать небольшие тефтели и обжарить их со всех сторон на сковороде. Муку слегка поджарить на разогретом свином жире, развести бульоном, молоком, посолить и варить, непрерывно помешивая. В соус опустить тефтели и тушить, не доводя до кипения, 15—20 минут. Во время тушения несколько раз осторожно перемешать. Подавать, обильно посыпав петрушкой.

Крошка кукурузных хлопьев — 10 г, яйца — 1/2 шт., фарш говяжий — 80 г, молоко — 20 г, соль — 2 г, чеснок — 1 г, перец черный молотый, орех мускатный, зелень петрушки. Для соуса: жир свиной — 10 г, мука — 5 г, бульон — 50 г, молоко — 50 г, соль.

Курица по-шведски

Тушку курицы натереть солью изнутри и снаружи, положить в кастрюлю с маслом, поставить в жарочный шкаф, подрумянить со всех сторон и вынуть. В это же масло добавить нарезанный ломтиками, прокипяченный и отцеженный лук, пассеровать его, ввести муку, опять пассеровать, затем влить сметану или кислое молоко, бульон и хорошо размешать. Курицу положить в соус, тушить до размягчения и вынуть. Соус процедить и заправить сливочным маслом и лимонным соком. Гарнировать пловом из риса или домашней лапшой.

Курица — 200 г, масло сливочное — 20 г, лук репчатый — 30 г, мука — 10 г, сметана или молоко — 100 г, бульон — 50 г, сок лимонный — 5 г, рис — 60 г, соль.

Блины по-шведски

Из муки, молока, желтков, сахара и соли замесить тесто, белки взбить и соединить с тестом. Блины жарить на сковороде с одной стороны, сложить пополам и обжарить еще раз с двух сторон. Подавать с джемом или вареньем.

Мука — 30 г, молоко — 70 г, яйца — 3/4 шт., сахар — 10 г, соль — 2 г, масло сливочное — 5 г, варенье или джем — 40 г.