

Премьера
рубрики
!



Национальные блюда и напитки могут порой рассказать о местности, ее жителях и традициях лучше путеводителей. Пробуй на вкус разные страны, коллекционируй оригинальные рецепты, будь правильной Cosmo-туристкой с нашей новой рубрикой о еде и путешествиях.



Пена дней

Вообще-то я летела в Германию не чревоугодничать, а культурно просвещаться и кататься на лыжах. Для этого здесь все условия: богатейшие музейные коллекции в Мюнхене и более сотни современных горнолыжных курортов в Баварских Альпах. Но разве можно побывать в этом регионе и не продегустировать знаменитое на весь мир пиво? И где же еще ощутить дух Баварии, если не в ее уютных пивных, где всегда шумно и весело, народ потягивает из литровых кружек вкуснейший янтарный напиток – копченое с дымком Rausch Bier, светлое Hell, темное Dunkel, пшеничное Muncher Wei bie, мое любимое Tegernseer Helles Bier, фирменное светлое из старинной герцогской пивоварни.

Сообщим дополнительно

Заедают пенный напиток брециями – солеными крендельками с пылью с

Первое гастрономическое путешествие для Cosmo **Лена Усанова** совершила в край колбасных берегов и пивных рек. Казалось бы, мужские радости, но, отведав местные деликатесы, она убедилась, что баварская кухня близка и девушки.

Бавария в пиве

жару. Также подаются к столу разные колбаски. Самые популярные у здешних завсегдатаев белые Weisswurst из телятины и свинины, с добавлением рубленой петрушки и лимонного сока – сочные, ароматные. Их едят, обмакивая в сладкую горчицу. Традиционное блюдо – свиная ножка (Schweinshaxe), обжаренная до золотистой корочки, с кислой тушеной капустой на гарнир – тоже отлично сочетается с главным напитком немцев. Все по-домашнему вкусно, порции большие, а цены при этом вполне демократичные (если это не время Октоберфеста, когда сюда съезжаются множество туристов).

Не спорю, баварская еда очень калорийная и плотная. Уж кто-кто, а немцы покушать любят основательно! Присказка “Ешь больше – проживешь дольше” в ходу у местных. Не знаю, как летом, но в холодное время года организм без всякого стресса пережил мои рекорды по поеданию вкусностей. К тому же, череду обильные застолья с многочасовыми прогулками по

рецепт

Стейк из говядины с овощами, грушей и пряным маслом

ИНГРЕДИЕНТЫ для 4 порций

МЯСО: ○ 4 стейка говядины или телятины весом около 200 г каждый; ○ 1 чл. растительного масла; ○ 1 чл. зеленого кардамона; ○ 40 г сливочного масла; ○ 1 зубчик чеснока; ○ 1/2 стручка ванили; ○ 2 перчика чили; ○ 1 веточка тимьяна; ○ соль; ○ перец.

ГАРНИР: ○ 5-6 картофелин; ○ 1 груша; ○ 2 моркови; ○ 1-2 чл. раст. масла; ○ 1-2 стл. сливочного масла; ○ 125 мл овощного бульона; ○ 1/2 стручка ванили; ○ 1/2 зубчика чеснока; ○ 2 чл. сахарной пудры; ○ щепотка кайенского перца; ○ соль; ○ молотый черный перец; ○ несколько капель арганового масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нагрей духовку до 100°C. Мясо слегка отбей ладонью и обжарь на масле с двух сторон при средней температуре. Стейки выложи на решетку и 50-60 мин. доводи до готовности. В сковороде слегка обжарь



кардамон, добавь к нему сливочное масло, чеснок с ванилью, перец чили и тимьян. Натри стейки полученной смесью, посоли и поперчи.

Картофель очисти, нарежь по диагонали ломтиками толщиной 2-3 мм, подрумяни в масле на медленном огне, добавь бульон, ваниль, чеснок, закрой крышкой и доводи до готовности в течение 8 мин. Добавь масло, соль, перец и кайенский перец по вкусу. Груши очисти от косточек и нарежь ломтиками. В сковороде карамелизируй сахарную пудру на слабом огне. Обжарь грушу с двух сторон в карамели и добавь овощную смесь. Убери из смеси чеснок и стручки ванили.

На теплые тарелки выложи овощи, затем стейк и добавь несколько капель арганового масла.

пешеходным уличкам города и горнолыжный спорт, я ничуть не рисковала талией.

Еда на вынос

А гулять по Мюнхену нужно обязательно! Любоваться уникальной архитектурой, отдыхать за столиком уличного кафе, разглядывая прохожих, заводить интересные знакомства и открывать для себя примечательные места. Так я, например, попала на фермерский рынок Viktualienmarkt. Это просто Мекка немецких гурманов. Здесь на 22 000

кв. м сосредоточено огромное количество магазинчиков, в которых торгуют продуктами со всей округи. Свежайшие сыры, маринады, соленья, овощи, выпечка – вот где можно запастись съедобными подарками для родных и друзей. Кстати, как раз в конце зимы на площади устраивается красочное зрелище – танец рыночных торговок. Это своего рода карнавал, для подготовки к которому нанимают хореографа, щыают яркие традиционные костюмы, проводят репетиции. В день праздника на площади Viktualienmarkt и других местах гуляний собирается до 5000 зрителей.

Местная звезда (Мишлен)

Ошибкой будет считать всю местную еду простецкой. В этом я убедилась лично. Дело было так: как-то, гуляя по Мюнхену, я случайно забрела в магазин специй и увидела мужчину, с которым почему-то фотографировались разные люди. Знаменитость? Я узнала, что это владелец ресторана с мишленовской звездой и автор популярных кулинарных книг Альфонс Шубек. Недолго думая я подошла к нему и пообщаться на тему гурм. Альфонс привгласил меня на мастер-класс в его кулинарную школу, а потом мы переместились к нему в ресторан, где он приготовил свои авторские угощения. Шубек любит экспериментировать и смело добавляет в традиционно баварские яства элементы французской кухни. Результат впечатляет!

Одним из рецептов маэстро Шубек поделился со мной. А с его разрешения рассказываю всем девушкам Cosmo, как из простых продуктов приготовить кулинарный шедевр.



Книги Шубека раскусят, как горячие пирожки.

Тесто-драйв

Пряники в красивых жестяных банках или картонных коробках удобны везти в багаже и приятно дарить друзьям. На рынке Viktualienmarkt огромный выбор пряников разных размеров, форм и цветов, но лучшие – родом из баварского Нюрнберга, их называют лебикухены.