

Норвежская кухня – это кухня рыбаков и крестьян. Меню её состоит, в основном, из мяса, рыбы, молока.



Можно сказать, что Норвегия совершила кулинарную революцию, благодаря которой сегодня местные жители гордятся своими национальными кулинарными традициями. Конечно, основной рацион норвежцев – рыба и блюда из морепродуктов. Однако будьте готовы к тому, что вкус сельди в Норвегии непривычно сладкий.

Отношение к еде в стране простое – это способ получить энергию. Однако особое внимание уделяется качеству и составу продуктов, зачастую не обращая внимания на кулинарные изыски. Норвегия одна из немногих стран, а может быть и единственная, где на праздничный стол в качестве деликатеса подают овсянку со сметаной.

Феналорь

Феналорь – это вяленая баранья нога, а пиннещет - вяленные в рассоле или морской соли ребрышки, которые любят подавать к столу на Рождество. Смалахове - это специально приготовленная овечья голова.



Форикол

Форикол готовят из баранины. Берут баранину и капусту в равных количествах. На дно кастрюли кладут слой капусты, порезанной на крупные куски, на неё укладывают баранину, нарубленную толстыми кусками с костью, посыпают солью



Лютефиск

Это традиционное в блюдо, зимний деликатес, приготовленный из трески.

Сушёную рыбу замачивают в растворе соды на три дня, потом вымачивают в воде несколько дней. В итоге мясо трески превращается в белое полупрозрачное желе с острым



лососем и сливками

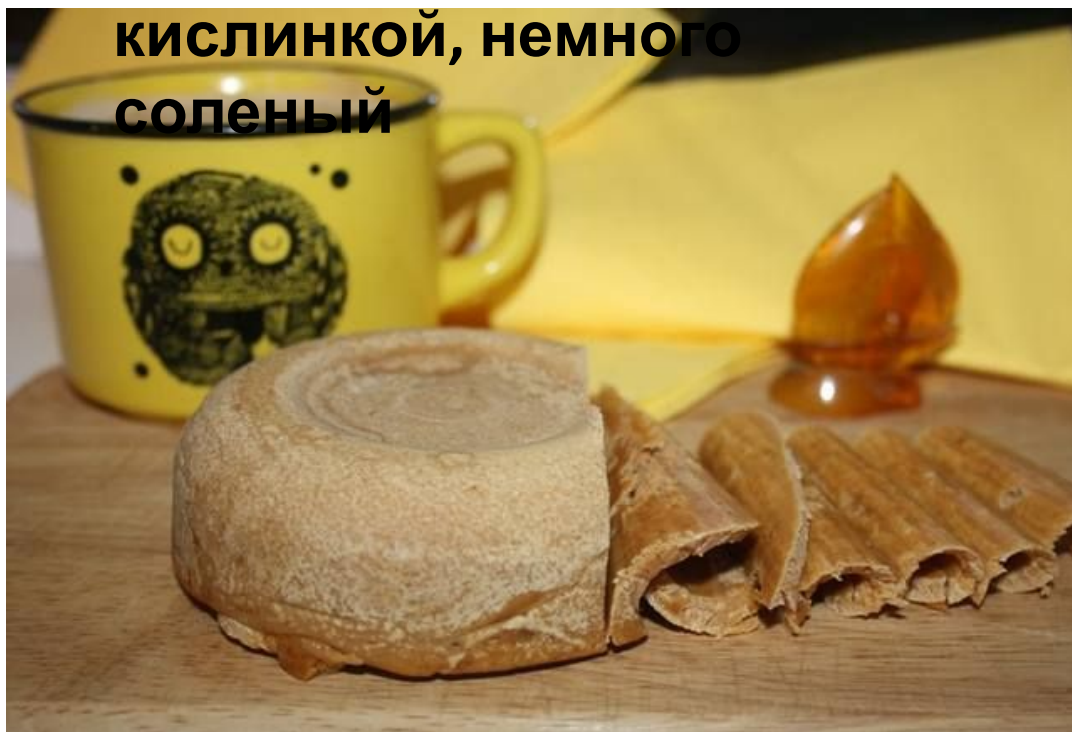
С давних пор сытная рыбная похлёбка является любимой едой норвежцев. Основа супа - бульон из костей и плавников морской рыбы, добавляют и креветки. В готовый бульон для сытности кладут масло и наливают сливки.



Норвежские сыры

Разнообразнейшие виды сыров здесь производят из коровьего и козьего молока и продуктов их переработки. Сыры соленые и сладкие одновременно: гейтост, гаммелост, пультост, камамбер, мюсост и т.п., но особенные впечатления на гостей Норвегии всегда производит бруност.

Бруност - это мягкий коричневый сыр из козьего молока с необычным вкусом. Он похож на, как бы, твердую сгущенку яркого карамельного вкуса, с кислинкой, немного соленый



Десерты

Крансекаке - популярный торт, без которого не проходит ни свадьба, ни день рождения.



Крумкаке - норвежское хрустящее вафельное печенье, которое можно есть как отдельную сладость, а можно со взбитыми сливками и другими начинками.



В стране с
молочными реками и
рыбными берегами
любимым
национальным
блюдом считается...

бутерброд.

Без него норвежцы не
мыслят будни и
праздники, завтраки,
обеда и ужины. Чаще
всего, это целое
произведение
«искусства»,
напоминающее
кулинарный
«небоскреб», который
надо есть, снимая
слой за слоем.



Канопе

Нам потребуется:

Хлеб

Помидор

Огурец

Сосиски

Шпajки или
зубочистки



ПРИЯТНОГО



аппетита