

# СУВЕНИРНАЯ КУХНЯ



КАРЕН ВАРАПАРОНЯН

*Итак, дорогие читатели и коллеги! Наступила осень. Скорее всего, хлеборобы заняты посевом озимых, а собранный урожай яровых отправился в путь к нашему столу. Хочу предложить рецептурную тему блюду из теста. Поехали...*



1

Давным-давно я занимался дизайном квартир «под ключ». А поскольку в те времена было засилье итальянской мебели, то естественно приходилось выбирать из нее и снова из нее. На этой стезе познакомился с инженером по имени Доменико. И, как-то раз, он пригласил меня на «пасту» собственного приготовления.

Полный ВОСТОРГ! Это кардинально отличалось от того, что подают в «едалных» заведениях. Но на просьбу озвучить рецепт хитрый уроженец Аппенин ответил, что «это семейная тайна». Однако, он недооценил потенциал уроженца СССР. Записывайте рецепт. Все не просто, а очень просто.

## «ПАСТА ПО-ДОМЕНИКАНСКИ»

**0,5 кг. «перьев», 250-300 гр. сыра «Дор-Блю», 2 больших желтых (именно желтых) болгарских перца, оливковое масло.**

Пока в кастрюле закипает вода для макарон (просто вода), нарезаем перцы на кусочки примерно сантиметровой ширины и длиной около трех. Заливаем дно глубокой сковороды слоем масла, примерно на 2мм. И по мере прогрева, вываливаем туда перец. Дозировка уже по вкусу. Пока перец тушится на среднем огне, нарезаем сыр на небольшие кубики. Хотя форма неважна, поскольку он растает. Перец чуть подтушился, но еще хрустит, пора добавить поверх кубики сыра и на короткое время накрыть крышкой. Как только сыр потечет, необходимо снять крышку и периодически помешивать. Перец стал мягким — соус готов. Не буду напоминать, что макароны надо откинуть в дуршлаг. Ну и собственно или соус к макаронам или макароны к соусу и все перемешать. Ни грамма соли. На все не более 20 минут.

2

Если предыдущий рецепт — это достаточно питательная пища, располагающая к послеобеденному релаксу, то следующий вариант весьма диетичен и не менее прост в приготовлении.

Название блюда несет отголоски первого нашего уроженца Средней и южной Азии — «ТАТАР БОРАНИ». Какую кулинарную мозаику оставит наше гостеприимство нынешнее, будет видно нашим потомкам.

**0,4 кг. яичной лапши в пластинках, 200 гр. густого кефира, сметаны (15%) или мацони, сливочное масло 100гр., соль.**

В кипящую воду опускаем пластинки. Пока они варятся (примерно 5-8 минут), в миске смешиваем или кефир со сметаной, или мацони со сметаной. Солим, перчим по вкусу. Если есть желание, добавляем зубчик размятого чеснока. Слив воду, добавляем масло. Оно сразу впитается. Слегка подсолим, и прощу к столу. Соус поливается сверху, в любом количестве. После еды не остается тяжести в желудке и ощущается редкостный прилив сил.



Mi piace la pasta





**ИЗАБЕЛЛА МАНГАСАРЯН,**  
директор представительства  
DURABLE Hunke  
& Jochheim GmbH & Co. KG,  
[www.durable-russia.com](http://www.durable-russia.com)

*В армянской кухне есть потрясающие блюда, уникальные не только по вкусу и ингредиентам, но и по способу употребления, позволяющие вкушать их как в холодном, так и в горячем виде. Одно из таких — спас.*



*И на десерт мы приготовили для вас простой и экономичный рецепт сладких бездрожжевых пирогов.*

3

**СПАС**

Спас готовится из кислого молока, а именно из мацони. Берете 1 литр мацони, разводите его 0,5 литрами воды, солите и ставите на медленный огонь, рассчитав таким образом, чтобы за время нагрева жидкости вы успели пожарить лук. Заранее отваренный дзавар (это армянская крупа, ее можно купить в армянских магазинчиках, а если не найдете, можно запросто заменить перловкой) — 0,7 стакана, также добавляете в суп на стадии приготовления. Пока все это подогревается на огне, мелко порежьте лук и поджарьте его на растительном масле до золотистого цвета, как только образуется золотистая корочка — добавьте лучок в суп и продолжайте прогревать, не доводя жидкость до кипения. В отдельной мисочке возьмите одно сырое яйцо, взбейте гогли и добавьте 1 ст. ложку муки, растворив ее без комочков. Хорошо помешивая суп, влейте туда эту смесь. На данном этапе жидкость должна быть уже очень горячей, но все еще не кипящей. Продолжаете томить суп на огне еще минут 5, не допуская закипания и периодически помешивая. Под конец добавьте в него либо сухую измельченную мяту, либо мелко порезанную свежую кинзу.

Подавать в горячем или холодном виде.

**СОВЕТ ОТ МАПИИ:**

ЕЩЕ ОДИН ВАРИАНТ ЭТОГО ПОЛЕЗНОГО И ВКУСНОГО БЛЮДА МЫ СЛЫШАЛИ ОТ ЗНАМЕНИТОГО КУЛИНАРНОГО АВТОРИТЕТА. ШЕФ-ПОВАРА ИЛЬИ ЛАЗЕРСОНА. НАВЕРНОЕ, ЭТО ДЛЯ ТЕХ, КТО НЕ ЛЮБИТ ЖАРЕННЫЙ ЛУК :-> В ЕГО РЕЦЕПТЕ МОЖНО НЕ ДОБАВЛЯТЬ КРУПУ. ВМЕСТО ЛУКА ДОБАВИТЬ ДАВЛЕННЫЙ ЧЕСНОК, А ЗЕЛЕНИ (УКРОПА, ПЕТРУШКИ, КИНЗЫ) ДОЛЖНО БЫТЬ МНОГО-МНОГО.

4

**«ПИРОГИ ДЛЯ ЗЯТЯ» ОТ МАПИИ**

В прошлом — это традиционное обрядовое блюдо карельской кухни. Жарили такие пироги, когда в дом приходили сваты. Первый сканец должна была раскатать невеста, но ей старались всячески помешать. Сваты и жених подбрасывали в тесто щепочки, чтобы испортить изделие. Считалось, что только в этом случае сватовство будет удачным. «Свательными» пирогами угощали зятя, когда он приезжал в гости к теще. Пироги подавали на стол и строителям дома, когда был готов сруб.

Взбивают 1 яйцо, добавляют 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки воды, 1 ст. ложку сахарного песка, щепотку соли. Можно положить немного сливочного масла, но в меру, иначе пироги не получатся хрустящими.

Замешивают густое тесто, раскатывают его в колбаску и дают постоять 10-15 минут. Затем колбаску нарезают на одинаковые по размеру кусочки и раскатывают в форму блина. Сканцы должны быть очень тонкими. Готовые сканцы складывают на столе (получается 18-20 шт.) Половину каждого из них посыпают сахарным песком и закрывают второй половиной, края защипывают.

Жарят на хорошо разогретой сковороде на растительном масле.

На приготовление пирогов уходит 30-40 минут. Ну а если есть помощники, которые могли бы переворачивать их на сковороде, когда подрумянятся, то и того быстрее!

Можно использовать начинку из творога, капусты и др., но мы любим именно эти сладкие пироги!

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**