Книга рецептов

Салаты

Салат нисуаз

Франция

Как и у других популярных салатов, у нисуаза есть множество вариаций. В классическом рецепте в него добавляют анчоусы — достать их в Средиземноморье не проблема. Мы же решили обойтись тунцом.

Блюдо появилось на курорте Ниццы. По легенде, свою лепту в рецепт внёс знаменитый хореограф Джордж Баланчин. Повара до сих пор спорят, какие ингредиенты были в классическом нисуазе.

Ингредиенты:	Как готовить
• 8–10 помидоров черри, • 200 г стручковой фасоли, • 3 сваренных вкрутую яйца,	Накрошите чеснок и базилик. Смешайте всё для заправки.

• консервированный тунец в банке, • 30 г рукколы или листьев салата, • банка оливок, • ½ красного лука. **Для заправки:** • 1 ст. л. оливкового масла, • 1 ст. л. винного уксуса, • чеснок и базилик по вкусу, • соль и перец.	Подержите фасоль в кипящей воде 5–7 минут, затем обдайте холодной и смешайте с заправкой. Разрежьте каждое яйцо на 8 частей, а черри и оливки — пополам. Рукколу вымойте и обсушите, тунец разомните вилкой, лук нарежьте полукольцами. Добавьте все ингредиенты к заправке и перемешайте. Яйца выложите сверху.

Греческий салат

Греция

Греки называют его деревенским салатом, или хориатики, что переводится как «проще некуда». Уж очень легко это блюдо готовится, и продукты, из которых его делают, там всегда в изобилии. Даже с нарезкой не заморачиваются — всё разделяют на крупные кусочки.

В других странах блюдо часто готовят с брынзой, но в настоящем греческом салате может быть только фета — она не такая солёная и дополняет остальные ингредиенты, а не перебивает их вкус. Когда хочется разнообразия, экспериментируют с заправками, мы будем делать с дижонской горчицей.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 3 помидора, • 2 огурца, • 1 головка красного лука, • 1 болгарский перец,	Сделайте заправку. Раздавите чеснок прессом, смешайте с орегано, горчицей, уксусом, солью и перцем. Помешивая, влейте оливковое масло. Продолжайте мешать до однородности. Дайте заправке

• 200 г феты, • банка маслин, • листья салата. **Для заправки:** • 1 ч. л. сушёного орегано, • 2 зубчика чеснока, • 1 ч. л. дижонской горчицы, • ¼ ст. красного винного уксуса, • ½ ст. оливкового масла, • соль и перец по вкусу.	настояться полчаса при комнатной температуре. Очистите огурцы от кожуры и нарежьте полукруглыми кусочками. Высыпьте в глубокую миску. Нарежьте помидоры крупными дольками, добавьте к огурцам и перемешайте. Очистите перец от семян и нарежьте кубиками, перемешайте с остальными овощами. Нарежьте лук полукольцами и руками отсоедините их друг от друга. Отправьте его и маслины в салатник, снова перемешайте. Нарежьте фету крупными кубиками. На порционные тарелки выложите листья салата, смесь овощей, затем фету, равномерно полейте заправкой, не перемешивайте. Скорее подавайте к столу, пока овощи не начали выделять сок.

Супы

Авголемоно

Греция

Переводится как «яйца с лимоном». Считается, что это блюдо пришло к грекам от испанских евреев. Авголемоно готовят и в виде соуса, и в виде супа, как раз его мы и сделаем.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 2 л куриного или овощного бульона, • 1 лимон, • 120 г орзо или любой другой мелкой пасты, • 3 яичных желтка,	Слегка взбейте желтки венчиком. Выжмите из лимона сок и добавьте к яйцам.

• 2 яйца.	Засыпьте в кипящий бульон орзо. Если хотите растянуть суп на несколько дней, лучше добавляйте пасту порционно, иначе она разбухнет. За пару минут до готовности выключите огонь — макароны продолжат вариться в горячем бульоне. Влейте 1 половник горячего бульона в яичную смесь, тщательно перемешайте. Вылейте яичную смесь в бульон и, помешивая, грейте на небольшом огне, пока суп не загустеет. Будьте внимательны: он не должен закипеть, иначе яйца свернутся. Перед подачей можно добавить варёное куриное мясо, зелень.

Том Ям Кунг

Таиланд

Том Ям — коронное блюдо тайской кухни, которое любят и готовят далеко за пределами страны. Это общее обозначение горячих супов с кислинкой и остринкой. Первая часть переводится как «варить», вторая означает «острый салат». Чтобы указать подвид супа, добавляют третью часть. Она даёт понять, какое мясо или бульон используется в данном случае. Мы предлагаем вариант с креветками.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 2 л куриного бульона; • 2 лимона;	Добавьте в бульон лемонграсс, листья лайма и мелко нарезанный имбирь. Варите 5 минут.

• 500 г очищенных креветок; • 200 г шампиньонов; • 200 мл кокосового молока; • 100 г перечной пасты Том Ям; • 50 г кинзы; • 50 г сахара; • 30 г имбиря; • 20 мл рыбного соуса; • 2 ст. л. сухого лемонграсса (либо 2 стебля свежего); • 4 листа лайма; • перец чили.	Добавьте пасту Том Ям, перемешайте и подождите пару минут. Влейте рыбный соус и всыпьте сахар. Через 2 минуты добавьте креветки, порезанные шампиньоны, колечки перца и кокосовое молоко. Выжмите из лимонов сок и крупно нарубите кинзу. Доведите бульон до кипения и добавьте всё это в суп. Когда он снова закипит, снимите кастрюлю с огня. Блюдо готово.

Зелёный карри

Таиланд

Нежный зелёный цвет блюдо приобретает за счёт перца чили. По консистенции этот карри очень похож на жёлтый и красный. Отличаются они набором специй и степенью остроты. Субъективно зелёный — самый острый. Поэтому тайцы часто предпочитают есть его с рисом. Хотя нужно добавить, что они очень любят рис и едят его практически со всем.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 1 кг курицы;	Порежьте курицу на некрупные кусочки и обжаривайте их в оливковом масле на

• 3 банки кокосового молока по 400 мл; • 250 г пальмового (это ¼ головки) или коричневого сахара; • 5 тайских баклажанов; • 4 корешка крачая; • 70 г зелёной пасты карри; • 50 мл оливкового масла; • 2 ст. л. рыбного соуса.	сковороде-гриль, пока корочка не станет золотистой. Вылейте в кастрюлю кокосовое молоко. Подогревайте его до температуры, близкой к кипению. Поддерживайте её такой весь процесс готовки. Добавьте карри и помешайте. Паста должна разойтись. Подождите 2 минуты и всыпьте ¼ головки пальмового сахара. Предварительно его следует раскрошить. Для этого заверните головку в полотенце и несколько раз ударьте ею об пол или стол. Пальмовый сахар можно заменить коричневым. Подождите ещё пару минут и положите в кастрюлю корешки крачая и обжаренную курицу. Через 2 минуты влейте рыбный соус. Добавьте разрезанные тайские баклажаны и доведите блюдо до кипения. Готово! Перед подачей карри можно украсить листочком зелени и острым перчиком.

Горячие блюда

Картофельный гратен

Франция

Нежный картофель в сливочном соусе. Подходит как гарнир к мясу или рыбе.

Изначально блюдо было крестьянской едой: оно сытное, недорогое и быстро готовится. Гратеном (фр. grater — «чесать, царапать, скрести») называли корочку, которая оставалась на посуде. Её соскабливали и съедали как лакомство.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 6 средних картофелин, • 400 г сливок,	Нарежьте картофель на тонкие полупрозрачные кружочки, натрите сыр.

• 400 г сыра, • 2 зубчика чеснока, • молотый мускатный орех на кончике ножа, • соль и перец по вкусу.	Вылейте сливки в кастрюлю и отправьте туда картофель, приправы и чеснок. Варите 10 минут. Смажьте форму маслом, выложите слои картофеля и сыра, сверху полейте сливками. Поставьте гратен в разогретую духовку (t = 190 °C) на 15 минут. Достаньте блюдо, посыпьте оставшимся тёртым сыром и дайте постоять в духовке ещё 5 минут.

Пастицио

Греция

Pasticium дословно переводится «путаница, смесь, беспорядок». Это запеканка из макарон с фаршем, родственница лазаньи. И, как часто бывает с национальными блюдами, доподлинно неизвестно, что появилось первым — греки и итальянцы спорят до сих пор.

Ингредиенты для основы:	**Как готовить**
• 400 г толстых полых макарон (спагетти или перья), • 400 г твёрдого сыра, • 2 ст. л. панировочных сухарей, • 2 ст. л. сливочного масла.	Приготовьте мясную начинку. Пожарьте лук, пока он не станет золотистым. Выложите фарш, тщательно перемешайте, готовьте 7–10 минут. Затем добавьте томатную пасту и специи. Накройте крышкой, тушите на медленном огне 30

Для мясной начинки: ● 600 г говяжьего фарша, ● 2 ст. л. растительного масла, ● 1 головка репчатого лука, ● 3 ст. л. томатной пасты, ● ½ ст. сухого красного вина, ● ½ ч. л. молотой корицы, ● соль и перец по вкусу. **Для соуса бешамель:** ● 1 л молока, ● 4 ст. л. муки, ● 150 г сливочного масла, ● 4 яйца, ● 1 ч. л. молотого мускатного ореха.	минут. За 3–5 минут до готовности влейте вино. Соберите пастицио. Сварите макароны альденте, пока тушится соус. Смажьте противень сливочным маслом, посыпьте панировочными сухарями. Выложите слой макарон, посыпьте сыром, сверху распределите мясную начинку. Снова посыпьте сыром и накройте ещё одним слоем макарон. Приготовьте соус бешамель (делать его заранее не стоит, так как он загустеет). В посуде с толстым дном растопите сливочное масло на небольшом огне. Всыпьте муку и тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. Потихоньку вливайте молоко (перед этим его нужно подогреть), постоянно помешивая. Когда закипит, снимите с огня. Помешивая, влейте струйкой взбитые яйца, добавьте мускатный орех, соль и перец. Равномерно залейте пастицио соусом бешамель. Отправьте в духовку (t = 180 °C) на 40–60 минут. Запекайте, пока не появится золотистая корочка.

Пад Тай

Таиланд

Это блюдо готовится на основе обжаренной рисовой лапши, яиц и ароматного соуса. Действительно национальным в Таиланде оно стало после Второй мировой войны, когда жители страны страдали от нехватки риса. Даже в тяжёлый период тайцы не отказались от Пад Тай и не стали заменять рисовую лапшу на пшеничную.

Сегодня везунчики-туристы могут отведать блюдо на каждом шагу: и в уличных кафешках, и в дорогих ресторанах.

Ингредиенты:	**Как готовить**
● 300 г куриной грудки; ● 300 г рисовой лапши;	Налейте в миску холодной воды и сложите туда лапшу. Оставьте на 15

• 100 г тофу; • 100 г ростков сои; • 125 мл рыбного соуса; • 3 яйца; • лайм; • 75 мл сока тамаринда; • 60 г жареного арахиса; • 40 г кондитерского сахара; • 3 ст. л. рубленого зелёного лука; • 2 ст. л. сушёных креветок; • 2 ст. л. растительного масла; • 2 зубчика чеснока.	минут, пока лапша не размякнет. Затем слейте воду. Нарежьте тонкими ломтиками тофу и курицу. Разогрейте в воке масло и обжаривайте кусочки на сильном огне 5 минут. Курица должна стать румяной. Добавьте мелко порезанный чеснок и сушёные креветки. Перемешайте. Готовьте ещё пару минут. Смешайте в отдельной миске сок тамаринда, воду, рыбный соус, 125 мл воды и сахар. Добавьте получившуюся смесь и лапшу в вок. Перемешайте и жарьте ещё 5 минут. Немного взбейте яйца, отодвиньте лапшу к краю посуды и вылейте их на сковороду. Помешивайте яйца, пока они не станут омлетом. Затем добавьте в сковороду рубленые орехи, зелёный лук и ростки сои. Всё перемешайте и оставьте на огне ещё на пару минут. Готовый Пад Тай подавайте с кусочками лайма.

Курица карри с ананасом

Индия

Соусы карри — визитная карточка Индии, хотя готовят их не только в этой стране. Для каждого района типичным будет своё блюдо: где-то с бобовыми, где-то с рыбой, где-то с мясом. Мы предлагаем вариант с курицей. И не забудьте дополнить блюдо варёным рисом: его в Индии подают по умолчанию.

Ингредиенты:	**Как готовить**
● 0,5 кг куриного филе, ● 1 банка консервированных ананасов, ● 200 мл 20%-х сливок, ● головка репчатого лука,	Нарежьте кубиками филе и мелко порубите лук. Обжаривайте их на растительном масле, пока мясо не станет белым. После посолите и добавьте перец.

• 2 ст. л. карри, • соль по вкусу, • молотый чёрный перец по вкусу.	Залейте курицу сливками. Затем медленно всыпьте карри. Помешивайте, чтобы избежать комочков. Когда соус станет однородным, поставьте блюдо тушиться на 20–30 минут. Нарежьте ананас кубиками и бросьте его к курице. Через 5 минут блюдо будет готово. Подавать его можно отдельно или с гарниром из варёного риса.

Недесертная выпечка

Киш с беконом и сыром

Франция

Киш — открытый пирог с нежным сливочным кремом. Он вкусный и в горячем, и в холодном виде. Киш традиционно готовят в круглой форме. Добавить можно самые разные ингредиенты: морепродукты, шпинат, курицу, грибы — экспериментируйте 😊

Блюдо родом из провинции Лотарингия, которая граничит с Германией и когда-то давно принадлежала ей. Поэтому у киша немецкие корни. Изначально его готовили из остатков теста, колбасы, овощей, чтобы сэкономить продукты. Французам блюдо пришлось по душе, и они присвоили рецепт себе, сделав более изысканным.

Ингредиенты:	Как готовить
● 250 г сыра, ● 200 мл сливок, ● 200 г бекона, ● 100 мл молока, ● 175 г муки, ● 75 г сливочного масла, ● 5 яиц, ● 4 помидора, ● 1 желток, ● щепотка соли, ● тимьян и чёрный перец по вкусу.	Порежьте сливочное масло на мелкие кубики. Просейте в глубокую посуду муку с солью и добавьте туда масло. Аккуратно перемешайте руками, пока тесто по консистенции не будет напоминать хлебную крошку. Влейте 2 столовых ложки ледяной воды и мешайте. Масса должна стать гладкой. Оберните в пищевую плёнку и поставьте в морозилку на 30 минут. Тонко раскатайте тесто и выложите в форму с высокими бортиками так, чтобы оно покрывало и стенки. Снова уберите в холодильник. Натрите сыр, тонко порежьте и подрумяньте бекон. Сначала выложите на тесто сыр, а сверху — бекон и помидоры. Смешайте сливки, молоко, яйца и залейте ими начинку, сверху посыпьте приправами. Поставьте киш в разогретую духовку (t = 180 °C) на 30–40 минут — края должны подрумяниться.

Самосы с овощами

Индия

По форме эти жареные пирожки напоминают знакомые нам беляши, только индийский вариант меньше. Начинку для самосов делают из разных продуктов, но она всегда острая.

Ингредиенты для начинки:	**Как готовить**
● 400 г картофеля, ● 100 г зелёного горошка, ● 50 г кешью, ● головка репчатого лука, ● 1 сладкий перец, ● порошок карри по вкусу, ● куркума по вкусу, ● молотый кориандр по вкусу,	Сначала сделайте начинку. Отварите в мундире картофель, очистите его и нарежьте кубиками. Нашинкуйте перец и лук, немного обжарьте их. Смешайте с картофелем, добавьте орехи, горошек, соль и специи. Подготовьте тесто. Добавьте в муку соль и топлёное масло. Разотрите, чтобы получились мелкие крошки. Постепенно

• молотый перец чили по вкусу. **Для теста:** • 450 г муки, • 1 ст. л. топлёного масла, • соль по вкусу.	добавляйте тёплую воду (150 мл) и вымешивайте тесто. Накройте его салфеткой и оставьте постоять на 20 минут. Разделите тесто на 12 частей и раскатайте их в круги, разрежьте пополам. Прямые края смачивайте водой и скрепляйте вместе, чтобы сформировать конусы. Кладите внутрь начинку и защипывайте. Самосы должны получиться с чёткими острыми углами. Жарьте пирожки в кипящем масле, пока корочка не станет золотистой. Готово!

Донер кебаб

Турция

Он же шаурма, шаверма, а кое-где шаварма. Донер кебаб — это традиционное блюдо Турции. Мясо жарят на вертикальном гриле, мелко рубят и подают с рисом, салатом и лепёшкой, но всё по отдельности.

В начале 1970-х турки Кадир Наруман и Махмут Айгун, иммигрировавшие в Германию, придумали заворачивать такое блюдо в питу. Немцам эта идея пришлась по вкусу — быстро, сытно и удобно есть на ходу. С тех пор донер кебаб стал популярным стритфудом.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 300 г куриного мяса, • 2 лаваша,	Обжарьте чеснок в масле, отложите его для соуса.

• 1–2 помидора, • 1–2 огурца, • 150 мл натурального йогурта, • по полпучка петрушки и укропа, • пучок листового салата, • ½ ч. л. паприки, • 2 зубчика чеснока, • 3 ст. л. сыра фета, • 1 ч. л. хмели-сунели, • соль по вкусу.	Порежьте курицу полосками, положите в сковороду, где был чеснок, жарьте на сильном огне примерно 5 минут. Приготовьте соус: смешайте йогурт, обжаренный чеснок и фету до однородности. Добавьте все специи, соль, петрушку и укроп (их мелко порубите). Смажьте лаваш соусом, а затем выложите начинку, оставляя отступы от краёв: сначала листья салата, сверху овощи и курицу. Поперчите и посолите Сверните лаваш конвертом или рулетом — так, чтобы обернуть начинку в несколько раз, иначе донер распадётся. Разогрейте в сковороде-гриль или духовке.

Лахмаджун

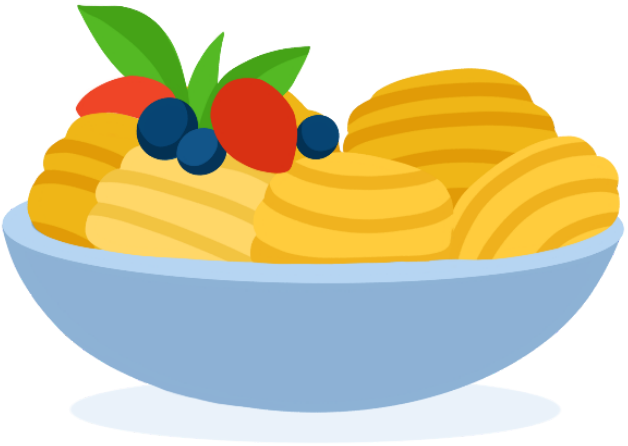
Турция

Дословно переводится как «мясо с тестом». Изначально это было блюдо бедняков, его готовили из пресного теста и остатков пищи. До сих пор ведутся споры, где же оно впервые появилось — в Италии или Турции. Турки считают, что европейцы позаимствовали рецепт у них, и обижаются, если лахмаджун называют пиццей.

В отличие от привычной нам пиццы в лахмаджуне используются только свежие овощи и мясо (не приветствуются копчёные, маринованные продукты, бекон и соусы). Поэтому он считается более полезной пищей.

Ингредиенты для теста: ● 2 стакана муки, ● 130 мл воды, ● 1 ст. л. сухих дрожжей, ● 1 ч. л. сахара, ● 1 ч. л. соли. **Для начинки:** ● 350 г баранины или говядины, ● 1–2 головки лука, ● 1 помидор, ● ½ пучка петрушки, ● 70 г сливочного масла, ● 1 болгарский перец, ● 1 красный перец, ● 1 ст. молока.	**Как готовить** Замесите тесто из всех ингредиентов для него, поставьте в тёплое место — ему надо подняться. Измельчите в блендере мясо, петрушку, помидор без кожуры, болгарский перец, красный перец, лук, добавьте размягчённое масло, посолите. Сделайте из поднявшегося теста несколько колобков (получится примерно 7). Раскатайте все кусочки. Можете сделать их круглой или овальной формы. Застелите противень пергаментной бумагой, выложите лепёшки и смажьте их молоком, распределите фарш тонким слоем. Выпекайте 5–8 минут в духовке, разогретой до 220–240 °C. Полейте готовые лепёшки лимонным соком, посыпьте свежей петрушкой и выложите сверху ломтики помидора, сверните в рулетики.

Сладкая выпечка и десерты



Тулумба

Турция

Популярный десерт в Турции продают везде: и в дорогих кондитерских, и в маленьких магазинах. Без этого угощения не обходится ни один праздник, когда нужно накормить всю родню. Ведь готовится оно легко и из доступных ингредиентов.

Трубочки из заварного теста напоминают профитроли. Они получаются хрустящие снаружи и нежные внутри.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 250 г муки, • 4 яйца, • 80 г сливочного масла,	Вскипятите 250 мл воды и сливочное масло, добавьте муку и варите 2 минуты.

• 450 мл воды, • 200 г сахара, • 20 мл лимонного сока, • 300 мл растительного масла.	Остудите и добавьте яйца, хорошо перемешайте. Наполните тестом кондитерский шприц с зубчатым наконечником. Налейте в сковороду растительное масло и выдавите туда трубочки (длиной 2–3 см), пока масло ещё не нагрелось. Держите на среднем огне, пока они не увеличатся в 2 раза и не станут золотистыми. Приготовьте сироп, пока трубочки остужаются. Смешайте 200 мл воды, сахар и сок лимона, вскипятите и варите 10–15 минут. Готовый сироп по консистенции напоминает мёд. Поместите тулумбу в кастрюлю с остывшим сиропом на 10–15 минут.

Клафути с вишней

Франция

Что-то среднее между запеканкой и пирогом. Простой, но безумно вкусный десерт. Вместо вишни используют и другие ягоды, например клубнику или черешню. Добавляют туда и фрукты. Замороженные также подойдут, но предварительно разморозьте, чтобы ушла лишняя жидкость.

Ещё одно блюдо крестьянского происхождения. Сельские жители брали его с собой на сенокос, чтобы перекусить. В классическом рецепте вишни кладут с косточкой, что придаёт блюду особый вкус, однако есть с ними неудобно.

Ингредиенты:	Как готовить
● 300 г вишни, ● 1 ст. л. сахара, ● сахарная пудра по вкусу,	Тщательно смешайте всё для теста и оставьте на 30 минут.

• маленький кусочек сливочного масла. **Для теста:** • 300 мл молока, • 3 яйца, • 60 г сахара, • 60 г муки, • ½ ч. л. разрыхлителя, • ½ ч. л. ванильного экстракта.	Смажьте форму маслом и выложите в неё вишни, уберите в духовку (t = 180 °C) на 5 минут. Залейте вишни смесью и запекайте 25–30 минут, пирог должен подняться. Посыпьте сахарной пудрой. Ешьте с мороженым — так особенно вкусно.

Блинчики Сюзетт

Франция

От обычных блинов отличаются ярким цитрусовым вкусом. Этот десерт как нельзя лучше подходит для романтического завтрака.

Существует несколько версий, как появились эти блинчики, и во всех фигурируют дамы с именем Сюзетт. Вот одна из легенд.

Актриса Сюзанна Рейченберг по сценарию пьесы должна была есть блины и делать вид, что наслаждается ими. Представления шли каждый день, и скоро это блюдо ей надоело. Тогда влюблённый в неё повар мосье Жозеф придумал тающие во рту блинчики, которые вызывали неподдельное удовольствие и помогли актрисе вжиться в роль.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 500 мл молока,	Смешайте муку, яйца, сахар и, помешивая, влейте молоко. Добавьте туда же немного растопленного сливочного масла.

● 250 г муки, ● 4 яйца, ● кусочек сливочного масла, ● 2 щепотки ванильного сахара, ● щепотка соли. **Для соуса:** ● 2 апельсина, ● лимон, ● 100 г сливочного масла, ● 50 г сахара.	Натрите кожуру апельсинов и лимона. Выжмите сок из апельсинов, закиньте в него цедру, сахар, растопленное сливочное масло, хорошенько перемешайте. Пожарьте блинчики. Медленно доведите апельсиновый соус до кипения в отдельной сковороде. Сверните блинчики треугольниками и обжарьте в соусе на максимальном огне. Можно добавить апельсиновый или другой ликёр и поджечь, чтобы блинчики приобрели карамельный вкус.

Василопита

Греция

В Греции этот пирог пекут традиционно 1 января — в День святого Василия. По легенде, Василий Великий собрал с жителей Кесарии Каппадокийской (территория современной Турции) золото, чтобы подготовиться к обороне от захватчиков. Но драгоценности не пригодились, тогда епископ приказал испечь пироги, в каждый положить монеты и раздать горожанам. Отсюда и появилась традиция класть в блюдо завёрнутую в фольгу монетку — кому она попадётся, тот будет счастлив весь год.

Вы, конечно, можете испечь василопиту когда угодно и без монетки. В любом случае пирог получится ароматным, пышным и вкусным.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 400 г муки, • 300 г сахара,	Взбейте сливочное масло и сахар, чтобы получилась кремовая консистенция. Добавьте яйцо, взбейте до однородности.

• 250 г сливочного масла, • 125 мл свежевыжатого апельсинового сока, • 125 мл молока, • 4 яйца, • 1 г ванилина, • 1 ч. л. корицы, • 1,5 ч. л. разрыхлителя, • 2 ст. л. сахарной пудры, • цедра 1 крупного апельсина.	Поочерёдно проделайте то же самое с остальными яйцами. Продолжая взбивать, добавьте апельсиновый сок и молоко. Должна получиться жидкая смесь, похожая на крем. Всыпьте ванилин, апельсиновую цедру, корицу. Просейте муку с разрыхлителем и добавьте к смеси, перемешайте до однородности. Смажьте дно и края формы для выпечки маслом, залейте смесь. Отправьте в духовку (t = 180 °C) на 40–50 минут. Готовность проверьте зубочисткой: если она выходит сухой, пирог пора доставать. Посыпьте остывший пирог сахарной пудрой и подавайте к столу.

Мандхи-ладду

Индия

Это шарики из орехов, кокосовой стружки, муки и специй, которые обжаривают в масле. Лакомство обязательно подают на национальные индийские праздники.

Ингредиенты:	**Как готовить**
• 600 г консервированных персиков, • 300 г манной крупы, • 250 г муки, • 200 г сахара,	Нагрейте 170 мл воды и растворите там сахар. Смешайте муку и манную крупу. Влейте масло и замесите тесто. По консистенции оно должно напоминать хлебные крошки.

• 6 ст. л. топлёного масла.	Процедите через сито сахарную воду и добавьте её в тесто. Снова замесите. Разделите тесто на 15 частей и скатайте из них шарики. Внутрь каждого поместите кусочек персика. Обжарьте шарики во фритюре. Когда они станут светло-коричневого цвета, откиньте на дуршлаг. Подавать десерт можно со взбитыми сливками и оставшимися персиками.

Напитки

Кофе по-турецки

Турция

Хотя кофе родом из Эфиопии, национальным напитком он стал в Турции: именно там придумали особый способ его варки и джезву.

Кофе попал в Турцию в XVI веке. Сначала его пила только знать, но вскоре открылись кофейни и для простых людей. Варка этого напитка стала целым обрядом, которому специально обучали женщин. Будущие мужья выбирали себе невест в том числе и по тому, как хорошо они готовят кофе.

Ингредиенты:	**Как готовить**
● 5 ч. л. молотого кофе, ● 1,5 ст. воды, ● щепотка соли, ● 1 ч. л. сахара.	Высыпьте в турку кофе, соль, сахар, залейте холодной водой и перемешайте. Поставьте на слабый огонь. Когда начнёт подниматься пена, снимите турку с огня и поставьте снова. Повторите это 3–4 раза, чтобы получилась плотная пена.

	Ещё раз доведите кофе до кипения и сразу уберите с огня. Уберите ложкой пену в отдельную ёмкость. Разлейте кофе по кружкам и сверху выложите пену. Подавайте со стаканом холодной воды.