

The image features a Czech Republic flag (white, red, and blue horizontal stripes) waving on a white flagpole in the foreground. In the background, the Prague skyline is visible, including the prominent green-roofed spire of St. Vitus Cathedral. The sky is clear blue. A white rectangular frame is overlaid on the image, containing the main title text. In the top right corner, there are decorative geometric shapes in shades of blue and purple.

Вепрево колено (свиное колено)

Выполнила: Обухова Анастасия
группа БГД-15

Чехия — страна средневековых замков, уютных улочек и старинных площадей, настоящего пива и великолепной национальной кухни. Чешская кухня удивительно разнообразна — различные супы, холодные закуски, сыры, вкуснейшая сладкая выпечка и, конечно же, мясные блюда. Мясо является одним из главных и традиционных продуктов на чешском столе. Для приготовления мясных блюд в Чехии чаще всего используют свинину, говядину, кролика и оленину. Готовят мясо по-разному: его жарят, тушат, маринуют и запекают. Во всех способах приготовления присутствует сочетание различных приправ, что дарит мясу непревзойденный вкус и аромат. Самые популярные национальные чешские мясные блюда — суп-гуляш, кнедлики, зельц и пражская ветчина. Но самым знаменитым чешским мясным блюдом является «Вепрево колено» (Pečené vepřové koleno), которое, благодаря своему вкусу, заслуживает звание короля чешских блюд.



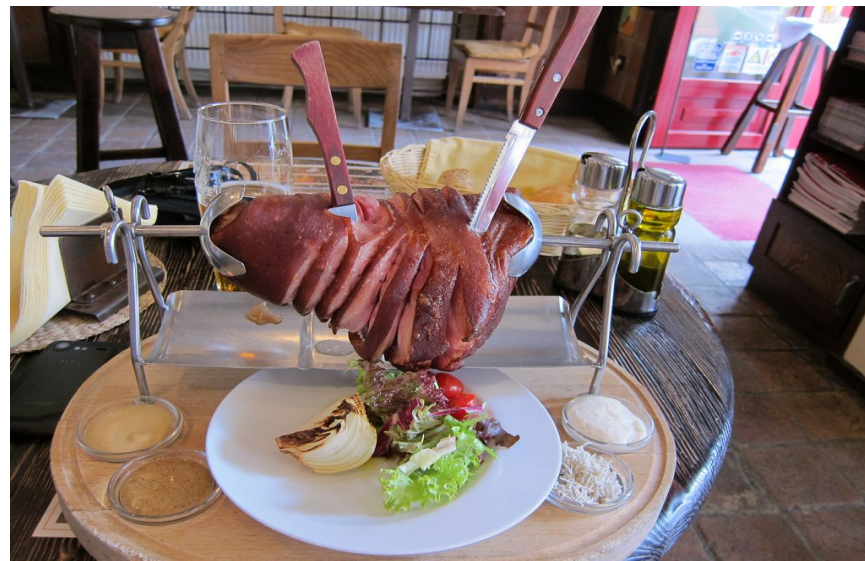
Немного из истории «Вепрева колена»

История «Вепрева колена» берет свое начало еще в 11 веке, в средневековой традиции запекания мяса после охоты. Охота была одним из любимых развлечений аристократии того времени, после охоты всегда устраивались огромные пиры, главным блюдом которых становилась добыча. Традиционно готовили «Вепрево колено» — у подстреленного дикого кабана отрезали левую ногу и запекали ее, предварительно выдержав в маринаде. Этот рецепт прошел через сотни лет, а «Вепрево колено» не утратило своей актуальности и популярности в современном мире, правда, теперь «Вепрево колено» часто готовят из обычной свиной рульки.



Как готовят и с чем подают «Вепрево колено»

Можно встретить различные рецепты приготовления «Вепрева колена», но все же традиционным является приготовление его в темном ароматном пиве. Для него выбирают большой кусок свиной голени с частью бедра и обязательно используют ароматные пряности. Существуют также рецепты приготовления «Вепрева колена» с добавлением меда и кислых яблок. Технология приготовления блюда проста: мясо вымывают, обсушивают, в небольшие надрезы укладывают чеснок, солят и посыпают приправами; подготовленное мясо заливают пивом и оставляют мариноваться в прохладном месте от 12 часов до суток; пропитанное специями и пивом мясо, отправляют в духовку.



Традиционное чешское «Вепрево колено» является самостоятельным блюдом, его принято подавать со свежим хлебом, хреном и горчицей. Однако часто к «Вепреву колену» подают не только соусы, но и гарниры. Обычно это картофель или тушеная капуста.

Сколько стоит «Вепрево колено» в Праге



В пражских ресторанах цена традиционного «Вепрева колена» колеблется в пределах 200 Кč. Стоимость блюда будет зависеть от веса порции, от уровня обслуживания и месторасположения заведения, в котором вы собираетесь поужинать. Так 800 грамм «Вепрева колена» в одном из известных ресторанов Праги «U Sejru» будет стоить около 170-180 Кč, блюдо весом более 1 кг обойдется немного дороже – 200-215 Кč. Ресторан «U zlate konvice», находящийся в самом центре исторической части Праги – в двух шагах от Староместской площади, предлагает «Вепрево колено» за 500 Кč.

Приемлемыми ценами и вкусными традиционными блюдами порадуют небольшие рестораны-пивоварни. Один из таких мини-ресторанчиков под названием «Pivovarsky dum», расположенный рядом с Вацлавской площадью, предложит вам отведать «Вепрево колено» за 215 Кč.

Готовим «Вепрево колено» дома

Хотите приготовить «Вепрево колено» самостоятельно? В этом нет ничего сложного. Для блюда необходимы такие ингредиенты:

2 свиных рульки;

400 мл пива темных сортов;

100 мл воды;

10 зубчиков чеснока;

1-2 луковицы;

5 столовых ложек горчицы;

пара столовых ложек муки;

соль.



Еще вам понадобятся лавровый лист, душистый молотый перец, черный перец горошек, тмин, свежий хрен, подготовленный на терке.

Готовят «Вепрево колено» так:



Освобождают свиную ногу от костей, в мясо втирают соль, горчицу, специи и чеснок.

Сворачивают и закрепляют веревкой.

Выкладывают мясо на противень и посыпают тмином, луком, оставшимися приправами, добавляют лавровый лист, заливают пивом и накрывают фольгой.

Запекают в течение 1-1,5 часов при температуре 180°C. Во время приготовления в мясо добавляют воду, а также поливают пивом. Ярко-золотистый цвет и мягкость мяса свидетельствует о готовности блюда.

Соус после приготовления «Вепрева колена» сливают в сковороду и добавляют немного муки. С мяса аккуратно снимают веревочку. Перед подачей «Вепрево колено» заливают полученным соусом. Подают как самостоятельное блюдо, так и с гарниром. И обязательно «Вепрево колено» сопровождают горчица и свежеприготовленный хрен.



«Вепрево колено» — это аппетитный вид, великолепный вкус и аромат. Попробовав это блюдо в одном из многочисленных пражских ресторанчиков или уютном кафе, вы наверняка станете не только гурманом чешского пива, но и чешской национальной кухни.

Спасибо за внимание