



100 САМЫХ ВКУСНЫХ БЛЮД НА ЗЕМЛЕ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПОПРОБОВАТЬ И НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ



УДК 641.55(083.12)
ББК 36.99
Е69

Ермакович, Д. И.
Е69 100 самых вкусных блюд на земле, которые необходимо попробовать и научиться готовить / Д. И. Ермакович. — Минск : Харвест, 2015. — 208 с. : ил.

ISBN 978-985-18-3681-5.

Борщ, ватрушки, шашлык, уха — кушанья, которые традиционно присутствуют на нашем столе. А знаете ли вы о таких блюдах, как ласточкино гнездо, паэлья, фуа-гра, хамон или фондю? Нет? Тогда эта книга специально для вас! Изучив ее, вы узнаете об истории возникновения того или иного кушанья, а также как изменялись национальные блюда многих стран с течением времени, впоследствии завоевав известность во всем мире.

Наверняка, блюда, о которых рассказано в издании, вам захочется не только попробовать, но и сделать самим. Для этого в книге приведены рецепты с подробным описанием и советами, как приготовить заинтересовавшее вас блюдо.

УДК 641.55(083.12)
ББК 36.99

Оглавление

Борщ	4	Салат «Оливье»	107
Гаспачо	8	Салат «Цезарь»	114
Лукковый суп	14	Сыр	117
Суп «Ласточкино гнездо»	18	Трюфели	124
Уха	22	Фондю	128
Бефстроганов	26	Фуа-гра	135
Блины	28	Хамон	141
Котлеты «Пожарские»	34	Холодец	145
Кулебяка	38	Хот-дог	148
Кускус	42	Хумус	151
Лазанья	44	Блюда из яиц	154
Паста	48	Ватрушки	162
Равиоли	54	Мармелад	164
Пицца	57	Марципан	170
Плов	63	Мороженое	175
Паэлья	68	Пирог «Шарлотка»	181
Суши	72	Пудинг	184
Утка по-пекински	78	Свадебный торт	188
Шашлык	81	Торт «Захер»	193
Бутерброды	85	Торт «Наполеон»	195
Гамбургер	92	Торт «Тирамису»	197
Карпаччо	94	Торт «Чизкейк Нью-Йорк»	201
Картофельные чипсы	97	Шоколад	203
Консервы	102		





Споры о том, кому принадлежит заслуга изобретения борща, идут по сей день. Украинцы уверены, что борщ — это их кулинарное изобретение. Точно так же считают и русские, и поляки, и белорусы, и литовцы, и румыны. Помимо того, что борщ едят славяне, его еще очень любят и южные народы. Одно ясно точно, что каждый народ может блеснуть своим рецептом приготовления этого блюда, и

каждый борщ будет по-своему неповторим и прекрасен.

Существует легенда о том, что первый борщ был сварен казаками во время взятия ими турецкой крепости Азов. Казаки во время осады оказались в трудных условиях, голод, как известно, не тетка. Тогда они взяли все, что было из съестного, и сварили. Казакам очень понравилось приготовленное блюдо, и решили назвать они его «борщ», по-своему переставив буквы в названии ухи «щерб».

До сих пор казаки считают борщ своим блюдом. К слову, настоящий казачий борщ настолько густой, что в нем даже ложка стоит.

Варили борщ весной из продуктов, которые подлежат долгому хранению. Блюдо получалось очень сытным и заряжало энергией на весь день.

Старый рецепт борща включал, конечно же,

1 *Свекла столовая. Это двулетнее растение известно еще с глубокой древности. В диком виде свекла и сейчас встречается на побережье Средиземного и Черного морей. Именно оттуда арабские врачи и купцы завезли свеклу в Индию и Афганистан, а затем — в Грецию и Рим. Славяне же позаимствовали эту полезную культуру у греков, несколько переделав ее название из греческого «сфекели» в привычное нам название «свекла». В Киевскую Русь свекла попала в XI в., а уже оттуда — в Москву, Великий Новгород и Псков, где ее стали повсеместно выращивать и употреблять в различном виде, сочетая со всевозможными продуктами.*

2 *Николай Васильевич Гоголь (1809—1852) — великий русский писатель украинского происхождения. Настоящий украинец, Гоголь обожал борщ с мягкими пампушками, салом и сметаной.*



Огромная любовь славянских народов к борщу побудила лингвистов провести исследования в области этимологии слова «борщ». Некоторые из них считают, что слово происходит от названия растения борщевик, которое входило в состав многих крестьянских блюд.

С лингвистической точки зрения слово «борщ» можно разбить на «бор» и «щ». Первая часть слова родственна словам «бор», «бур», «бер», что означает «красный». Например, в германских языках медведя за кровожадность называют «bear», или «бурый». Также несложно заметить, что свекла имеет второе название «буряк». В далекие времена свекла произрастала на территории современных Сербии и Румынии. Красный цвет назывался тогда бурым, поэтому ярко-бордовая, красная свекла получила название «буряк». Теперь понятно, как произошла первая часть слова «борщ».

Буква «щ» происходит от знаменитого сородича борща: от любимых русским народом щей. Щи — разновидность борща, только без свеклы.



В Украине борщ известен уже с XIV—XV вв. Это сытное, вкусное блюдо очень любили писатель Николай Гоголь, великая российская императрица Екатерина II, император Александр II.

Кроме того, с борщом связано много поверий. К примеру, считалось, что с паром от борща отлетает душа покойника, поэтому данное блюдо считалось традиционным на поминках в Украине. Но в то же время борщ подавался как праздничное и свадебное блюдо.

Как ни странно, но несмотря на то что борщ имеет многовековую историю, до сих пор не существует общепринятого классического рецепта приготовления борща.

Изобретательные украинцы могут предложить огромное количество рецептов приготовления этого блюда: столичный борщ с салом, борщ с чесноком и свекольным квасом, борщ с галушками, с обжаренными в масле ломтиками домашних колбасок, казацкий с яблоками и белым вином и т. д.



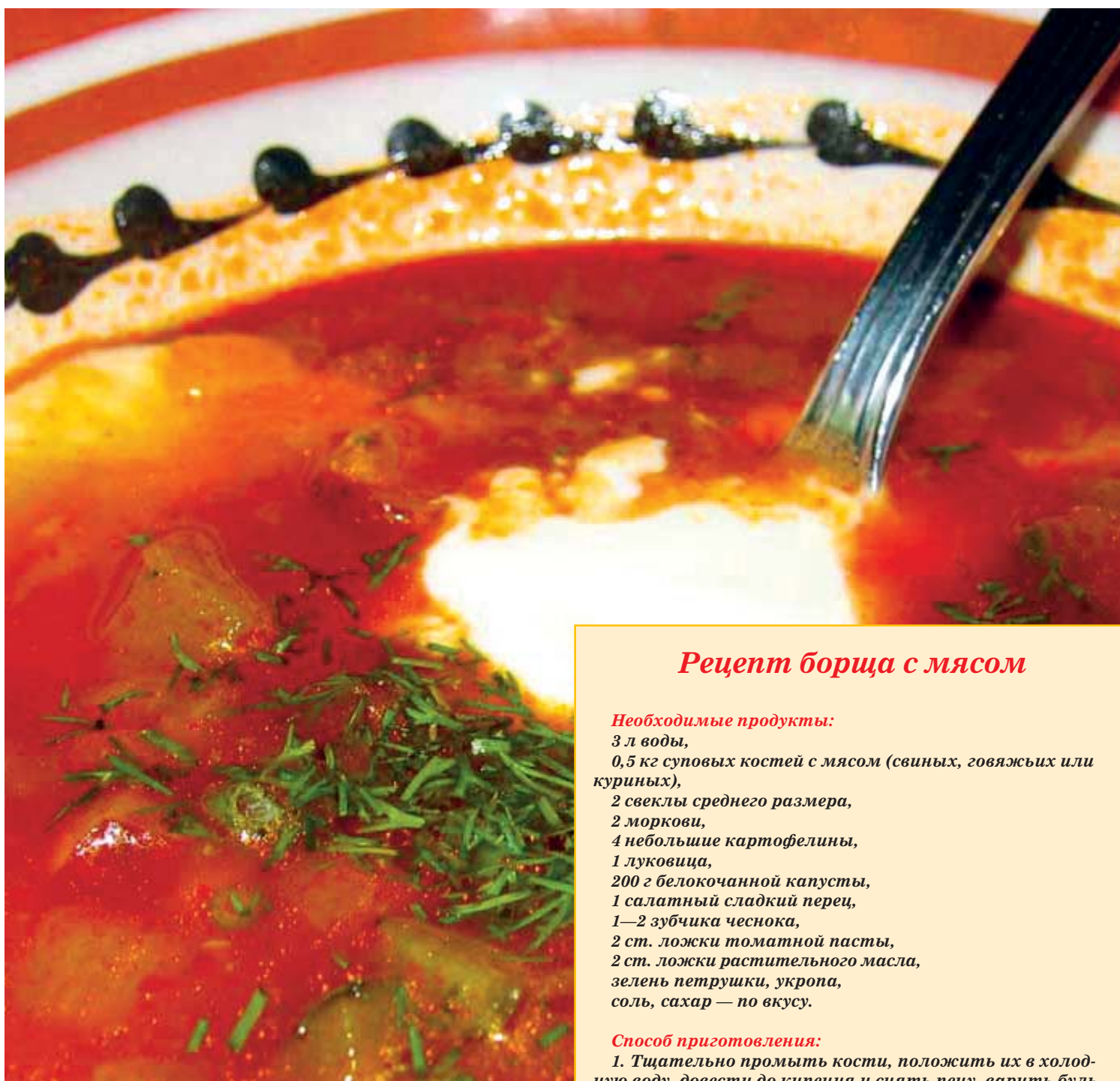
3 Екатерина II (1729—1796) — российская императрица. По происхождению немка, она, казалось бы, должна была предпочитать исключительно европейскую кухню, но императрица не могла жить без русского борща, который заказывала придворным поварам чуть не каждый день! Также Екатерина обожала отварную говядину с соленым огурчиком, гречневую кашу и смородиновый морс.

4 Величайший русский писатель Лев Николаевич Толстой был очень гостеприимным человеком, и двери его дома не закрывались никогда. По воспоминаниям современников, стол в семье Толстых всегда был полон разной снеди и гости никогда голодными не оставались.

Очень самобытно и живописно описал типичную русскую трапезу XIX в. Толстой в своем романе «Анна Каренина»:

«Старания Агафьи Михайловны и повара, чтоб обед был особенно хорош, имели своим последствием только то, что оба проголодавшиеся приятеля, подсев к закуске, наелись хлеба с маслом, полотка и соленых грибов, и еще то, что Левин велел подавать суп без пирожков, которыми повар хотел особенно удивить гостя. Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, все находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и крапивные щи, и курицу под белым соусом, и белое крымское вино — все было превосходно и чудесно».





Рецепт борща с мясом

Необходимые продукты:

3 л воды,
0,5 кг суповых костей с мясом (свиных, говяжьих или куриных),
2 свеклы среднего размера,
2 моркови,
4 небольшие картофелины,
1 луковица,
200 г белокочанной капусты,
1 салатный сладкий перец,
1—2 зубчика чеснока,
2 ст. ложки томатной пасты,
2 ст. ложки растительного масла,
зелень петрушки, укропа,
соль, сахар — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тщательно промыть кости, положить их в холодную воду, довести до кипения и снять пену, варить бульон около часа (до готовности мяса).
2. Почистить и помыть все овощи.
3. Морковь и свеклу нарезать тонкими полосками, положить в бульон.
4. Картофель нарезать кубиками величиной 1,5—2 см и положить в кастрюлю через 15—20 мин после свеклы.
5. Лук также нарезать мелкими кубиками, положить в разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом и обжарить его до золотистого цвета, добавить томатную пасту и потушить 3—4 мин.
6. Капусту и сладкий перец нарезать тонкими полосками.
7. Добавить в кастрюлю капусту, перец и получившуюся томатную зажарку.
8. Перемешать и посолить по вкусу.
9. Выдавить с помощью чесночницы или натереть на мелкой терке чеснок, добавить предварительно нарезанную зелень, перемешать, накрыть крышкой и снять борщ с огня.
10. Время варки после добавления капусты должно составлять 3—5 мин.
11. В дальнейшем наливать нужное количество борща в отдельную кастрюльку, нагревая его. Не кипятить!
12. Подавать со сметаной, к борщу хорошо подойдут булочки с чесноком.

Приятного аппетита!



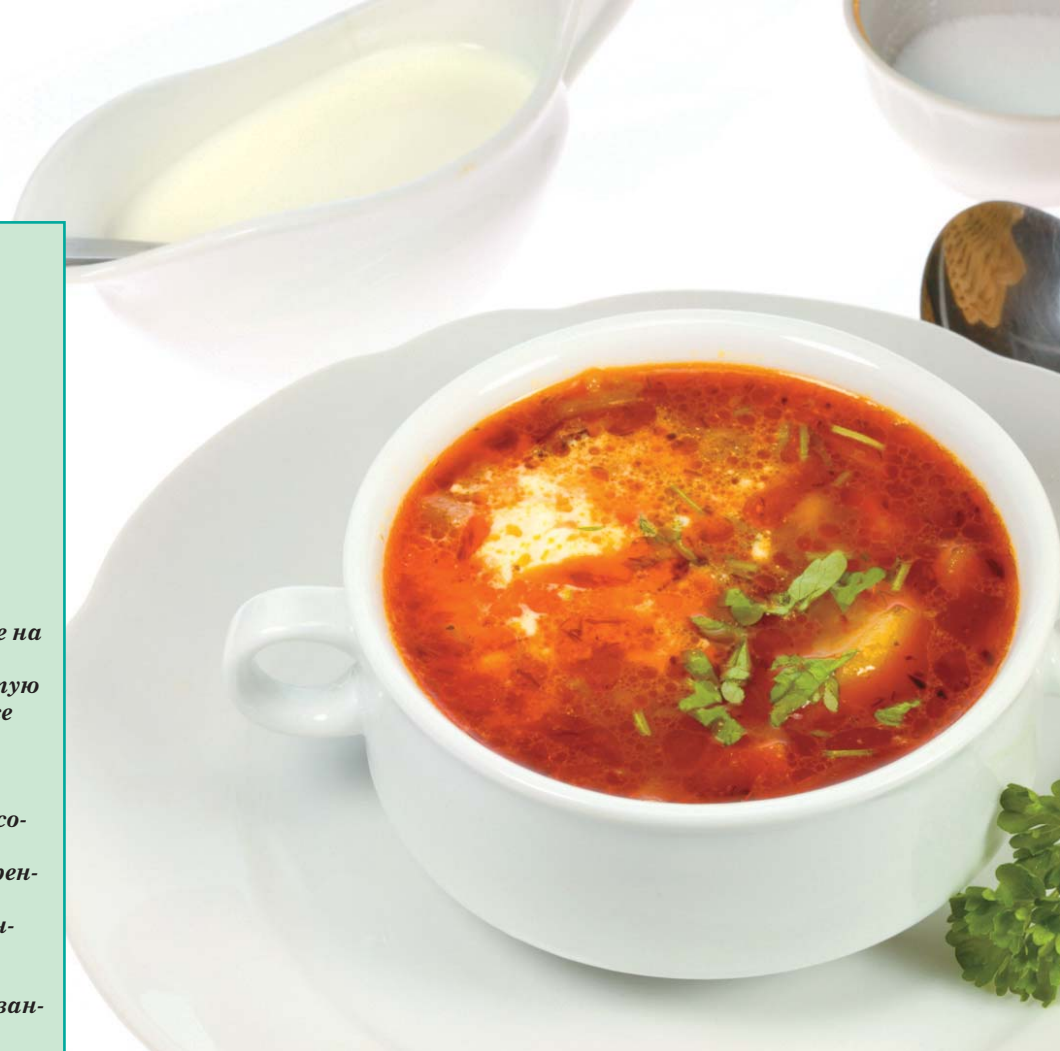
Рецепт борща с грибами

Необходимые продукты:

2 л воды,
50 г сушеных грибов,
2 свеклы,
200 г капусты,
корень сельдерея и петрушки,
2 ст. ложки жира,
1 ст. ложка томатной пасты,
соль, сметана и зелень — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тщательно промыть грибы, замочить их в воде на несколько часов, а затем варить 40—50 мин.
 2. Положить в кастрюлю предварительно натертую стружкой свеклу, жир, томат-пюре и залить это все небольшим количеством жидкости.
 3. Тушить полученную массу под крышкой, по мере необходимости доливать воду.
 4. В грибной бульон опустить заранее нарезанную соломкой капусту.
 5. Добавить в бульон натертые стружкой и обжаренные морковь и лук.
 6. Варить все до мягкости овощей, добавить тушеную с жиром и томат-юре свеклу.
 7. Заправить получившееся блюдо по вкусу солью.
 8. Отдельно к борщу подать сметану и мелко нарезанную зелень.
- Приятного аппетита!



Гаспачо

Сегодня суп — блюдо мировой кухни, которое непрерывно совершенствуется, развивается и изменяется. Супы есть в любой кухне мира, и в каждой стране имеется большое количество

рецептов супов, каждый из которых не похож ни на какой другой ни вкусом, ни набором продуктов, ни способом при-



готовления. Где-то — любят пряные и острые супы, где-то густые и наваристые, некоторые предпочитают жидкие и легкие блюда, простые и сложные, пикантные и неординарные.

А начиналось все очень прозаично и банально. Прообразом похлебки можно считать пищу древнего человека, которая представляла собой сваренную на горячих камнях

добычу вместе с овощами. Позже уже древние римляне подавали на обед свой ароматный суп, в который непременно клали перловую крупу, добавляли немного вина и рыбный соус.

В современной русской кухне похлебка — это одно из самых

1 Суп играет важную роль в питании человека, так как он способствует образованию пищеварительных соков, улучшает аппетит и вообще очень полезен.

2 Одна из разновидностей гаспачо — это суп ахобланко, или «белый гаспачо». Основным ингредиентом этого блюда, помимо помидоров, является растертый и разведенный водой миндаль. В современном рецепте ахобланко часто можно встретить еще и виноград, огурцы, кусочки яблок и даже жареные анчоусы.

3 В испанском регионе Андалусия готовят отличный гаспачо, который славится своим неповторимым нежным вкусом и уникальной способностью спасать от жары.

3



любимых блюд, которое готовят уже много веков подряд. Такую прочную любовь русского народа супы заслужили благодаря своей способности согревать, насыщать человека, тем самым успокаивая и умиротворяя не только его тело, но и душу.

И если для русского человека суп — это прекрасная согревающая еда, то испанец скорее останется голодным, чем съест нечто горячее.

Жаркий испанский климат заставлял жителей страны постоянно искать способы спасения от изнуряющей жары. Тяжелые

условия жизни помогли испанцам создать суп, название которого спустя много веков стало для всего мира символом избавления от жары и жажды. Этим целительным средством стал суп гаспачо.

Сегодня словом «гаспачо» многие повара называют не

только традиционный испанский суп из томатов, но и любой другой холодный суп из сырых или же не требующих специального приготовления продуктов.

Первый суп гаспачо имеет очень отдаленное отношение ко всем современным вариациям этого холодного блюда.

Основное правило, которое пригодится каждому при приготовлении этого испанского блюда, — это способность и желание экспериментировать, ведь тогда ваш суп каждый раз будет особенным и вряд ли надоест.

А средиземноморские ароматы — оливковое масло, травы, изобилие превосходных томатов и других овощей — прекрасная возможность разнообразить свое меню и получить массу витаминов.





Суп гаспачо приготовить совсем не сложно, ведь ингредиенты все очень доступные и совершенно обыденные. Помидоры, хлеб, огурцы, перец и немного приправ — и испанское блюдо готово!

У славянских народов существует немало рецептов приготовления холодных супов, основу которых составляют хлебный или свекольный квас, а также отвары из фруктов и ягод.

В белорусской, литовской и болгарской кухнях для приготовления холодных супов зачастую используют простоквашу, молочную сыворотку и кефир. В состав таких супов с необычным названием «окрошка» входят также свежие овощи: редис, огурец, зеленый лук и много укропа с петрушкой. В знойную весенне-летнюю погоду холодная окрошка на основе кефира и овощей — незаменимое освежающее блюдо. Иногда в такие блюда кладут еще и лед.

Прежде чем вы отправитесь в Испанию, чтобы отведать прекрасного хомана и скушать тарелочку гаспачо, запомните некоторые правила хорошего тона. Если вас просят остаться на завтрак — не принимайте этого приглашения: оно является просто формальностью. Если его повторяют, лучше снова откажитесь. Только после третьего предложения можно принять приглашение, так как на этот раз оно является искренним.

Никогда не наносите визитов в часы послеобеденного отдыха.

В поезде непременно предложите соседям перекусить вместе с вами. Они откажутся, так же должны поступить и вы, если это будет предложено вам.

Все это лишь правила вежливости.



Рецепт белого гаспачо

Необходимые продукты:

230 г белого винограда без косточек,
2 ломтика тостового хлеба,
1/3 стакана холодной воды,
1/4 стакана миндаля,
1 огурец,
1 пучок зеленого лука,
1 зубчик чеснока,
3 ст. ложки зелени укропа,
2 ст. ложки мягкого сливочного сыра,
1/4 стакана молока,
1—2 ст. ложки белого винного уксуса,
2 ст. ложки оливкового масла,
соль, белый молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Отложить четыре ягоды винограда, а остальной виноград переложить в миску и поставить в морозильник.
 2. Отложенные ягоды разрезать пополам и оставить, так как они понадобятся для украшения супа.
 3. Хлеб небрежно порвать на кусочки и измельчить в крошку в блендере.
 4. Затем переложить полученную крошку в миску и залить ее холодной водой, оставить под крышкой для набухания.
 5. Поджарить на среднем огне миндаль до золотистого цвета, не забывая при этом постоянно помешивать.
 6. Ломтиками нарезать огурцы, нашинковать зеленый лук, измельчить чеснок и укроп.
 7. В блендере смешать чеснок с миндалем, таким образом превратив массу в крошку.
 8. Добавить в массу хлебную крошку и сливочный сыр, снова все перемешать в блендере до получения однородной массы.
 9. Добавить огурцы, лук, укроп, замороженный виноград.
 10. Все мешать в блендере на средней скорости, при этом медленно тонкой струйкой влить оливковое масло.
 11. Готовый суп приправить по вкусу солью и перцем.
 12. При подаче украсить гаспачо половинками ягод винограда.
- Приятного аппетита!



И первый вариант супа был изобретен не столько для насыщения, сколько для охлаждения организма: соединение соли с чесноком и уксусом позволяло сохранять запас воды, а хлеб и оливковое масло насыщали организм калориями.

С появлением помидоров у испанского национального блюда гаспачо началась совершенно новая жизнь.

Испанцы поняли, что томат — замечательный овощ для приготовления холодных, освежающих супов. Он выделяет большое количество жидкости, имеет приятный кисло-сладкий вкус, отлично насыщает.

Следует отметить, что настоящий испанский повар, готовя классическое гаспачо, никогда не станет класть в него томатную пасту, как иногда этим могут грешить в других странах. Гаспачо — это только свежие зрелые красные томаты и никакого льда! Мудрые кулинары — испанцы считают, что прохладная жидкость освежает намного лучше, чем ледяная.

Помидоры появились на территории современной Испании лишь после открытия Христофором Колумбом Америки. Гаспачо же появился намного раньше и состоял из смеси черствого хлеба, чеснока, оливкового масла, соли и небольшого количества уксуса.

Свежие, наливные, сочные, мясистые, ароматные помидоры! Ну кто устоит перед таким искушением?



Рецепт классического испанского гаспачо

Необходимые продукты:

1 кг свежих томатов,
2 красных сладких перца,
1 острый красный перец,
1 огурец,
2 зубчика чеснока,
1 пучок тимьяна,
1/2 батона,
1 лимон,
1 ст. ложка уксуса,
1 ч. ложка оливкового масла,
соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Все овощи для гаспачо тщательно вымыть и хорошо просушить.
 2. Помидоры положить в кипящую воду на 15—20 сек., а затем снять кожицу и удалить семена.
 3. Перец очистить от сердцевины.
 4. Огурец очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками.
 5. Помидоры и перец также нарезать мелкими кубиками.
 6. Чеснок очистить и измельчить.
 7. С белого хлеба снять корочку, а мякиш нарезать кубиками.
 8. Сложить помидоры, перец, огурцы, чеснок и хлеб в большую посуду.
 9. Тимьян растолочь в отдельной мисочке и добавить его к овощам. Все хорошо перемешать и посолить.
 10. Добавить сок лимона и уксус.
 11. Всю массу измельчить в блендере и протереть через сито.
 12. Добавить оливковое масло.
- Приятного аппетита!



Луковый суп

Почти каждый суп, как, впрочем, и любое другое блюдо, имеет свою уникальную историю происхождения и употребления. По мнению историков, луковые супы пользовались популярностью еще с древних времен. Эти супы были известны и широко распространены в римскую эпоху правления. Такая необычайная популярность объясняется очень легко. Дело в том, что лук — основной продукт для приготовления этого супа — всегда был очень доступным овощем, к тому же он достаточно просто выращивается. Поэтому долгое время луковый суп был основной пищей для многих бедных семей.



Существует легенда о происхождении «благородного» французского лукового супа. Судя по легенде, этот всем известный суп появился при Людовике XV. Как-то поздней ночью французский король изволил кушать, но оказалось, что во дворце не нашлось ничего классического, кроме лука, масла и шампанского. Именно эти ингредиенты и легли в основу лукового супа.

Еще одна легенда говорит о том, что луковый суп был необычайно популярен на парижских рынках. Работяги и торговцы питались ароматным и сытным супом в ночное время. Но постепенно суп перестал быть едой лишь торговцев и бедняков и переключался на столы богатых парижских горожан, а вскоре попал в меню и королевских особ, благодаря которым луковый суп распространился по всему миру.





1 Лук — полезный, богатый витаминами овощ. В луковицах содержится от 3 до 14 % сахара, а также витамин С, различные эфирные масла. В зеленых перьях лука, помимо витамина С, содержится много каротина.

2 Этот французский луковый суп — изысканное, но в то же время простое блюдо, обладающее таким замечательным вкусом, что мало кому может не понравиться! Кусочек хлеба к супу — это не рекомендуемый компонент, а обязательный! Этот суп и хлеб — просто созданы друг для друга!

Лук — замечательный, удивительный продукт, один из главных компонентов супа, блюд из мяса и овощей. Он может играть главную роль или же просто придавать блюду легкий вкус и насыщенный, богатый аромат.

Французский луковый суп — традиционное средство от похмелья, в него часто добавляют ложку коньяка и подают в круглосуточных парижских кафе для того, чтобы как-то оживить заглянувших посетителей.

Ливанский суп и супы с кускусом очень схожи с луковым супом и особенно хороши в холодные дни.

Суп из запеченного красного лука и перца восхитительно ароматный, вкусный и может быть самостоятельным блюдом, а не просто началом обеда.



Рецепт лукового супа

Необходимые продукты:

6 стаканов мясного бульона,
6–8 луковиц среднего размера,
3 ст. ложки сливочного масла,
3 ст. ложки пшеничной муки,
100 г сыра,
ломтики белого хлеба,
1/4 ч. ложки молотого черного перца,
соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Лук мелко нарезать кубиками и положить в сотейник со сливочным маслом. Обжарить до золотисто-коричневого цвета.
2. В отдельной емкости смешать муку и мясной бульон, добавив перец.
3. В полученную смесь добавить лавровый лист, поставить на слабый огонь и варить около 30 мин.
4. После этого вынуть лавровый лист, добавить обжаренный лук и соль по вкусу.
5. Натереть на мелкой терке сыр.
6. Посыпать суп натертым сыром и поставить в теплую духовку, чтобы сыр расплавился.
7. Готовый суп разлить по суповым тарелкам и положить в каждую по несколько ломтиков подсушенного хлеба.
8. Для супа можно использовать готовые сухарики (лучше всего из батона) или же самостоятельно подсушить маленькие кусочки батона без масла в духовке.

Приятного аппетита!

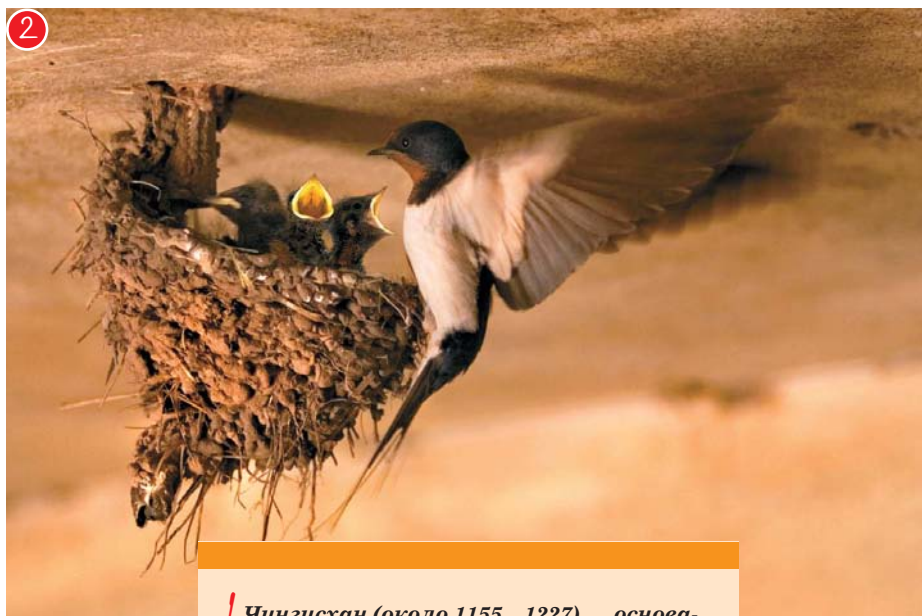


Суп «Ласточкино гнездо»

Суп из ласточкиного гнезда — одно из самых знаменитых экзотических блюд в мире. Кроме того, это китайское блюдо является одним из самых дорогостоящих в мире.

Согласно древней китайской легенде, изысканный суп из ласточкиного гнезда впервые приготовил еще в XIII в. молодой император из династии Цзинь. Произошло это важное для ки-

тайской, да и для мировой, кулинарии событие во время вторжения в Китай войск Чингисхана. Слабая императорская армия то и дело проигрывала битвы, что привело к ее вытеснению на безлюдный скалистый остров. Когда закончились все запасы провизии, то истощенным китайским солдатам ничего не оставалось, как искать еду на острове. Но так сложилось, что кроме небольших зарослей кустарников на острове ничего пригодного



1 Чингисхан (около 1155—1227) — основатель Монгольской Империи, великий полководец, который организовал завоевательные походы монголов в Китай, Среднюю Азию и Восточную Европу.

2 Ученые подсчитали, что если ласточкины гнезда не прекратят использовать в кулинарных целях, то эти птицы в скором будущем вымрут.

3 На сегодняшний день за год употребляется в пищу несколько тонн ласточкиных гнезд. К слову, одно высушенное гнездо птицы весит не более 10 г. Профессия сборщика птичьих гнезд является одной из самых опасных и хорошо оплачиваемых в Китае. Ведь птицы не отдают свои гнезда просто так, а накидываются на человека и расцарапывают ему руки, лицо. Также следует отметить, что гнезда находятся на отвесных скалах, высота которых порой достигает около 45 м. Это значит, что одно неверное движение сборщика может привести к его гибели. Отсюда огромная цена продукта: фунт (400 г) — 500 гонконгских долларов!

для употребления в пищу не оказалось. И тогда молодой император, исследовавший остров, обнаружил очень много гнезд ласточек.

Поразмыслив над своей находкой, император решил, что гнезда вполне можно употреблять в пищу. И молодой правитель приказал своему повару приготовить



Китайские кулинары любят добавлять ласточкины гнезда в котлеты из куриного мяса, а также подавать их с овощами и другими гарнирами. Любое блюдо с добавлением этого деликатеса — кулинарный шедевр, который хочется отведать снова и снова.

из ласточкиных гнезд суп. Как оказалось, император не ошибся в своих догадках: суп не только утолял голод и жажду, но и был необычайно ароматен и вкусен. Благодаря такой замечательной провизии, которая давала солдатам силы и энергию, немногочисленная китайская армия возобновила сражения и упорно вела жестокие бои с войсками монголов. Но силы воюющих были далеко неравными. Повергнутый император, понимая, что победы ему не видать, а война проиграна, не нашел ничего лучшего как покончить со своей жизнью. Он бросился с отвесной скалы в морскую пучину.

В память о нем остался суп из ласточкиного гнезда, который, став символом мужества и великой отваги, вошел в меню императорского стола. Как утверждают китайцы, это необычное блюдо имеет уникальные свойства: омолаживает, восстанавливает силы после болезни и усиливает мужскую потенцию. За эти удивительные качества суп «Ласточкино гнездо» прославился на весь мир и является поистине королевским кушаньем.



5

4 Суп из ласточкиного гнезда — нежная пища, которую сегодня можно отведать не только в Китае. Блюда подают в лучших ресторанах по всему миру, а средняя цена за тарелку божественного блюда — 20 долларов США.

5 Ласточка в китайской культуре — это предвестник весны и символ счастья и удачи.

Рецепт приготовления супа «Ласточкино гнездо» не так уж и сложен, как может показаться на первый взгляд. Вся сложность лишь в том, что сам процесс приготовления блюда требует много времени.

Первым делом ласточкино гнездо должно разбухнуть. Для этого его следует залить кипятком и выдержать в горячей воде в течение 5—6 часов. Остыва-

ющую воду следует постоянно заменять на горячую.

После того как гнездо разбухнет и станет очень мягким, с него следует тщательнейшим образом с помощью маленького пинцета убрать пух, камешки и грязь. Затем готовое ласточкино гнездо для дополнительного размягчения и дезинфекции обдают раствором щелочи, после чего гнездо необходимо

тщательно и осторожно промыть в холодной воде.

Само ласточкино гнездо подают с куриным бульоном, заправленным специями, солью и рисовой водкой.



4



В качестве основного материала для построения своих гнезд ласточки, проживающие на голых скалах некоторых островов Южно-Китайского моря, используют икринки различных морских рыб, молодых рыбешек, у которых еще не сформировался костный скелет, морскую капусту и другие съедобные водоросли. Скрепляются все эти составляющие гнезда при помощи птичьей слюны.