

НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ

Основу норвежской кухни составляют рыба и другие продукты моря. Рыбу едят в жареном, копченом и вяленом виде. Наиболее популярны треска, сельдь, камбала и палтус. Любимое национальное блюдо — клипфикс, высушенная на скалах и обезглавленная треска. Норвежцы уделяют кухне очень мало внимания. Горожане утром съедают небольшой, но плотный завтрак, на работе довольствуются двумя-тремя тартинками, которые запивают молоком или чаем. Обедают они около 4 часов дня, и это единственный за день прием горячей пищи. Повседневная пища жителей сельской местности состоит из копченой сельди и отварного картофеля, а летом — из ржаной молочной каши. Ее готовят сразу на неделю и затем делят на части и подают холодной с кислым молоком.

Во всех приморских городах по меньшей мере четыре раза в неделю обед состоит из рыбы и картофеля, приготовленного по-английски, иногда супа, иногда десерта и редко — того и другого вместе. На Крайнем Севере распространено блюдо, которое готовят из языков трески. Это любимое лакомство местных гурманов. Популярны фрикадельки, приготовленные из фарша свежей рыбы, молока, соли и щепотки крахмала. Блюдо приправляют соусом из креветок и готовят, как правило, в праздничные дни. Как и все скандинавы, норвежцы любят пудинги и паштеты.

Летом они готовят салат из свежих огурцов с семгой. Славится норвежский национальный сыр из небродившего козьего молока. Его едят, нарезав ломтиками, с хлебом и маслом.

Разница между повседневным и праздничным меню в Норвегии более значительна, чем в других странах Европы. Особенно это относится к сельской местности.

Мясо заготавливают осенью. Сначала его солят, затем коптят или вялят. Бараньи окорока, приготовленные таким образом, по истечении восьми месяцев становятся прекрасным угощением и могут сохраняться несколько

лет. На богатых фермах считается хорошим тоном каждый год иметь один старый окорок.

Свежую или слегка кислую сметану подают в больших мисках и едят ложкой с вафлями и домашними пирожными.

А вот блюдо, которое едят по большим праздникам, может не понравиться многим иностранцам. Это каша, приготовленная из кислой сметаны и пшеничной муки, политая небольшим количеством сливочного масла. Для свадеб ее готовят в котлах емкостью 70—80 литров.

В Норвегии повсюду и в любое время суток продаются смербреды — бутерброды со сливочным маслом и различным гарниром. Даже в больших ресторанах обед иногда состоит исключительно из набора смербредов. И случается, приглашенные на обед иностранцы, думая, что им подали закуску, за которой последуют другие блюда, попадают впросак.

АССОРТИМЕНТ БЛЮД

Салат норвежский из сельди

Сельдь замочить, разделить на чистое филе и нарезать кубиками. Репчатый лук мелко порубить и слегка пассеровать в растительном масле. Сырые яйца взбить с уксусом, залить лук и прогреть (яйца должны свернуться), приправить сахаром, горчицей и охладить. Подготовленные кусочки сельди выложить в остывший соус, украсить зеленью петрушки и дольками сваренных вкрутую яиц.

Сельдь — 100 г, лук репчатый — 25 г, масло растительное — 5 г, яйца — 1 шт., уксус 3%-ный — 15 г, сахар — 3 г, горчица — 3 г, зелень петрушки — 4 г, яйца вареные — 1/2 шт.

Сельдь маринованная

Сельдь вымочить в смеси воды с молоком, взятых поровну, в течение 12 часов, очистить от кожицы и костей, нарезать, уложить в эмалированную или

фаянсовую посуду, пересыпая тонко нарезанными кольцами лука, и залить маринадом. Дать постоять 3—4 дня.

Сельдь - 150 г, лук репчатый — 60 г, маринад — 200 г. Для маринада: вода — 100 г, уксус 3%-ный — 100 г, сахар — 5 г, лист лавровый — 1 г, перец душистый — 1 г, хрен — 2 г, морковь — 20 г, укроп — 3 г.

Щи рыбные

Из кусков рыбы, головы, костей сварить бульон, положив в него морковь, сельдерей, петрушку и незадолго до готовности — поджаренную муку. Готовый бульон процедить сквозь густое сито, добавить мелко нарезанную морковь, фрикадельки из рыбного филе, соль, перец и варить еще 5—10 минут. Перед тем, как снять с огня, ввести желтки. Из филе трески или другой рыбы сделать фрикадельки с добавлением взбитых белков, крахмала, сметаны, молотых орехов, соли. Отварить их отдельно в соленой воде в течение 10—15 минут.

Для бульона: рыба — 100 г, морковь — 20 г, сельдерей (корень) — 10 г, петрушка (корень) — 5 г, мука — 5 г, масло сливочное — 10 г, желтки — 1 шт. Для фрикаделек: филе трески — 50 г, белки — 1/3 шт., крахмал — 5 г, сметана — 10 г, орехи — 5 г, соль.

Суп-пюре по-норвежски

Из кольраби ранних сортов приготовить пюре, развести его бульоном, положить в суп мелко нарезанные отварные грибы, заправить сливками, желтками и сливочным маслом.

Кольраби — 20 г, бульон мясной — 250 г, грибы свежие белые — 20 г, сливки — 20 г, желтки — 1/2 шт., масло сливочное — 5 г.

Паламида по-норвежски

Порционные куски, вырезанные из средней части рыбы, сложить в кастрюлю, добавить нашинкованные морковь, сельдерей и лук, а также

лавровый лист, уксус и соль по вкусу, залить холодной водой и припустить в течение 10—15 минут. Готовую рыбу охладить. Подавать с гарниром из креветок, смешанных с анчоусами, под майонезом, заправленным соком креветок и анчоусов, украсив зеленью.

Рыба — 300 г, морковь — 20 г, сельдерей (корень) — 20 г, лук репчатый — 10 г, уксус — 10 г, креветки — 40 г, анчоусы — 5 г, майонез — 80 г, лист лавровый, зелень петрушки, соль.

Сельдь жареная

Свежую сельдь почистить, разделить на филе, слегка посолить, сбрызнуть уксусом и смазать с обеих сторон горчицей. Обвалять в муке, обмакнуть в яйцо и панировать в сухарях. Шпик нарезать кубиками, вытопить и обжарить на нем сельдь с обеих сторон. Подавать с картофельным салатом или пюре.

Сельдь — 200 г, уксус — 5 г, горчица — 5 г, мука — 5 г, яйца — 1/6 шт., сухари — 20 г, шпик — Юг, соль.

Морской гребешок тушеный

В растопленный маргарин всыпать мелко нарезанный лук, муку, соль, перец, измельченный на терке сельдерей. Тщательно перемешав, варить на слабом огне до получения однородной массы и появления пузырьков. Затем добавить кипяченое молоко, сливочное масло, довести до кипения, опустить морской гребешок и кипятить 15 минут. Подавать с нарезанным чесноком и поджаренным хлебом.

Морской гребешок — 150 г, маргарин сливочный — 25 г, лук репчатый — 20 г, мука — 10 г, сельдерей (корень) — 5 г, молоко — 10 г, масло сливочное — 20 г, чеснок — 5 г, хлеб — 50 г, перец черный молотый, соль.

Торт ореховый

Желтки соединить с половиной общего количества сахара, взбить до густоты и добавить орехи. Белки взбить также до густоты, всыпать оставшийся сахар и смешать с желтками. Затем добавить лимонный сок, крекерную крошку, тщательно перемешать и разделить массу на три равные части. Выпекать коржи в течение 25—30 минут при температуре 175°. Готовые коржи смазать заварным кремом.

Орехи грецкие — 450 г, яйца — 10 шт., сахар — 280 г, сок лимонный — 20 г, крошка крекерная — 80 г.