

Тема урока: Особенности, традиции, режимы питания, горячие блюда Болгарии, Венгрии, Румынии. – 1 час.

Холодные блюда и закуски, напитки, особенности оформления и подачи. – 1 час.

Цель урока: формирование умений обучающихся систематизировать информацию для освоения теоретических знаний по особенностям, традициям, режимам питания, горячие блюда, холодные блюда и закуски, напитки Болгарии, Венгрии, Румынии. Особенности оформления и подачи.

ПЛАН

1. Особенности, традиции, режимы питания, блюда Болгарии.
2. Особенности, традиции, режимы питания, блюда Венгрии.
3. Особенности, традиции, режимы питания, блюда Румынии.

ЗАДАНИЕ:

1. Составить краткий конспект.

2. Написать различие кухонь Болгарии, Венгрии, Румынии. В чем сходство, а в чем различие.

Кухня народов Придунайских государств (Болгария, Венгрия, Румыния)

Болгарская кухня. Болгарская национальная кухня, отличающаяся большим разнообразием блюд, популярна во многих странах Европы. По многим своим особенностям она близка к кухне других стран Балканского полуострова.

За завтраком болгары обычно пьют кофе по-турецки с пшеничным хлебом, маслом и джемом. Они редко употребляют за завтраком мясо, многие предпочитают есть утром простоквашу, кефир или другие кисломолочные продукты. Употребляют холодный суп таратор, приготовленный из простокваши с добавлением свежих огурцов, растертого чеснока и дробленых орехов. В этот суп перед подачей иногда кладут пищевой лед.

Два раза в день – на обед и ужин – болгары едят горячее.

Очень любят горячие и холодные закуски. Среди холодных закусок первое место отводится овощным салатам. Их подают в любое время года на обед и ужин в качестве самостоятельного кушанья, а также как гарнир ко вторым блюдам.

Болгарию часто называют страной овощей. Помидоры, перец, баклажаны, картофель, огурцы, капуста, морковь, кабачки, различные пряные овощи обильно произрастают на ее щедрой земле.

Овощи в почете у болгар в любом виде: жареные, тушеные, отварные, маринованные, соленые, причем они отлично сочетают их с мясными, мучными, рыбными и молочными продуктами.

Очень популярны блюда из фаршированных овощей.

Со стручкового перца, а также помидоров обязательно снимают кожицу. Начиная с мая, болгары не употребляют старый картофель, заменяют его овощами, рисом или макаронами.

Кухня болгар насчитывает десятки рецептов супов. Условно их можно разделить на две группы: супы из мяса, птицы, субпродуктов и рыбы; вегетарианские супы. Последняя группа, в свою очередь, подразделяется на супы из овощей, холодные и кремы-супы.

Национальное болгарское блюдо – *чорба (суп)*. В народе о ней говорят так: "Хорошо, когда есть чорба на столе, пусть она будет даже из камня, но она помогает легко съесть все остальное". Из первых блюд также популярны куриный бульон с желтком, суп из кабачков, суп из свинины с яблоками, суп-харчо, рассольник, суп-пюре из овощей и мясных продуктов.

Из мясных продуктов болгары предпочитают свинину, баранину, говядину, домашнюю птицу.

Способы тепловой обработки мясных продуктов различны, однако преобладает, как и при обработке овощей, тушение. Мясо и овощи обычно тушат, добавляя острые приправы, – лук, чеснок, перец, уксус, мяту, петрушку и т. д. Для тушения и жаренья используется главным образом растительное масло, реже – сливочное масло и свиной жир.

Излюбленными являются также мясные блюда, приготовленные на вертеле или на решетке над раскаленными углями. В Болгарии кухня почти каждого ресторана или столовой оборудуется специальной печью, которая называется "скара". Это своеобразный камин с решеткой, на которой всего за несколько минут можно приготовить ароматные, вкусные кебабчета. То, что румыны называют "*мититей*", известно болгарам под названием "*кебабчета*". Из смеси бараньего и говяжьего фарша формируют небольшие колбаски, обжаривают их на решетке и подают с гарниром из нарезанного соломкой картофеля, лука, томатов, свежей паприки с пшеничным хлебом.

Национальным блюдом является *гю-веч*. Это рагу из свинины и баранины, которые тушат в жарочном шкафу вместе с горошком, картофелем, свежей паприкой и зеленой фасолью. Его подают на стол в глиняном горшочке.

Национальным блюдом болгарской кухни является также *мясо на вертеле по-пастушьи*. Небольшие, мягкие, предварительно замаринованные куски говядины, свинины, баранины и свиного сала насаживают на вертел, прослаивая их грибами, помидорами и луковичками. Все это посыпают толченой паприкой и обжаривают на открытом пламени. Другие любимые блюда болгар: *таратор* (холодный суп из йогурта, огурцов, чеснока и тертых орехов), *кишкавал* (овечий сыр), *луканка* (плоская твердокопченая колбаса), *кастарма* (вяленое козье мясо), *лютеница* (острый соус из сладкого перца), *тас-кебаб* (телятина в томатном соусе), *банница* (слоеный пирог с овощами и брынзой) и т. д. Подсоленную банницу с кислым молоком едят в Болгарии как самостоятельное блюдо, по популярности среди населения страны оно может сравниться с борщом у украинцев или с пориджем у англичан. Не мудрено, что сплошь и рядом на болгарском столе можно увидеть помидоры – по их производству Болгария занимает первое место в мире.

Помидоры, баклажаны, перец всех видов, лук, чеснок, душистые травы и пряности, оливковое и подсолнечное масла, фрукты, орехи, рис, рыба и все, что дает человеку море, овечий и козий сыр, кислое молоко, йогурт – вот основные компоненты, используемые кухней, йогурт кислое молоко, отличающееся своеобразным острым вкусом. Популярность йогурта (иногда его называют йгут) давно перешагнула границу Болгарии. Йогурт знают и потребляют во многих странах Европы. В Болгарии его подают с разными приправами – с чесноком, сахаром, джемом, повидлом, йогурт входит в состав многих первых и вторых блюд.

Широк ассортимент в болгарской кулинарии и изделий из теста. Для приготовления многих из них болгарские повара и кондитеры используют мед, миндаль, орехи, различные фрукты.

Особенно вкусны баклава, реване, молочные галеты, пирожные, булочки.

Фрукты являются также основой для приготовления многих сладких блюд: салатов, кремов, киселей, желе, компотов и т. д.

Круглый год на столе болгар черешня, клубника, абрикосы, персики, яблоки, груши, арбузы, виноград, орехи.

Болгарская кулинария не признает молочных супов, крупяных блюд; неохотно едят болгары блюда из котлетной массы, окрошку, борщ, сырники; хлеб предпочитают белый.

Болгария издавна считается страной вин. В каждом винодельческом районе есть свои знаменитые вина.

Широко распространена в Болгарии минеральная вода, причем ее пьют не только за обедом и ужином, но и за завтраком. Традиционный горячий напиток болгар – кофе, сваренный преимущественно по-восточному.

Для туристов из Болгарии рекомендуются:

из холодных закусок: масло, кефир, йогурт, сыр, салаты из помидоров, огурцов и других свежих овощей; перец фаршированный, рыба под маринадом, крабы, креветки; соленые и маринованные огурцы, помидоры, грибы; икра кабачковая, баклажанная; куры жареные; буженина;

из первых блюд: бульон куриный; щи из телятины, говядины с овощами; суп-харчо; рассольник; супы-пюре из мясных продуктов и овощей; солянка рыбная;

из вторых блюд: котлеты отбивные из баранины, телятины, свинины; шашлык из баранины, люля-кебаб, тава-кебаб, бастурма, рагу из баранины; долма; лангет, биточки по-киевски; голубцы; кабачки фаршированные, перец, помидоры.

Отдельно ко вторым блюдам следует подавать зеленый салат и салат из помидоров и огурцов;

на десерт: свежие и консервированные фрукты и ягоды; салаты из фруктов; пирожные, торты; мороженое.

После обеда рекомендуется черный кофе и кофе по-восточному.

Учитывая то, что туристы из Болгарии любят добавлять в пищу специи и приправы, к столу следует отдельно подавать уксус, томатные острые соусы, красный и черный перец.

Венгерская кухня

О венгерской кухне бытует несколько превратное, но глубоко укоренившееся представление. Многие полагают, что красный сладкий перец – паприка – исстари является типичным атрибутом венгерской кухни. В действительности же венгерские поваренные книги начала XIX века этот овощ даже не упоминают.

Отличительная особенность современной венгерской кухни – разнообразный ассортимент продуктов, используемых для приготовления блюд. Среди них в первую очередь необходимо назвать мясные продукты: свинину, говядину, телятину, домашнюю птицу (индейки, гуси, куры, цыплята), дичь; всевозможные овощи; сладкий перец, кабачки, баклажаны, капусту (кольраби, белокочанную, цветную);

молочные продукты; фрукты.

Употребление закусок в Венгрии довольно ограничено. Наиболее популярны ветчина под хреном, венгерская колбаса салями, шампиньоны в яйце и жареная в сале гусиная печенка (горячие закуски), мясные салаты.

Ассортимент первых блюд обширен. Среди них первое место, бесспорно, занимает рыбный суп *халозле*. Его готовят из рыбы разных видов с применением паприки (красного перца) как пряности и в свежем виде, томатов и лука. В меню предприятий общественного питания почти всегда можно найти также картофельный суп, суп- пюре из сельдерея, мясной бульон с фасолью.

Венгерские реки и озеро Балатон изобилуют различными видами рыб. Блюда из тиссайской стерляди, дунайских сома, щуки, сазана, балатонского судака, мясо которого обладает нежным и тонким вкусом, занимают почетное место в венгерской кулинарии.

Из вторых рыбных блюд первое место принадлежит карпу, которого готовят по-разному и под самыми различными соусами: карп запеченный, карп, тушеный в сметане, карп в аспике, а также гуляш из карпа с мучными клецками на гарнир.

Характерной особенностью венгерской кухни является также обильное потребление муки, яиц, свиного жира, сметаны и красного перца – паприки. Острый вкус, ярко-красный цвет создали ей опасную репутацию, хотя предубеждение, которое многие испытывают в связи с этим, лишено всякого основания. Настоящая хорошая паприка и не слишком остра, и отнюдь не вредна. Свежий и приятный на вкус плод паприки едят и в сыром виде. Полузрелая паприка – еще зеленого цвета или светло-желтого – служит превосходным салатом (лечо) и отличным дополнением к мясным блюдам. Из зрелых стручков паприки удаляется сердцевина с зернами, затем стручки высушивают и размалывают, в результате чего получают красный мучнистый пряный порошок. Это не острый перец: он не обжигает рот и пищевод человека, и, во всяком случае, менее вреден, чем черный перец. В венгерской кухне обычно фигурируют четыре блюда, в которых паприке (красному перцу) отведена значительная роль: гуляш, перкельт, токань и паприкаш.

Все попытки установить точный путь паприки из далеких краев на залитую солнцем равнину близ Калочи и Сегеда заканчивались неудачей. Привезли ее из индейской кухни Центральной Америки Колумб в Испанию, откуда она таинственными тропами добралась до Венгрии? Или ее принесли цыгане, проделавшие долгий путь из Индии? А может, где-то в глубинах Османской империи, которой в свое время принадлежали и большие пространства в Аравии и Северной Африке, с ней познакомились турки и принесли ее с собой во время похода на Венгрию? Никто этого не знает. Но доподлинно известно, что впервые паприка попала в Венгрию в XVII веке – в смутные времена войн, когда вся равнина находилась в турецком владении и султан неуклонно расширял свои земли в районе Сегеда.

Паприка попала в Венгрию в то время, когда былая средневековая тяга к специям поослабла. Венеция уже утратила свою славу торгового центра, а португальская монополия на специи перешла, со всеми экономическими последствиями, голландцам из "Всеобщей Ост-Индской компании".

Если прежде перец ценился на вес золота и преподносился королями друг другу как ценный подарок, то потом его чрезмерные запасы приходилось сжигать, чтобы диктовать и искусственно поддерживать цены в Европе. Можно было бы предположить, что в этих условиях "индейский перец", который был привезен Колумбом и который прекрасно чувствовал себя в средиземноморских огородах, молниеносно завоюет Европу из-за дешевизны этой приправы. Но оказалось совсем не так. Красный индейский перец, развешанный вокруг испанских крестьянских хижин, показался богачам недостаточно экзотичным и своеобразным. Они остались при своей любви к дорогому черному перцу, а красный перекочевал преимущественно в кастрюли простого народа. Если исходить из этого факта и исторической ситуации XVII века, то весьма вероятно, что паприку в Венгрию впервые принесли турки. Но венгры не переняли турецкие обозначения: "карабибер" для перца и "кирмици" для паприки. Они нашли нужное слово в сербо-хорватском языке. Из "папар" они сделали "папарка", а из "папарки" в конце концов появилась "паприка".

Отметим, что выращиваемая в Испании и по сей день пимиенто идентична южноамериканскому растению, тогда как венгерская паприка соответствует сорту, имеющемуся в Индии и дающему плод поменьше, но с особо характерным ароматом. Пока турки оставались в стране, венгры не очень интересовались турецким перцем. Только после их изгнания деревенскую кухню привлекла паприка. В Венгрии в настоящее время производят семь сортов порошков паприки, причем острота приправы зависит от способа приготовления, при котором большую роль играют капсаицин, придающий остроту, а также красящие вещества (капсантин и каротин).

"Справочник о паприке" поможет получить самое точное представление о ней:

"Благородная сладкая паприка – один из наиболее употребляемых сортов. Довольно темного и сочного цвета. Порошок среднего помола с тонким ароматом.

Деликатесная паприка – средней красноты и помола средней тонкости. Приятна на вкус, не будучи острой. Подчеркивает собственный вкус блюда, не "забивая" его.

Полусладкая паприка – относительно светлая по цвету, матового оттенка, с характерным запахом специй, средней остроты. Из-за содержания в ней сахара ни в коем случае не поджаривать в жире.

Специальная паприка – отличается ярким красным цветом, имеет приятный вкус, сладковатый и мягкий. Помол тонкий.

Розовая паприка – порошок среднего помола. Она относится к пикантным и довольно острым сортам, которые следует использовать весьма осмотрительно и осторожно. Нежный сорт представляет собой порошок светло-красного цвета и помола средней тонкости, отличается блеском. Его характерная особенность выражена уже в названии сорта: он лишен остроты, но нет специфического аромата приправы.

Острый сорт – отличается от других своим цветом. Это желтоватый или светлый красно-коричневый порошок помола средней тонкости. Непривычным гурманам он покажется обжигающе острым".

Вероятно, самым известным блюдом венгерской кухни является густой *мясной суп-гуляш* и его вариант – с картофелем, приготовленный в котелке. Название еще одного национального блюда – *перкельт* –

происходит от венгерского слова "жарить", то есть кусочки мяса предварительно обжариваются. *Паприкаш* – подобное блюдо и отличается только тем, что в него добавляют сметану.

Для *токани* мясо, нарезанное соломкой, тушится в собственном соку.

Казалось, можно было бы уверенно сказать: упомянутые блюда "молоды", им не более двухсот лет, и они являют собой своего рода "пережитки турецкой эпохи". Это как бы некий запоздалый подарок османов всем венграм между Тимишоаром и Чегетваром, Мохачем и Будапештом. Однако это не так. "Жил-был однажды бограч..." – так должны были начинаться рассказы о происхождении всех гуляшей и паприкашей.

И это была бы история о простом котле с ручкой, который сопровождал венгров с начала их пути.

История, которая, насколько ее можно проследить, охватывает по меньшей мере три тысячелетия – тысячелетия, полные лишений, скитаний, войн, переселений, завоеваний, порабощения, тысячелетия, полные трансформаций, которые от примитивной кочевой жизни привели к зачаткам земледелия и животноводства и, в конечном счете, – к оседлости. Бограч прошел вместе с предвенгерским племенем путь от предгорьев Урала и уральских степей через царство хазаров, Кавказ, вдоль северных берегов Черного моря и далее через пол-Европы к дунайской излучине. Точно неизвестно, что готовили кочевые племена в своем походном котле. Но ясно, что это была пища наподобие супов, которые варили из хранившихся припасов, а также собранных трав, корней и грибов. Среди припасов имела и тархоня – маленькие твердые мучные шарики, а также сушеная рыба и нарезанное брусочками вяленое на воздухе мясо.

Среди трав и корней – одуванчики, молодые листья крапивы, мята, вербена и можжевельник. Лук – а возможно, и чеснок – мадьяры знали еще на своей исторической родине. Первые оседлые мадьяры вместе с Сегедом основали при слиянии Маруша с Тисой первый солевой рынок, поскольку сюда приходил транспорт с солью из Трансильвании.

Так что, видимо, они готовили в своих котлах фантастические рагу, острую еду из одного блюда, в зависимости от того, что было у них под рукой. Только в XVIII веке в венгерскую кухню вторглась новая приправа – паприка, и тогда, чтобы различать разновидности блюд из котла, потребовалось дать им новые названия, а также изобрести новые правила приготовления и распределить блюда по группам.

Это был "час рождения" всех разновидностей гуляша, перкельта, токани и паприкаша, в которых иностранец всегда несколько путается.

Гуляш – одно из простейших блюд в венгерских домах. Это высококалорийный суп. Варится он с животным жиром, луком, паприкой и кусочками мяса. В варево добавляют резаный картофель, летом также помидоры, стручки перца и мучные клецки. "Настоящий гуляш варят только в котле", – диктуют правило поколения венгерских поваренных книг. Однако в домашних условиях в наши дни его готовят не в котле, а в кастрюле. Собственно говоря, в котле гуляш варят только для туристов, чтобы наглядно представить или создать видимость былой пастушьей романтики.

Сегодняшний бограч на ресторанном столе не более чем уменьшенная копия оригинала, причем чаще всего изготовленная из листовой меди, этакая изящная столовая посуда, а отнюдь не кухонная утварь.

Гуляш, предположительно, был сначала едой пастухов.

Перкельт тоже готовится с паприкой, но отличается от гуляша своей густотой. Его прекрасный темно-красный соус весьма густой, что делает его уже не супом, а основным блюдом. Настоящих венгров оскорбляет, что во всем мире перкельт значится в ресторанных меню как гуляш. Но постепенно это общемировое заблуждение искореняется. Из всего вышесказанного следует, что неуместно и широко

распространенное название суп-гуляш, ибо суп не называют супом дважды. Для пёркельта не имеет значения, если мясо чуть жирнее, чем надо, или если оно, подобно телятине, теряет свой вкус при варке в котле для гуляша. Для пёркельта, что в буквальном переводе означает "поджаренное", подходит все: телятина, свинина, говядина, баранина, курица, гусь, индюк, оленина, заяц и т. д. Есть даже рыбный и крабовый пёркельт, а также овощной и грибной. Собственно, пёркельтом можно назвать все, что поджаривается в мелко нарезанном виде с луком, потом посыпается паприкой, тушится и подается на стол под вкусным красным соусом.

Токань имеет довольно близкое сходство с пёркельтом. Но в то время, как пёркельт обязательно предписывает использование паприки, есть ряд рецептов токани, где вместо паприки специями служат перец и майоран. Токань не ограничивается одним сортом мяса, птицы, рыбы, дичи или овощей, в этом блюде используется различное мясо, и оно часто тушится вместе с грибами или овощами. И уж в полное замешательство приводят рецепты, допускающие сметану. Что касается гуляша, то тут сметана, в виде исключения, используется при приготовлении гуляша по-чекледски, но ни в коем случае – для пёркельта. А вот для токани сметана иногда добавляется, и поэтому токань, приготовленную с паприкой и сметаной, почти невозможно отличить от паприкаша, разве что по сортам мяса.

Паприкашем называют многие блюда, где мясо мелко режется и сдабривается паприкой, а соус смягчен сливками или сметаной. Паприкаш бывает рыбный, куриный, из телятины или ягненка. Но ни один венгерский шеф-повар никогда не приготовит паприкаш из говядины, свинины, баранины или же гусятины, утки или дичи. "Ни жирного, ни черного мяса", – таково главное требование при приготовлении хорошего паприкаша.

Об исконной венгерской кухне подробных сведений очень мало, известны только описания блюд из аристократически-дворцовых меню, но они уже в большой степени претерпели иноземное влияние. Тем не менее в этой стране готовили вкусно – ведь венгерские повара славились во все века. Наряду с уже названными блюдами, которые можно готовить и из мяса диких животных, в венгерской кухне много вкусных блюд, заимствованных у других народов, но получивших законченный вид у местных мастеров кулинарного искусства.

Вторые блюда, как правило, подают с маринованными овощами и фруктами.

В венгерской кухне, наряду с уже перечисленными чисто национальными блюдами, имеется богатый выбор блюд без красного перца – более близких к общеевропейскому вкусу: обжаренная в сухарях курица, зажаренный поросенок с хрустящей, золотистой корочкой, жареный молодой гусь, утка, фаршированная индейка с рисом, говяжий язык с картофельным пюре, говядина под соусом из крыжовника, натуральная свиная отбивная.

Нельзя не сказать о еще одном продукте, который используется для приготовления множества блюд – о муке.

Венгерская пшеница отличается высоким содержанием клейковины. Это позволило венгерским кулинарам создать широкий ассортимент мучных изделий. Среди них гордость национальной кухни – рулет "*ретеш*", приготовляемый из очень тонко раскатанного теста.

Из теста, замешанного на яйцах, готовят столь характерную для венгерской кухни тархонию – подсушенное тесто в виде шариков, напоминающих крупу. Тархоня используется и для приготовления супов, и в качестве гарнира к тушеному мясу, и как самостоятельное блюдо. Применяют ее и для фарширования перца, голубцов, где тархоня заменяет рис.

Венгерские кулинары готовят на свином сале. Сливочное масло употребляется чрезвычайно редко (в основном для диетического питания), растительное – еще реже.

Топленое свиное сало является важнейшим компонентом почти всех кушаний. Оно используется также для приготовления другой важной составной части венгерских блюд – мучной заправки (пассеровки).

Поджаренная на свином жире мука придает блюдам необходимую густоту и вкус.

Основа венгерских тушеных и заправленных сладким перцем блюд – лук, поджаренный на топленом свином сале. Венгерские кулинары считают, что именно свиной жир при определенной температуре лучше всего подчеркивает запах эфирных масел, содержащихся в луке и выделяющихся при его поджаривании.

Приготовление многих блюд венгерской кухни начинается с тепловой обработки лука. В зависимости от особенностей приготовляемого блюда лук тушат, подрумянивают или сильно поджаривают, создавая богатую вкусовую гамму.

Венгерский стол – как домашний, так и ресторанный – немыслим без горчицы, уксуса, красного и черного перца.

Кроме специй и пряностей, венгерская кухня использует еще одну характерную для нее приправу – сметану, которая является важной составной частью супов, соусов, овощных и мясных блюд. Сметана

используется также для приготовления мучных блюд, ею поливают такие кушанья, как гуляш по-сенеиски, творожные крокеты, салат из огурцов непосредственно перед подачей на стол. Из десертных блюд можно отметить сладкий омлет с вареньем, творогом и мелко рублеными орехами, а также блинчики, которые укладывают один на другой, прослаивая их сахарной пудрой со взбитым яичным белком, после чего запекают в духовом шкафу. Среди венгерских кондитерских изделий особой популярностью пользуются яблочный и вишневый рулеты и "палатшинкен" (вид пирога).

Завершают обеденное меню сыры и фрукты; чай венгры любят пить перед завтраком, причем к чаю отдельно подается лимон. Кофе они готовят особым образом и утверждают, что, кроме них, лишь одни итальянцы способны приготовить кофе такого же качества, вкуса и аромата.

Западная кухня проникла в Венгрию во второй половине XV века, когда прославленный король Матиаш Корвин женился на дочери неаполитанского короля. Королева Беатриче привезла с собой собственных поваров, составила меню по образцу двора своего отца и организовала доставку новых приправ, а также заимствование технологических приемов. На венгерскую кухню оказали влияние и жители Трансильвании и кое-что из румынской кухни, о чем свидетельствуют капустные голубцы со сметаной. От турок венгры восприняли, как уже сказано, пристрастие к сладкому перцу и кофе. Венгерская выпечка и сладкие блюда своим происхождением обязаны итальянским переселенцам, а горячие мучные блюда – австрийцам. Слава о венгерской кухне нашла решительное подтверждение на Всемирной выставке в Париже в 1878 году, когда будапештские повара произвели в области кулинарии настоящую сенсацию. Если о венгерской кухне говорить обобщенно, то следовало бы констатировать: венгры любят супы и сборные кушанья "в одном горшке", любят заправлять еду мукой и сметаной, добавляют для вкуса жгучий красный перец, часто готовят на свином жире и употребляют много лука. Характерный вкус тех или иных блюд отчасти создается технологией приготовления, в которой преобладают темные заправки, жареный лук, а также добавление сметаны для смягчения вкуса. Из овощей излюбленными являются помидоры и сладкий перец.

И, конечно, нельзя не сказать о венгерских винах.

Судьбы невзгодам улыбаясь,

легко я время провожусь.

Нужду и горечь отгоняя,

вино стаканам я пью.

(Пётефи "Любитель вина")

Венгрия изначально была страной виноделия – точнее, со времен кельтов. Они нашли подходящие земли и разбили первые виноградники как на берегах Балатона, так и на южной оконечности Земпленских гор. Когда римляне заняли Задунайскую область, они очень жаловались на "низкое качество" местного вина. И когда для римских легионов наступила мирная передышка, император Проб направил их в район Балатона и приказал заняться разведением виноградников.

Пришедшие значительно позже с Востока конные мадьяры застали в округе Токай-Хегалья уже цветущие виноградники. Сколь ни соблазнительно было бы назвать необузданных всадников варварами, они уже были знакомы с "первобытным вином" Закавказья, найдя там и по берегам Черного моря окультуренную виноградную лозу. Предположительно, хотя это и не доказано, ко времени своего нашествия на Запад мадьяры уже знали вкус вина. Вполне допустимо, что в своем знаменитом "бограче" они варили не только пищу, но и кое-что другое, нагревая, по примеру монголов, в кипящей воде забродившее кобылье молоко и перерабатывая его путем примитивной перегонки в молочную водку. Прибыв в Токай, владетельный князь построил там замок-крепость, но не знал, что делать с виноградниками. Документальные свидетельства, относящиеся к 1000 году н. э., сообщают о хорошо ухоженных виноградниках в Западной и Южной Венгрии.

Но ничто в этой стране не было постоянным. Вскоре нагрянули татары, затоптав окрестные земли копытами своих коней. Да и валлонские виноградари, и итальянские виноделы, переселившиеся сюда после катастрофы, как и 5000 виноградарей, насчитывавшихся в XIII веке в районе Эгера, не могли рассчитывать на вечность.

В XVI веке пришли турки и оставались здесь на протяжении многих поколений. Коран запрещал им алкогольные напитки, хотя они не всегда придерживались запрета. Виноградники благородной "Бычьей крови" постепенно стали гибнуть. Военные действия, пусть косвенно, затронули и виноградники на берегах Балатона. Только для токайских вин, сырье для которых давали плантации, находившиеся по большей части во владении трансильванского князя Ракоши, в XVI веке впервые настало великое время. Вина в огромных количествах экспортировали в Восточную Европу, а также в Прагу, Вену, Швецию, Англию. Токай пробовали короли и папы. Когда же в XVII веке, благодаря запоздалому сбору урожая, родился Токай ассу, этот благородный напиток прочно утвердился на праздничных столах Европы. Токай

пили легаты папского Тридентского собора, все откладывая и откладывая решение, пока в конце концов не пришли к выводу, что восстановить единство веры невозможно. Токай попивал также Король-Солнце Людовик XIV. Он наслаждался ароматными винами князя Ракоши в обществе мадам де Ментенон. Но этот сверхжур везанпно сделался скрягой, когда возникла необходимость скрепить вином братство по оружию, соратников, борющихся против австрийского господства. В своем петербургском дворце токай пил также царь Петр Великий. Он получал его с собственных виноградников, которые приобрел благодаря этому вину в Токае, и фельдъегери под бдительной охраной спешили доставить оттуда вино на берега Невы. Ниже проводится перечень наиболее известных сортов венгерских вин.

Бадачони сюрке барат (Бадачонский серый монах) делается из винограда пино-гри, растущего на залитых солнцем склонах горы Бадасконь, имеющей вулканическое происхождение.

Серый монах – полусладкое, мягкое, ароматное столовое вино с прекрасным букетом и крепостью в 13%. По слухам, "Серый монах" вдохновил в свое время знаменитого венгерского поэта Шандора Кишфалуди на его самые прекрасные любовные стихи, посвященные Розе Чегеди. Этот роман начался во время сбора винограда, ибо родители влюбленных имели дома в районе Бадачони.

Бадачони кекнелю (Бадачонский голубой стебель) – ароматное, очень сухое вино желто-зеленого цвета, крепостью 12,8%. Оно относится к старым балатонским сортам. Его также называют "огненным", что связано либо с тем, что корни этих виноградных кустов уходят в вулканическую почву, либо со склонностью венгров приписывать своему национальному характеру "огненность" во всем – огненный темперамент, огненные страсти, любовь к огненным специям и огненному вину.

Деброй харшлеветлю (Дебройский липовый листочек) – ароматное вино, которое получают из плодов с листвой, похожей на листья липы. Сорт растет на вулканической почве у подножия гор Матра. На этикетке изображены винный пресс и виноградный лист, а также указано географическое место происхождения. Однако напрасно искать Деброй на карте. Местечко называется в действительности Фельдеброй и находится неподалеку от Ферплета.

Эгри бикавер (Благородная бычья кровь). Это сочное, темнокрасное сухое вино высокого качества производится из четырех-пяти сортов винограда. Прежде после давилки полученную массу с добавлением отвара солода и молодого вина на десять дней оставляли бродить в огромных чанах, и "Бычья кровь" обретала таким образом свой рубиновый цвет и неповторимый аромат.

Немеш кадарка (Благородная кадарка). Кадарка – сорт черного винограда, "премьер гран вкус", из которого производится большинство венгерских вин, предположительно, в восточноевропейском регионе, на юге Югославии и в Албании. "Немеш кадарка" обладает сочным букетом, сильным ароматом и приятной терпкостью. 12,5% – это чуть ниже минимальной крепости в 13%, которая предписана винам высокого качества.

Шопрони кекфранкош (Шопронское голубое франконское). Шопронские виноградники на Западе Венгрии примыкают к австрийской территории. Здесь – рай красного вина. И здесь произрастают мясистые плоды винограда, из которого давят "голубое франконское" – известное во всем мире вино с богатым букетом. По венгерской версии, свое название "голубое франконское" получило от французских солдат. Они охотно пили его, пили много, а порой слишком много. Во всяком случае, они якобы были не в состоянии произнести венгерское название любившегося напитка. Когда же француз доставал из кармана голубую банкноту достоинством в один франк, все уже понимали, чего он хотел.

Тиханьи мерло (Тиханьское мерло). Черный виноград высокого качества, произрастающий на северном берегу Балатона, дает сладковатое вино характерного вкуса, позволяющее без ложной скромности называть его "королем балатонских красных вин". Но бутылочная этикетка с изображением аббатской церкви Тихани вводит в заблуждение, потому что тяжеловатое вино это делается из винограда, произрастающего не на полуострове Тихань, а на балатонском нагорье.

Токай самородни и **Токай ас су** (Токайское сухое и Токайское сладкое). Настоящий токай поступает из строго определенного виноградарского района у подножия Земпленских гор. Район этот занимает не более 4900 гектаров и охватывает 28 винодельческих общин области Токай-Хегалья (хегалья означает "лежащая у подножия горы"),

В принципе различают два типа токайского. "Токай самородни" (от польского "szamorodne") – вино высшего качества, делается из ягод отборной спелости. В зависимости от года урожая, вино это может быть и довольно терпким, и совсем не сладким. Сухое называют *Самородни сараз*, а сладкое –

Самородни едет. Сухой токай относится к классическим сортам сухих вин, он породист и тонок, его отличает приятный букет и желто-золотистый цвет. Сладкий "токай самородни" давят из отборного винограда и выдерживают годами, пока он не обретет темно-золотистый оттенок и не превратится в полноценное десертное вино. *Токай ассу* – дорогое сладкое вино, изготовляемое по особой технологии из сортов "фурминт" и "харшлеветлю". При этом важную роль играют ягоды, подсохшие до состояния изюма.

Чем больше изюма окажется в огромных, на 136 литров, т. н. бочках Генцерна, тем лучше будет вино. Различают трех-, четырех- или пятизвездочные марочные сладкие вина. Шестизвездочный токай урожая 1920 года слыл "даром неба" и встречается ныне крайне редко.

В "Токае ассу" довольно высокое содержание алкоголя, и он используется в качестве аперитива или десертного вина. "Токай ассу" был открыт в середине XVII века благодаря тому, что сбор винограда случайно запоздал. Он стал вином императоров, королей и царей. Поэты воспевали его, музыканты оставили память о нем в песнях, а такой философ, как Вольтер, писал о "Токае": "Он приводит в движение мозг, и в его огне рождаются мудрые речи". Одно из последних поэтических выражений чувств во славу "Токая" принадлежит Пабло Неруде. Ныне уже покойный чилийский поэт, лауреат Ленинской и Нобелевской премий, писал: "Пусть горит огонь янтаря, пусть сверкают мед и топаз, но твое сияние не затмит никогда".

Для туристов из Венгрии рекомендуются:

из холодных закусок: сыр с маслом; осетрина, северюга заливная, судак под маринадом; ветчина с гарниром; мясное ассорти; колбаса сырокопченая и вареная буженина; курица фаршированная (галантин), курица или цыпленок под майонезом; яйца, фаршированные луком;

из первых блюд: борщ украинский, рассольник; суп с лапшой домашней и курицей; суп с галушками; бульоны с пирожками, гренками, омлетом, овощным гарниром; суп-харчо; солянка мясная сборная; солянка рыбная сборная;

из вторых блюд: осетрина жареная фри; судак отварной с польским соусом; карп, запеченный в сметане; бифштекс, лангет, эскалоп, антрекот, ромштекс; филе с соусом; говядина духовая с овощами; жаркое по-домашнему; бефстроганов; чахохбили; телятина, тушенная в сметанном соусе; грибы, запеченные в сметане; яичницы, омлеты; бобовые в сметанном соусе.

На гарнир следует подавать жареный картофель, тушеную капусту, отварные и тушеные овощи, рис и макаронные изделия;

на десерт: свежие фрукты; печеные яблоки; компоты из консервированных фруктов и ягод; торты, пирожные, кексы; мороженое. После десерта обязательен черный кофе.

Румынская кухня

В румынской кухне, как и в большинстве европейских кухонь, преобладают блюда из мяса, рыбы и овощей. Румыны отдают явное предпочтение говядине, телятине, свинине, птице, хотя употребляют также блюда из баранины, дичи. И на предприятиях общественного питания, и в домашней кухне очень распространен способ приготовления блюд на открытом огне – на решетке или вертеле. Так жарят и мясо, и рыбу.

Широко применяются речная, прудовая и морская рыба. Национальным рыбным блюдом является *гювечи*. Для приготовления этого блюда используют разные виды речной и прудовой рыбы, которую запекают в духовом шкафу с тушеными овощами.

Самая любимая рыба в Румынии – *карп*. Его жарят на вертеле, используют для приготовления супов, закусок (тушат на слабом огне в растительном масле и томатном соке, подают холодным), маринуют или же фаршируют смесью из орехов, винограда, ароматических трав, а затем отваривают. Очень ценятся в Румынии *раки*. Их готовят в пряном душистом наваре, приправляемом чаще всего корвелем, ореховым пюре с растительным маслом, чесноком или рисом.

Наиболее распространенным национальным мясным блюдом является "сармале" – небольшие крупные биточки из мясного фарша, завернутые в капустные, салатные или виноградные листья, тушенные в смеси столового белого вина с томатной пастой и затем запеченные в духовом шкафу со свежей капустой и нарезанными томатами.

Национальным мясным блюдом считается также сваренная до полуготовности со множеством специй *баранья грудинка*, которую затем режут на порционные куски, обжаривают на решетке и подают с гарниром из вареной свеклы, маринованных зеленых салатов, жареного лука и сладкого зеленого перца. Из наиболее распространенных следует также назвать *утку с солеными огурцами*, тушеную баранью грудинку, шпигованную чесноком, с гарниром из молодой фасоли, свежей паприки и маслин; *мититей* – небольшие колбаски из говяжьего фарша с зеленью и чесноком, обжаренные на сковороде; *токсту* – нарезанную ломтями говядину, уложенную на шинкованные кольца луковицы, приправленную специями и тушенную в духовом шкафу.

Большой популярностью пользуется *седло косули* под сметанным соусом с кнедниками и брусникой.

Широкой популярностью пользуются блюда из дичи (перепелок, куропаток, фазанов и диких кабанов). Бекасов готовят в виде рагу, уток вымачивают в течение суток, а затем жарят.

Румынская кухня отдает дань уважения овощам в любом виде: свежим, отварным, жареным, соленым, квашеным, маринованным. Тушеные овощи являются составной частью многих румынских блюд, в том числе ставшей национальным кушаньем *чорбы*. В состав последней, кроме свинины, входят морковь, корень петрушки, кольраби, картофель, репчатый лук, фасоль, стручковый перец, цветная капуста, горох, тыква, помидоры.

Среди молочных продуктов, которые использует румынская кухня, – творог, брынза, различные сорта сыров и др. Следует учесть такую особенность: румыны, как правило, предпочитают подогретое молоко.

Первые блюда представлены в румынской кухне бульонами; овощными супами и супами-пюре.

Супы варят из домашней птицы и говядины, рыбы и овощей. Их заправляют для остроты и вкуса рассолом квашеной капусты либо наваром из отрубей. Наиболее популярны *пескаре-аска* (типа ухи), *суп до потроасе* (из потрохов индейки, утки или гуся), *суп таране-аска*, крестьянский суп из телячьего мяса. Гарнир к бульонам – рис, лапша, манная крупа, клецки, овощи.

Своеобразных соусов в румынской кухне мало. Наиболее распространены чесночные соусы: с мукой и уксусом, растительным маслом, желтками и молотым красным сладким перцем.

Румынская народная пословица гласит: "О чем мечтает воробей? Конечно, о кукурузной каше".

Мамалыга, т. е. кукурузная каша, действительно является одним из наиболее любимых блюд румын и, так сказать, одним из первоэлементов национальной кухни, которая насчитывает многие и многие варианты рецептов приготовления этого питательного кушанья.

Готовят ее из кукурузной крупы с молоком, животным маслом и тертым сыром. Ее подают на гарнир к мясным блюдам, подают как самостоятельное блюдо, добавляя нарезанные соломкой овощи (свежая паприка, огурцы, лук, помидоры), а также маленькие колбаски и нарезанную кубиками жареную говядину.

Большое распространение получила яичница-глазунья по-румынски – блюдо простое, но вкусное.

Из сыров наиболее известны "брынза де бодюф" – овечий сыр (его посыпают еловой хвоей для придания специфического вкуса); "каскавал" (мягкий и белый сыр из овечьего молока).

Достаточно широк и ассортимент сладких блюд. К ним относятся пироги из слоеного теста (пласинта), сладкие творожные кольца со сметаной (папанази), творожные тарталетки – ореховое печенье (пахлава) и миндальные пирожные (сарайлис).

Катаурф – пирог, нарезанный на узкие, как вермишель, полоски. Хороши и булочки, особенно "козенок", приготовляемый на Новый год. Славится варенье из лепестков розы, шоколадный и кофейный твердый мармелад.

Совершенно не готовятся кисели, очень редко муссы, кремы. Хлеб румыны едят преимущественно белый.

Румыны употребляют много фруктов и арбузов, дынь, тыкв. По всей стране, особенно в городах, пьют много кофе.

Обед, как правило, завершается черным кофе. За завтраком румыны также пьют кофе по-турецки с пшеничным хлебом, джемом или конфитюром, а также употребляют помидоры, соленые огурцы, сыр из овечьего молока. Многие румыны едят утром простоквашу либо подкисленный суп с мясными фрикадельками, который является национальным блюдом.

Для туристов из Румынии рекомендуются:

из холодных закусок: масло сливочное; сыр; салаты из свежих овощей; колбасы, ветчина, буженина; рыба под майонезом; ассорти мясное; птица жареная; овощи маринованные, соленые;

из первых блюд: суп-лапша с курицей, бульоны с рисом, клецками, лапшой, манной крупой; борщ украинский; суп крестьянский; рассольник домашний;

из вторых блюд: лангет, эскалон, шашлык из свинины, шницель свиной отбивной; цыплята, куры, утки, гуси жареные; рыба отварная и жареная; яичница, омлеты натуральные и с гарниром;

на десерт: компоты из свежих и консервированных фруктов; фрукты свежие и печеные; мороженое.

После обеда обязательно черный кофе.