

В начале было...

- Мы бы хотели показать вам различных интересных представителей кухонь мира, из раздела холодных закусок.

Мартынов А.
Магомедов Т.

34ПК



Карпаччо из тунца



Карпаччо История



Блюдо «изобретено» в 1950 году владельцем культового «Бара у Гарри» в Венеции Джузеппе Чиприани (известным также изобретением коктейля «Беллини»), и названо так в честь Витторе Карпаччо — живописца эпохи Возрождения, чьи картины изобиловали всевозможными искрящимися оттенками красного и белого цветов. В том году в Венеции проходила грандиозная выставка этого живописца. Чиприани разработал этот рецепт специально для графини Амалии Нани Мочениго, которой врачи якобы запретили есть мясо, подвергнутое тепловой обработки



Шаг 1

Филе тунца нарежьте тонкими миллиметровыми ломтиками.



Шаг 2

Смешайте оливковое масло, соевый соус и лимонный сок. Полученной смесью щедро смажьте тарелку.



Шаг 3

Ломтики тунца выложите на смесь. Для того, чтобы закуска выглядела эстетично, уберите лишнюю смесь с тарелки по периметру филе тунца с



Шаг 4
Посыпьте
кунжутом края
рыбы



Шаг 5
Небольшую
таралетку или
корзинку заполните
смесью из помидоров
черри, авокадо,
зеленого салата,
оливкового масла и

Приятного аппетита!



Огурцы по-датски

Как и в большинстве скандинавских стран, в Дании кухня простая, плотная и тяжелая основанная на дарах морях и продуктах сельского хозяйства. Высокая калорийность большинства здешних блюд объясняется в первую очередь суровым местным климатом.

Готовится просто:

Филе семги и сельди измельчить и растереть со сливочным маслом.

Добавить уксус и хрен, хорошо взбить.

Яйца мелко нарезать.

Огурцы нарежьте на столбики, удалить круглой выемкой в виде шариков мякоть и наполнить рыбной массой.

При подаче огурцы разложить на блюде, посыпать рублеными яйцами, оформить зеленью и огуречными шариками.



Баба гануш

Баба гануш, или баба ганудж (ар. بابا غنوج) (в других транскрипциях: баба гануг, баба гануж) — популярное блюдо восточной кухни, закуска, состоящая главным образом из пюрированных готовых баклажанов, смешанных с приправами (например, с кунжутной пастой, оливковым маслом, лимонным соком).





1. Баклажаны проколоть вилкой или ножом в нескольких местах и поставить на полчаса в разогретую до 180 градусов духовку.



2. Когда они будут готовы, извлечь мякоть, постаравшись не обжечься, — или оставить остывать и извлечь, когда баклажаны станут холодными. Чем меньше фиолетовой кожицы попадет в блюдо, тем лучше: нужна только мякоть.



3. В блендере сделать пасту из кунжутных семечек, чеснока, сока лимона, оливкового масла, щепотки соли и перца. Добавить баклажаны и петрушку — и превратить все это в однородное пюре.



При подаче украсить зеленью и
блюдо готово!