


Для начала – суп!!! Рыбный суп!



небольшой лук-порей (только белая часть), порезанный тонкими ломтиками
1 стебель сельдерея, порезанный маленькими кусочками
3-4 ст.ложки сливочного или растительного масла
2 л рыбного или слабого куриного бульона
1 красная луковица, порезанная соломкой
250мл жирных сливок
1 маленькая банка томатного пюре (70г)
5-6 веточек шафрана
1-3 ст.ложки винного уксуса
небольшая чашка сухого белого вина
60-80мл сухого шерри (хереса) или портвейна
250г филе камбалы, нарезанного маленькими кусочками
250г филе лосося, нарезанного маленькими кусочками
150г исландской креветки
соль и белый перец

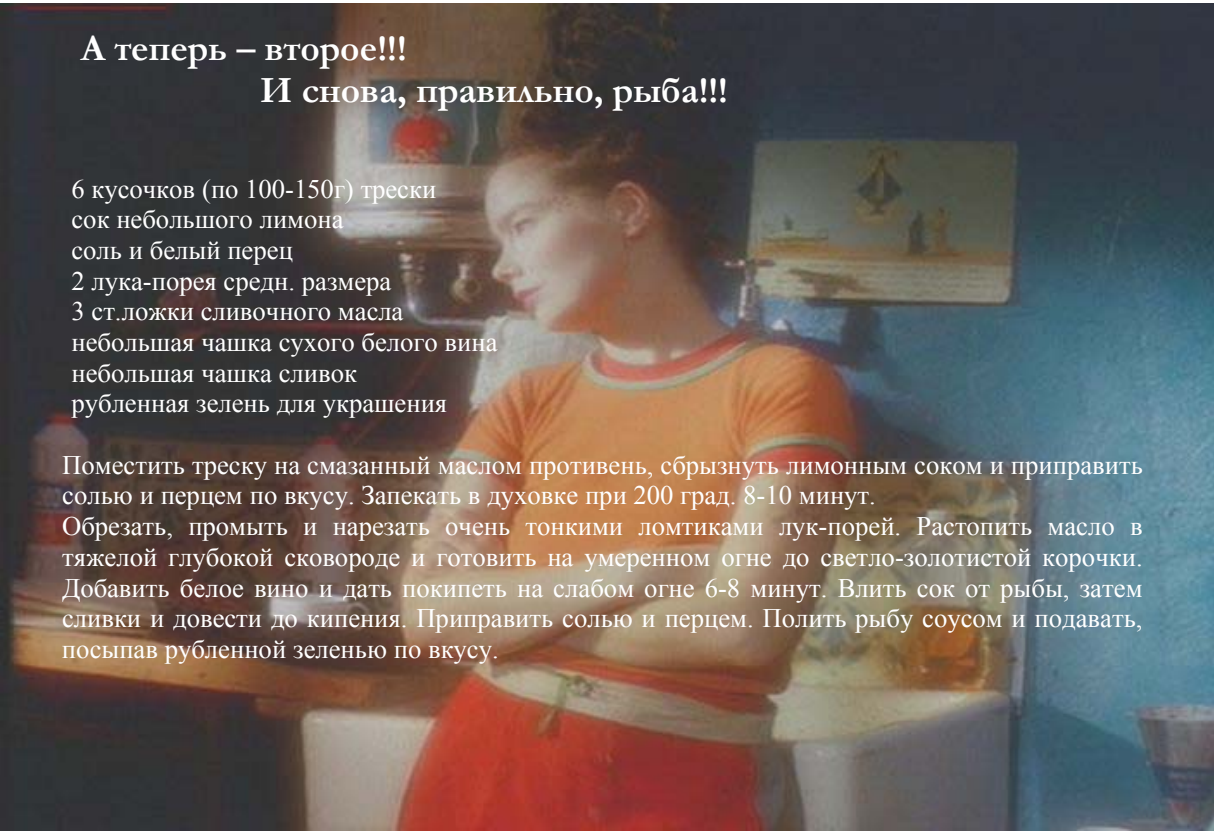
Растопить в кастрюле масло, добавить все овощи и потушить 4-6 минут. Добавить бульон, сливки, шерри, томатное пюре, шафран, уксус и белое вино. Кипятить 6-8 мин. Добавить рыбу и снова вскипятить, добавить креветки. После этого суп не должен кипеть. Приправить солью и перцем по вкусу, и кусочек слив.масла не помешает.

Или может суп из баранины



1 кг баранина, нарезанной кусочками
1,5 литра воды
1 луковица, крупно нарезанная
1/2кочана(500г) капусты, порубить
4-5 штук моркови, порезанных
500 г брюквы, очищенной и нарезанной кусочками (заменяется репой)
1/2 стакана риса
1 столовая ложка соли.

Поместить баранину в большую кастрюлю или сотейник, залить водой, посолить и поставить на огонь. Снять пену и варить 30 минут, затем добавить овощи и рис. Варить, помешивая, около 45 минут. Затем достать баранину (ее можно использовать для других блюд). Суп подают в больших мисках.

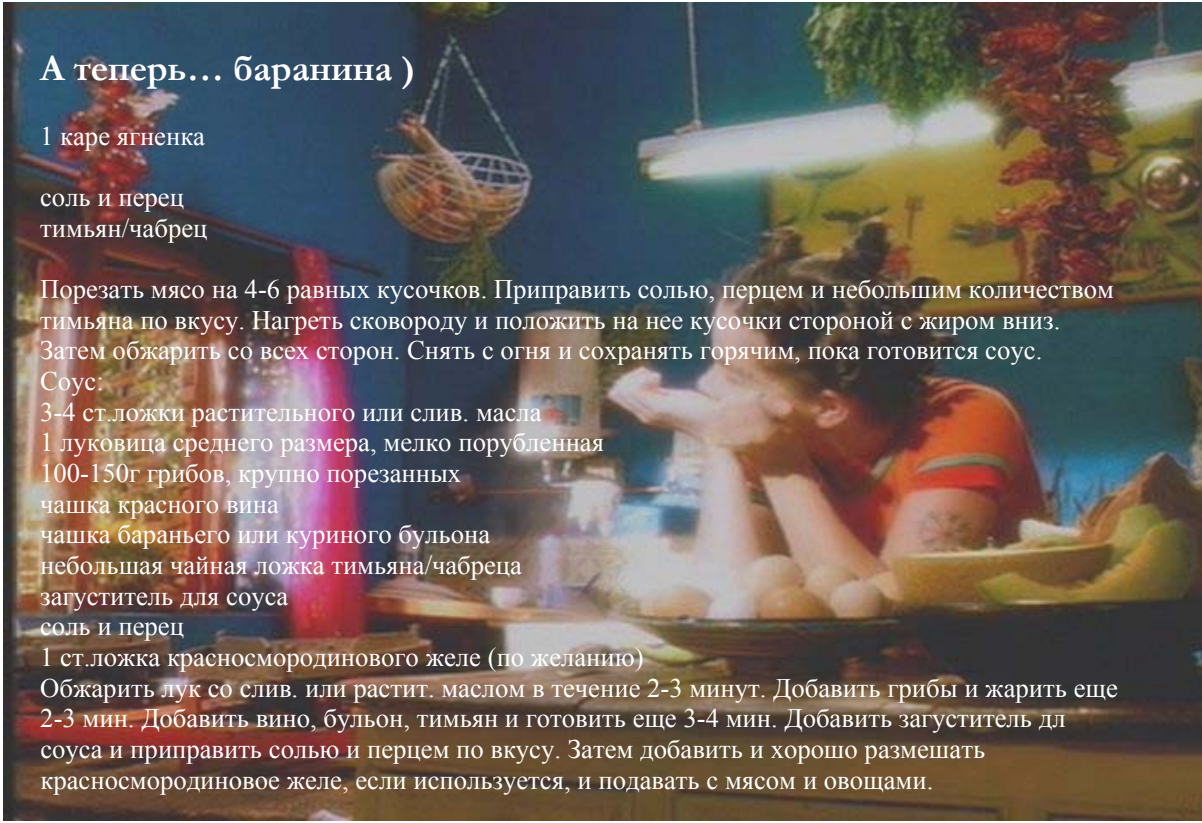


**А теперь – второе!!!
И снова, правильно, рыба!!!**

6 кусочков (по 100-150г) трески
сок небольшого лимона
соль и белый перец
2 лука-порея средн. размера
3 ст.ложки сливочного масла
небольшая чашка сухого белого вина
небольшая чашка сливок
рубленая зелень для украшения

Поместить треску на смазанный маслом противень, сбрызнуть лимонным соком и приправить солью и перцем по вкусу. Запекать в духовке при 200 град. 8-10 минут.

Обрезать, промыть и нарезать очень тонкими ломтиками лук-порея. Растопить масло в тяжелой глубокой сковороде и готовить на умеренном огне до светло-золотистой корочки. Добавить белое вино и дать покипеть на слабом огне 6-8 минут. Влить сок от рыбы, затем сливки и довести до кипения. Приправить солью и перцем. Полить рыбу соусом и подавать, посыпав рубленой зеленью по вкусу.



А теперь... баранина)

1 каре ягненка
соль и перец
тимьян/чабрец

Порезать мясо на 4-6 равных кусочков. Приправить солью, перцем и небольшим количеством тимьяна по вкусу. Нагреть сковороду и положить на нее кусочки стороной с жиром вниз. Затем обжарить со всех сторон. Снять с огня и сохранять горячим, пока готовится соус.

Соус:

3-4 ст.ложки растительного или слив. масла
1 луковица среднего размера, мелко порубленная
100-150г грибов, крупно порезанных
чашка красного вина
чашка бараньего или куриного бульона
небольшая чайная ложка тимьяна/чабреца
загуститель для соуса
соль и перец

1 ст.ложка красносмородинового желе (по желанию)

Обжарить лук со слив. или растит. маслом в течение 2-3 минут. Добавить грибы и жарить еще 2-3 мин. Добавить вино, бульон, тимьян и готовить еще 3-4 мин. Добавить загуститель для соуса и приправить солью и перцем по вкусу. Затем добавить и хорошо размешать красносмородиновое желе, если используется, и подавать с мясом и овощами.

А еще мы едим птиц!!!

8 белых куропаток или 4 маленьких фазана
соль и черный молотый перец
75 г сливочного масла
6 горошков можжевельника, раздробленных
300 мл жирных сливок
1 ст л красносмородинового желе
1 ст л простой муки

Натереть птиц внутри и снаружи солью и черным молотым перцем. Если используете фазанов, порезать пополам и приправить обе части.

Растопить 60 г сливочного масла в кастрюле с толстыми стенками и порциями обжарить мясо со всех сторон. Налить теплой воды так, чтобы она наполовину покрывала птиц. Добавить ягоды можжевельника, накрыть крышкой и тушить 20 минут. Добавить сливки, накрыть крышкой и тушить еще часа или пока мясо птиц не станет нежным.

Достать птицу из соуса и держать в тепле. Перелить соус через сито в чистую кастрюлю. Добавить в соус красносмородиновое желе и муку, пока не загустеет. Добавить оставшееся масло. Приправить солью и перцем по вкусу.

Снять мясо с ног и грудок куропаток (фазанов оставить как есть).

Подавать, полив соусом с краснокочанной капустой и запеченным картофелем.

А вот и они: краснокочанная капуста и запеченный картофель!

Положить ингредиенты в большую глубокую кастрюлю. Медленно довести до кипения, накрыть крышкой и тушить 1 час, часто помешивая в последние 30 минут. Жидкость должна полностью испариться. Подавать горячей или холодной.

6 больших картофелин
250мл сливок
соль и перец
сливочное масло

1 кг краснокочанной капусты, нашинкованной
100 мл воды
50 мл белого винного уксуса
2 ст л сахара
соль и черный молотый перец

Почистить картофель и нарезать тонкими ломтиками. Промыть и затем промакнуть салфеткой или полотенцем. Разогреть духовку до 200гр. Положить ломтики картошки в смазанную маслом форму, и залить сливками. Приправить солью и перцем и выпекать в горячей духовке 45 мин.

Чуть не забыли про закуску!

А это будет сельдь в винном соусе

- 2 сельдки по 500 г (уже соленая сельдь)
- 300 г воды
- 1 ст. ложка стружки свежего имбиря
- 1-1,5 см корицы в палочках
- 5-6 шт. гвоздики
- 1/2 ч.ложки белого перца горошком
- маленький лавровый лист или половинка большого
- 4(!) ст. ложки сахара
- 1-1,5 ст. ложки соли (если сельдка достаточно просолена, то 1 ложка, если нет – то больше)

Сельдь выпотрошить. Под струей горячей воды аккуратно снять кожу и промыть брюшко. Если вода достаточно горячая, то кожа легко снимется и кости легко отойдут от мяса. Разделить тушку на две части, достать кости, тщательно промакнуть бумажным полотенцем или салфеткой. Порезать тоненькими кусочками.

В кастрюльку налить воду и положить специи, сахар и соль. При этом, корицу надо потолочь, но не в порошок, 2 шт. гвоздики и 3-4 горошины перца размолоть в мельнице, остальное положить в целом виде. Варить 10-15 минут, затем немного охладить (так чтобы палец можно было держать) Добавить 1 ст. ложку винного уксуса (красного) и 1 ст. ложку обычного уксуса.

А теперь – что-нибудь на сладкое 😊

- 1/4 литра воды
- 1,5 литра молока
- 150 г овсяных или ячменных хлопьев
- 1 чайная ложка соли
- 70 г порубленного чернослива
- корица и мед или сахар
- 1 орех

Всыпьте рис в кипящую воду, помешайте и варите 10 минут. Добавьте молоко и готовьте на медленном огне в течение 1 часа. Добавьте чернослив в последние 10 минут. Добавьте по вкусу соль, молоко, мед, и корицу. Очищенный целый орех добавьте в кашу и хорошенько ее размешайте, затем разложите кашу в миски. Подавать ее должна хозяйка дома, и считается, что тот, кто находит орех, может загадать желание, которое сбудется.

Эту блюдо мы готовим на Рождество.



И конечно же блинчики!!!!

1л молока
250г муки
2-3 ст.ложки сахара
1 чайная ложка пекарского порошка
4 ст.ложки слив. масла
4 яйца

Растопить на сковороде масло. Смешать муку, сахар и пекарский порошок и аккуратно влить молоко, постоянно помешивая, чтобы избежать комков. Влить растопленное масло и в последнюю очередь – яйца. Дать тесту настояться в течение часа. При помощи половника выливать тонким слоем на сковороду так, чтобы получились тонкие блинчики. Смешать взбитые сливки с несколькими ст.ложками ревеневого или черничного джема, на каждый блин кладется по 2-3 ложки получившейся смеси и заворачивается в два слоя (Исландский национальный способ) или же блинчики подаются с ванильным мороженым и свежими фруктами.



А теперь напитки!

Ну, пьем мы в основном кофе ну и конечно же Brennivín)))

Kúmenkaffi - Кофе с тмином

Сварите крепкий кофе. Если вы используете уже молотый кофе, добавьте несколько зернышек тмина перед приготовлением. Если мелете сами, бросьте тмин прямо в мельницу вместе с зернами кофе. Когда дело касается кофе, очень многое зависит от вкусов конкретных людей, поэтому не стану указывать объемы используемых ингредиентов. Чтобы попробовать настоящий "взрослый" кофе с тмином, сварите "Black Russian", только вместо водки добавьте Brennivín. Добавить немного Brennivín ("að gefa út í") - это традиция, уважаемая многими исландцами. Поэтому до сих пор существуют истории о кофе с тмином, попробовав который можно "заподозрить" хозяйку в том, что она добавила "кое-что особенное" при его приготовлении.

Или, например,

Engifermjólk - Имбирное молоко


1,5см корня имбиря или 1/2 ложки порошка
250мл молока
сахар - по вкусу

Очистить и натереть в кастрюлю корень имбиря, потом добавить молоко, либо, если Вы используете имбирь в виде порошка, налить в кастрюлю молоко, добавить имбирь и размешать его. Потом довести молоко до кипения. Как только оно начнет закипать, слегка взбить его при помощи венчика, чтобы начало пениться. Процедить через сито или чайное ситечко в кружку, добавить сахар и подавать. Количество имбиря при приготовлении варьируется, главное - не переборщить, иначе молоко может просто свернуться.

Этот сладкий напиток не только вкусен, но и имеет лечебный, успокаивающий эффект. Ведь корень имбиря сам по себе - известное природное лекарственное средство.

Еще один кандидат на звание "национального напитка" - это сыворотка, жидкость образующаяся при изготовлении skug - исландского творога. Раньше сыворотку, разбавленную водой, пили каждый день. Теперь она в основном используется для консервирования, а также как неплохая замена белому вину во время приготовления пищи.

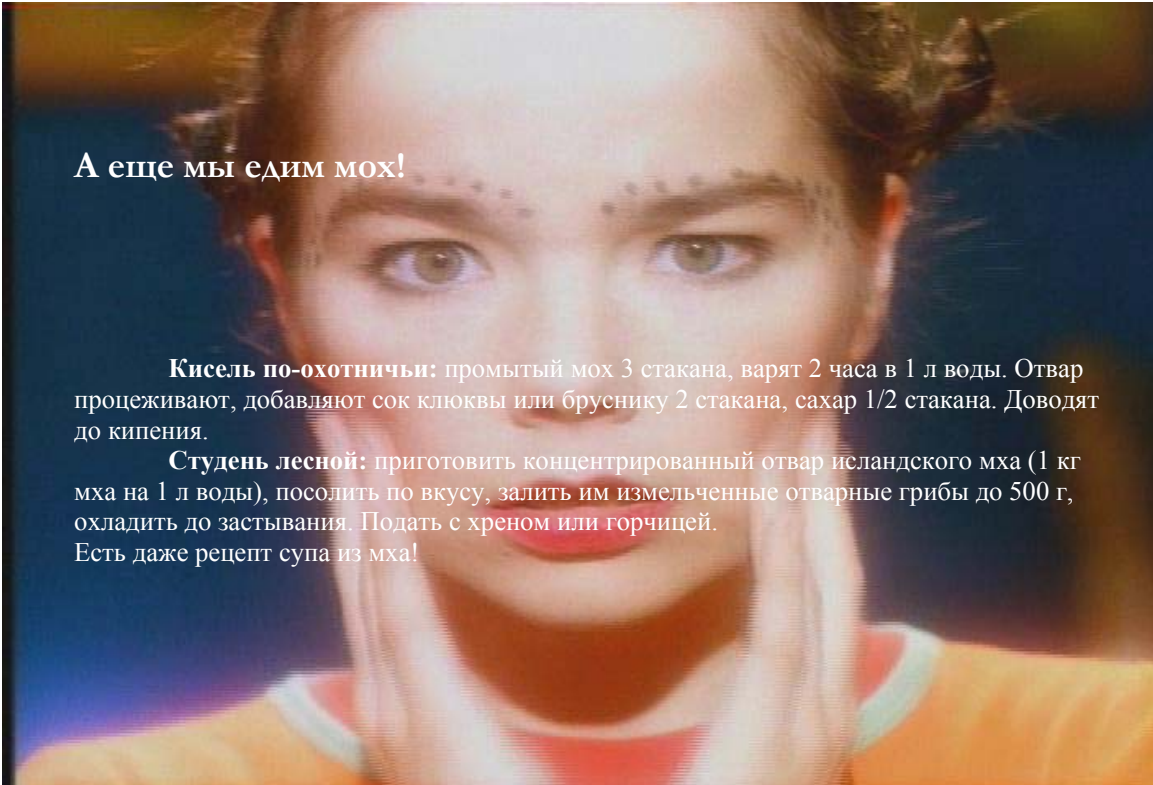
И как же не вспомнить про медовуху и эль!!!



Ну а теперь, когда мы сыты, можно послушать и про самые интересные исландские рецепты 😊

Самое интересное исландское блюдо это конечно же «хакарл». Его готовят так: свежельвовленную небольшую акулу зарывают в песок и «вялят» до полугода. Затем откапывают и подают с Brennivín, например, которым запивают «душистые» кусочки рыбы.

Есть и другие кулинарные неожиданности, например, хрутспунгур, особым способом маринованные яички молодого барашка, спресованные практически в печенье. Или «свид» - отварная овечья голова.



А еще мы едим мох!

Кисель по-охотничьи: промытый мох 3 стакана, варят 2 часа в 1 л воды. Отвар процеживают, добавляют сок клюквы или бруснику 2 стакана, сахар 1/2 стакана. Доводят до кипения.

Студень лесной: приготовить концентрированный отвар исландского мха (1 кг мха на 1 л воды), посолить по вкусу, залить им измельченные отварные грибы до 500 г, охладить до застывания. Подать с хреном или горчицей.
Есть даже рецепт супа из мха!



Ну что ж, вот мы и пообедили)

Надеюсь, что всем понравилось!

И самое главное – приятного аппетита!!! Всегда!!!

«Бьёрк представляет исландскую кухню».

Автор идеи и составитель:
Leonsdóttir,
при поддержке творческого
коллектива bjork-russia.nm.ru,
специально для Eraserhead
<http://www.icelandculture.ru/>
22.03.2005