

## Фаршированные яйца: как разнообразить начинку? (уник. 99%)

Варёные яйца замечательный компонент для создания различного рода салатов, закусок, украшений. Очень практично, быстро и красиво. Главное доступно. По полезности тоже хорошо и легко. Сваренные вкрутую, они усваиваются в желудке в течение полутора часов.

Прежде чем приступать, отваривают их нужное количество. После этого решают: будет блюдо в скорлупе или без неё. В скорлупе выглядит эффектнее, но некоторые погрешности при её делении пополам, неровных крошащихся краёв, занимают больше времени при приготовлении. Начинки используют одинаковые для всех вариантов. Удобство скорлупы в том, что если планируется выезд на природу, командировка, отпуск на авто, а возможности часто мыть руки не предоставляется, то это выход из положения и презентабельная внешность блюда.

Разрезают яйцо либо вдоль, либо срезают верхушку, оставляя «крышечку». После заполнения начинкой, её кладут сверху. Для устойчивости, чуть срезают нижнюю часть.

### Неуловимый полёт фантазии...



А дальше остаётся одно-единёшенько, ни чем не прикрытое творчество. Кто был первооткрывателем этого мобильного кушанья сейчас сказать сложно. Предполагают, что появилось оно в 16 веке.

Все составляющие измельчаются вручную или доводятся до пастообразного состояния в блендере, мясорубке. К массе добавляется желток, зелень, соль, специи, зелёный лук.

Некоторые очень выигрышные сочетания:

\* любое отварное мясо (измельчённое и обжаренное с луком), сливочное масло, свежие помидоры, горчица (кладётся 1/3 ч.л. на дно яйца), томатный соус/кетчуп (кладётся сверху пол чайной ложки);

\* домашний печёночный паштет (можно заменить измельчённой пожаренной печенью, любой), сливочное масло;

\* икра мойвы (или любая другая), сливочное масло;

\* свежие помидоры, свежие огурцы, ветчина/балык, майонез;

\* печень трески, сливочное масло, кусочек свежего помидора;

\* плавленый сыр, чеснок, майонез;

\* свежие помидоры, брынза, оливки, майонез;

\* филе сельди, сливочное масло, плавленый сыр, отварная морковь;

\* жареные грибы (если маринованные, то подсолнечное масло, без сыра), твёрдый сыр, майонез.

Можно использовать любой салат, сугубо овощные закуски, типа сатэ, аджики, лечо.

## **Какую закуску можно сделать из лаваша?** (уник. 97%)

Лаваш был и остаётся основным продуктом, употребляемым армянским народом. «Армянский хлеб» имеет вид длинной широкой лепёшки, которую пекут на стенках круглого очага из глины—тонира. Его состав довольно пресный: мука, тёплая вода, соль и закваска. До сих пор в большинстве районов принято делать запасы из хлеба на зиму. Подсушенные лепёшки складывали друг на друга и оставляли в прохладных кладовках. Чтобы придать им мягкость—сбрызгивали водой и накрывали тканью. Родиной этого

блюда считается Персия. Позже приготовление распространилось по всему Ближнему Востоку, Кавказу и всему миру.

### **Лаваш всегда может быть пирогом...**

Загадочно будет смотреться и плотный лаваш-лепёшка. Острым ножом он режется вдоль на две половины (два коржа). Промазывается соусом или сливочным маслом, укладывается начинка, накрывается сверху второй половиной и дальше: тёртый сыр, сметана с зеленью, сырое яйцо, зелёный лук, зелень сама по себе, томатный соус и много различных вариаций на тему. Всё это чудо творения запекается в духовке максимум до 15 минут. В зависимости от того, что внутри и наверху.

### **Лавашёвые «тонкости»...**



Тонкий лаваш оставляет больше возможностей для фантазии. Его заворачивают как шаурму, конвертом, кладя в середину начинку. Хорош он в виде рулета. Удобны порционные маленькие рулетики. Сразу заворачивают несколько видов начинки. Дают пропитаться полчаса. Можно использовать на следующий день.

- намазывают не густо майонезом, можно готовую грибную закуску; укладывают мелко порезанную свежую капусту, огурец; перец, соль; сверху разбрасывают натёртую на крупную тёрку ветчину; посыпают зеленью;
- поверхность слегка намазывают топлёным сливочным маслом, укладывают мелко резаный жареный картофель, кусочки отварной или жареной птицы; покрывают тонкой, частой майонезной сеткой; зелёный лук, специи, зелень; хорошо отжатый тёртый солёный огурец;
- хорошо промазать сливочным маслом, посыпать сыром/брынзой, мелко нарезать зелень (её можно положить побольше), варёные яйца; свернуть конвертом,

поджарить с обеих сторон на сковороде с маслом 3-5 минут.

## Как необычно и вкусно приготовить макароны? (уник.98%)

### Пресные Дары...

«Маккерони»—итальянские изделия из вытянутого в трубочку теста. Именно в Италии их насчитывается больше всего видов, начинок, размеров. Впервые о них говорилось при раскопках этрусских гробниц. Были предположения, что найденные там предметы использовались для приготовления макарон. Марко Поло привёз макароны из Китая. Древние римляне и эллины считали плоские листки теста (прародителя лазаньи) дарами Богов. Индусы в 10-11 веке называли их «sevika»--нить, персы «rishta». Екатерина Медичи подарила Франции это блюдо, ставшее при дворе очень популярным. Немного ранее в Англии это слово означало что-то привилегированное, изысканное. У нас первенцами производства были одесситы. В конце 18 века в России было принято решение об открытии макаронной фабрики.

### Старые забытые вкусы...

- Соединяют стакан молока с двумя яйцами, вливают стакан томатного соуса, стакан измельчённого сыра, зелень, несколько зелёных стручков перца и перемешивают. Форму для выпечки смазывают жиром, хорошо присыпают молотыми сухарями. Отваренные 400,0 макаронных изделий смешивают с приготовленной смесью. Выкладывают в форму, сверху сухари, несколько кусочков сливочного масла. Испечь в духовке на средней температуре до румяной корочки.



- Варят 200,0 макарон до полуготовности. Сливают воду и оставляют их под крышкой. Сковорода с высокими бортами: растапливают 50,0 сливочного масла, примешивают к нему специи, зелень и мешают до однородности. Снимают с огня. Вводят два стакана куриного бульона, стакан сливок, ставят снова на огонь, помешивая, доводят до кипения. Полученный соус выливают к макаронам, добавляют мелко порубленную мякоть варёной курицы, 250,0 отварных грибов, один яичный желток. Всё основательно перемешивают, выливают в подготовленную сковороду. Сверху покрывают 0,5 ст. сыра. Отправляют в разогретую духовку на полчаса.

## Как правильно пить абсент? (уник. 100%)

### Горчит полынь-трава...

Кто бы мог подумать, что аптекарская настойка станет такой же популярной, как водка или вино? За тысячи лет до христового летоисчисления в Древнем Египте она считалась лекарством. Великий Гиппократ лечил ей желтуху, ревматизм, малокровие. Древний Рим употреблял её для свежести дыхания, считая ещё и средством от старости. В средние века англичане пили пиво с добавлением полыни «pur!», в переводе «бахрома, журчание». Только в 18 веке, дополнив и «усовершенствовав» рецептуру, её стали употреблять внутрь. С лёгкой руки швейцарской аптекарши (которая, кстати сказать, её же и употребляла) она стала народным достоянием. Права на неё перекупали друг у друга предприимчивые господа, пока не наладили поточный выпуск сего средства. Французское слово, в переводе означавшее «полынь», а ранее греческое «невыпиваемый», так и осталось в названии напитка. Основой его является экстракт полыни в совокупности со знакомыми всем лекарственными травами, такими, как аир, мелисса, анис, фенхель, ромашка, кориандр, петрушка, дягиль, мята и пр. По вкусу абсент напоминает с детства всем знакомый сироп от кашля «Пертусин». Если взять чайную ложку сиропа и развести

спиртом 70% будет что-то похожее. Крепость его колеблется от 40 до 86 %.

Этот вид бизнеса достаточно неплохо процветал. Виноделы хватались за головы, видя такого конкурента. В 19 веке его производство забрало 30% рынка алкогольных изделий. Посодействовали развитию и межколониальные войны. Он стал обязателен, как профилактическое и дезинфицирующее средство. Но у всех лекарств (а это именно лекарство) есть свои побочные эффекты. Были они и тут. Полынь выделяла ядовитое вещество, которое оказывало на организм человека не самое хорошее влияние. «Зелёная Фея»--так называли напиток, дарила своим поклонникам галлюцинации, депрессию, спонтанную агрессию, параноидальную шизофрению, цирроз, алкоголизм. В 1910-1920 годах абсент официально запрещён Францией, Америкой, Швейцарией и др. европейскими странами. В данный момент основным производителем абсента считается Чехия. Качество этого продукта далеко от оригинала.

### **Как пить, если пить...?**

Исходя из того, что напиток был модным и богемным, то и само употребление старались делать особенным. Собственно сам ритуал имеет 2 варианта:

По-французски. Наливается одна часть в бокал, кладётся на края специальная ложечка с отверстиями (типа шумовки). На неё кусок сахара. На сахар льётся три части холодной воды. Она смывает сахар, тот попадает через ложечку в напиток. Получается своеобразный сироп, задача которого убрать горечь и чуть разбавить крепость. Из изумрудного «Зелёная Фея» превращалась в светло-жёлтую, с лёгкой зеленцой мутную эмульсию.



По-чешски. Ложка с отверстиями нагревается, кладётся сахар и льётся сам абсент. Иногда ложку обмакивали в напиток, потом в

сахар, потом опять в абсент, поджигали. Карамель капала в абсент. После чего его разводили 3 частями воды.

## **Картофельное пюре. Есть место для фантазии? (уник. 98%)**

Опять французы. В их жаргоне звучало слово «Puree», что значило «толчёное, чистейшее». Европе стало известно о «толчёнке» в середине 17 века. Её существование описал врач Эксквемелин. Речь шла об индейцах Америки, употреблявших картофель. Они первые придумали высушивать, вымачивать, разминать его ногами. Получалось блюдо «чуньо».

До нас дошли разные рецепты многих стран и народов. У каждого свои добавки, обычаи. Каждая хозяйка может сама придумать свои фирменные компоненты, способы подачи блюда на стол. Кушанье хорошо поддаётся даже самым смелым экспериментам. Вряд ли его можно чем-нибудь испортить. Разве что, наоборот...

### **Разноцветное пюре...**



Приготавливают его из 12 штук картофеля. Взбивают 5 белков, соединяют, хорошо перемешивая. Делят на четыре равные части. В одну добавляют 2 ст.л. пюре из шпината или зелёного горошка. Во вторую пюре из томатов. В третью 2 взбитых желтка. А четвертую оставляют неизменной. Отсаживают из кондитерского мешка на блюдо, как подскажет изобретательность.

Украшают сверху варёными яйцами, зеленью.

### **Картофельная паста с копчёной рыбой...**

Варят пюре из четырёх картофелин средней величины. Одна копчёная рыба (любая) чистится, готовое филе растирается вилкой до состояния пасты. Смешивается с картофелем, прибавляя одну мелко нарезанную луковицу. Заправляется 2-3 ст.л. подсолнечного

масла, 1 ч.л. лимонного сока. Всё вымешивается до однородной пышной массы. Таким составом хорошо мазать тартинки, посыпая зелёным луком, укропом.

### **Омлет с картофелем...**

Готовится смесь из шести варёных картофелин, двух яиц, соли. Добавляется мука, замешивается не слишком крутое тесто. Делится на небольшие шарики. Отдельно поджаривается на сковороде мелко нарубленное свиное сало. Шарики чуть раскатываются до небольших лепёшек, выкладываются на сковороду, заливаются хорошо взбитой массой из 0,5 ст. молока и 5 яиц. Запекается в духовке до готовности.