

ДАТСКАЯ КУХНЯ

Датская кухня долгое время находилась под влиянием французской. Она очень калорийна, блюда отличаются замечательным вкусом и оформлением. Одним из основных продуктов питания служит рыба, а также омары, мидии, устрицы. В Дании предпочтение отдают сельди, макрели, угрю, камбале, лососю. Их едят в вареном и соленом виде. Менее распространена копченая и вяленая рыба. Заметное место в рационе занимает и мясо: говядина, телятина, свинина. Основные способы тепловой обработки мяса для вторых блюд — варка и тушение. Популярны жаркое, шницели.

Датчане очень любят свежее молоко и пьют его несколько раз в день. Они охотно едят овощные салаты с салатной заправкой или хреном, взбитым с майонезом. Салаты, рыбные и овощные блюда в большинстве случаев подслащивают. Основу ежедневного рациона составляют бутерброды и холодные закуски. На столе одновременно могут присутствовать несколько десятков закусок.

В Дании насчитывается до 200 видов бутербродов, начиная от ломтика хлеба, намазанного маслом, и кончая многоэтажным бутербродом, который называется «Любимый бутерброд Ганса Христиана Анаерсена». Он состоит из нескольких слоев бекона, помидоров, ливерного паштета, студня и белого редиса, разделенных ломтиками хлеба. Во многих городах страны есть специализированные магазины, торгующие бутербродами. Один из известнейших ресторанов Копенгагена «Оскар Да-видсен» специализируется только на бутербродах и даже получает на них заказы из-за рубежа.

Наиболее древнее лакомство датчан — пшеничная каша на сливках с малиной «фледегред». Из хмельных напитков предпочитают виски, водку, джин, различные ликеры. Особенно популярно пиво. Датчане предпочитают на завтрак горячие слоеные пирожки и горячие мясные блюда. Типичное блюдо на завтрак — банке чототбивная говяжья лопатка, панированная в муке, обжаренная и тушеная, подается с картофельным пюре. На ужин подают горячий суп, каши, блюда из свинины, грибов, сладкие блюда, фрукты. Поздно

вечером устраивают кофейный стол с разнообразными мучными и кондитерскими изделиями.

АССОРТИМЕНТ БЛЮД

Салат датский

Макароны отварить в соленой воде. Морковь и корень сельдерея, нарезанные кубиками, и цветную капусту, разобранную на кочешки, отварить в подсоленной воде, не давая развариться. Охлажденные овощи перемешать с макаронами, заправить майонезом, растительным маслом, уксусом, горчицей, солью и добавить нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Макароны — 80 г, морковь — 30 г, сельдерей (корень) — 20 г, капуста цветная — 50 г, майонез — 10 г, масло растительное — 10 г, уксус — 5 г, горчица — 2 г, ветчина — 80 г, соль.

Салат из фасоли по-датски

Стручки фасоли разломать на кусочки и припустить до готовности в небольшом количестве воды с добавлением уксуса и соли. Репчатый лук мелко шинковать. Картофель, сваренный в мундире, очистить и нарезать тоненькими дольками. Сельдь нарезать соломкой. Продукты перемешать, выложить в салатник, заправить майонезом. Оформить как салат.

Фасоль стручковая — 75 г, уксус — 3 г, лук репчатый — 10 г, картофель — 70 г, сельдь — 50 г, майонез — 30 г, салат зеленый кочанный — 20 г, соль.

Салат из сельди по-датски

Сельдь замочить, разделить на филе и нарезать тонкими ломтиками. Очищенные яблоки, вареный картофель и репчатый лук нарезать мелкими кубиками. Белки сваренных вкрутую яиц мелко порубить. Все перемешать и залить заправкой. Заправка: оливковое масло смешать с уксусом, протертыми желтками, посолить, поперчить, добавить сахар, горчицу и сливки. Подавать, посыпая мелко нарезанным луком.

Сельдь — 80 г, яблоки — 20 г, картофель — 40 г, лук репчатый — Юг, белок яичный — 1/4 шт., лук зеленый — 5 г. Для заправки: масло оливковое — 5 г, уксус винный — 5 г, желток — 1/4 шт., сахар — 2 г, горчица — 2 г, сливки — 40 г, перец черный молотый, соль.

Салат копенгагенский

Рыбу отварить в минимальном количестве воды, удалить кости и разделить на кусочки. Соленые огурцы, помидоры, репчатый лук и яблоки, нарезанные кубиками, соединить с кусочками рыбы, приправить солью, перцем, горчицей и смешать с майонезом.

Рыба — 150 г, огурцы соленые — 40 г, помидоры — 50 г, лук репчатый — 30 г, яблоки — 40 г, майонез — 30 г, перец черный молотый, горчица, соль.

Огурцы по-датски

Тщательно измельченную семгу протереть сквозь редкое сито, добавив сливочное масло и сливки, приготовить пюре и заправить его по вкусу. Маринованную сельдь и яйца, сваренные вкрутую, мелко нарезать, смешать с пюре и влить несколько капель уксуса. Огурцы очистить и, выскоблив семена, начинить пюре. Подавать, посыпав тертым хреном.

Огурцы свежие — 50 г, семга — 20 г, масло сливочное — 5 г, сливки — 10 г, сельдь маринованная — 10 г, яйца — 1/3 шт., уксус — 2 г, хрен — 2 г, соль.

Суп весенний

Цветную капусту, зеленый лук, сельдерей и морковь мелко порезать, добавить зеленый горошек, немного бульона и припустить до готовности. Шпинат мелко нарезать и припустить. Приготовить белый соус. В кипящий куриный бульон выложить припущенные овощи, шпинат, добавить белый соус и проварить. Подавать, заправив льезоном из яичных желтков и сливок (температура блюда должна быть не выше 80°) и посыпав рубленой зеленью петрушки.

Курица — 100 г, капуста цветная — 100 г, лук зеленый — 15 г, сельдерей — 5 г, морковь — 15 г, горошек зеленый — 90 г, шпинат — 35 г, мука — 10 г, масло сливочное — 5 г, желтки — 1/4 шт., сливки — 35 г, зелень петрушки — 3г, перец черный молотый.

Камбала по-датски

В смазанную маслом посуду сложить филе рыбы (половину нормы), залить вином и припустить на слабом огне до готовности. Оставшуюся рыбу нарезать на куски, панировать в муке, яйцах и сухарях и жарить во фритюре. Отварную рыбу выложить на середину блюда и залить соусом. С одной стороны блюда уложить рыбу фри, а с другой — картофельное пюре. Соус: пассеровку развести горячим бульоном, добавить молоко, прокипятить и процедить. В соус добавить шинкованную отварную спаржу, нарезанные соломкой грибы, предварительно обжаренные на сливочном масле с лимонным соком, соль, перец.

Камбала (филе) — 170 г, вино сухое белое — 80 г, мука — 5 г, яйца — 115 шт., сухари — 10 г, масло сливочное — 10 г. Для соуса: мука — 5 г, масло сливочное — 5 г, бульон — 20 г, молоко — 50 г, спаржа — 20 г, свежие шампиньоны — 30 г, сок лимонный — 5 г, перец черный молотый, соль.

Цыпленок по-датски

Тушку цыпленка посолить, сложить в кастрюлю с маслом, подрумянить со всех сторон, периодически поливая белым вином, пока мясо не станет мягким. Удалив кости, выложить тушку на блюдо и гарнировать помидорами, фаршированными мелким поджаренным в масле картофелем, припущенным зеленым луком, хлебными крошками и тертым сыром, украсить зеленью петрушки.

Цыпленок — 220 г, масло сливочное — 30 г, вино сухое белое — 50 г, помидоры — 100 г, картофель — 100 г, лук зеленый — 20 г, крошка хлебная — 20 г, сыр тертый — 10 г, зелень петрушки — 5 г, соль.

Курица соленая с ананасом

Воду вскипятить с солью и сахаром и охладить. Курицу выпотрошить, промыть, разделить на порции и выдержать в приготовленном рассоле два дня, время от времени переворачивая. Затем вынуть из рассола, отварить в небольшом количестве воды, снять кожу, мякоть отделить от костей. Майонез смешать со сливками и добавить немного ананасового сока. Куски курицы уложить на листья салата, посыпать тертым ананасом и полить соусом. Подавать с запеченным картофелем.

Курица — 200 г, майонез — 20 г, ананас — 200 г, сливки — 20 г, салат зеленый — 10 г, сахар, соль.

Филе свиное фаршированное

Филе разрезать вдоль, отбить, положить на него размягченный чернослив и нарезанные дольками яблоки. Подготовленное мясо скатать по длине куска и крепко перевязать ниткой. Получившийся рулет обжарить в сильно разогретом жире, посолить, добавить воду, полить раствором крахмала в сливках и тушить до готовности. Готовый рулет освободить от нитки, нарезать ломтиками толщиной 1,5—2 см и полить соусом. Подавать с картофелем или с рассыпчатым рисом.

Филе свиное — 200 г, чернослив — 20 г, яблоки — 30 г, масло сливочное — 15 г, крахмал — 5 г, сливки — 50 г, соль.

Овощи с салом-шпик по-датски

Морковь разрезать вдоль, лук-порей нарезать кусочками по 2 см, савойскую капусту разделить на мелкие части, картофель очистить и нарезать кубиками, все овощи обжарить в растительном масле, переложить в сотейник, приправить солью, перцем, добавить крупно нарезанный репчатый лук, измельченные листочки тмина, сверху положить кусочки мяса или шпика, влить воду и тушить в жарочном шкафу в течение часа.

Морковь — 30 г, лук-порей — 30 г, капуста савойская — 50 г, картофель — 80 г, масло растительное — 20 г, лук репчатый — 60 г, сало- шпик — 50 г, перец молотый черный, тмин свежий, соль.

Картофель по-датски

Мелкий картофель отварить в подсоленной воде и очистить от кожицы. На сковороде разогреть свиной жир, добавить сахарную пудру, выложить картофель и жарить, пока сахар не начнет карамелизоваться. Посыпать картофель солью и измельченным в порошок мускатным орехом. Подавать горячим, посыпав мелко рубленой зеленью петрушки