

18+

БАЛКАНСКИЙ ПУТНИК

**ЕЛЕНА ЗЕЛИНСКАЯ
ТАТЬЯНА РЫБАКОВА**

МОЯ ВКУСНАЯ

Сербия



Елена Зелинская
Моя вкусная Сербия

«Издательские решения»

Зелинская Е.

Моя вкусная Сербия / Е. Зелинская — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-626085-6

Едем по прекрасной Сербии и рассказываем о ее кухне. Наша книга — не просто сборник рецептов. Мы пишем о повседневной жизни Сербии и ее жителей. О том, как они веселятся, работают, мечтают. Мы делили трапезу с жителями высокогорной деревни: в честь годовщины освящения церкви они жарили на вертеле целого быка. Искусство приготовления пищи — это тоже мечта. Мечта о счастье и благополучии, благодарном труде и взаимопонимании. Короче, о нормальной жизни.

ISBN 978-5-00-626085-6

© Зелинская Е.
© Издательские решения

Моя вкусная Сербия

Елена Зелинская
Татьяна Рыбакова

© Елена Зелинская, 2024

© Татьяна Рыбакова, 2024

ISBN 978-5-0062-6085-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ЗНАКОМСТВО

– Раз в день, как минимум, я благодарю судьбу за то, что занесла меня в Сербию, и отмечаю все шероховатости. Как правило, это происходит за обеденным столом.

Эти слова Елены Зелинской можно поставить эпиграфом к нашей книге. Все четверо мы под ними радостно подпишемся: авторы Елена Зелинская и Татьяна Рыбакова, фотограф Анна Зелинская и куратор нашего проекта Марко Долаш. Объединила нас в одну кампанию любовь к Сербии и необоримое пристрастие к вкусной еде. У каждого из нас своя Сербия, и мы любим разные блюда, но все мы согласны в одном: сербская кухня – это самое лучшее, что с нами происходило за обеденным столом.

Поваренные книги – это обязательно отражение эпохи. Помните, как у Молоховец: «если к вам пришли гости, а у вас в доме ничего нет, то пошлите кухарку в погреб и пусть она нарежет холодной буженины»... Сразу представляешь себе тяжелые портьеры, дубовый стол и мельхиоровую солонку. Или знаменитую «Книгу о вкусной и здоровой пище», где Микоян рассказывал изголодавшемуся советскому народу про бифштекс с яйцом и сосиски с горошком? А лекции про спаржу домиком, которые под всеобщий смех читали на курсах поваров в застойные годы?

Жевать на ходу вредно. А рассказывать о еде можно при любых обстоятельствах: лежа, как древние римляне, болтая, как школьники, или сидя за накрытым столом, как солидные люди. Мы решили – в путешествии. Современный человек – это человек мобильный. Он путешествует, он меняет место жительства и снова возвращается к родным пенатам. Он получает информацию оттуда, куда еще не ступала и, может, никогда не ступит его нога. Но ему все равно интересно. Он любопытен и недоверчив. Чтобы заинтересовать такого читателя, автору недостаточно спуститься в погреб – он должен все увидеть, пощупать и попробовать на зубок сам.

Поэтому нашу новую книгу о Сербии мы начали с путешествия.

Едем и едим. Едим и едем.

Едем по прекрасной Сербии и рассказываем о ее кухне.

Наша книга – не просто сборник рецептов. Мы пишем о повседневной жизни Сербии и ее жителей. О том, как они веселятся, работают, мечтают. Мы делили трапезу с жителями высокогорной деревни: в честь годовщины освящения церкви они жарили на вертеле целого быка. Мы ели роскошный суп из утки в гостях у крестьянки, которая всю жизнь проработала комбайнеров в поле. Мы расскажем о кондитере, который встает в 5 утра, чтобы к 7 у него был готов свежий ратлук – рахат-лукум – к утреннему кофе белградцев. Мы посетили белградский рыбный ресторан на 300 мест с видом на Дунай, хозяин которого каждое утро отвязывает лодку и отправляется за свежей рыбой для своих гостей.

Искусство приготовления пищи – это тоже мечта. Мечта о счастье и благополучии, благодарном труде и взаимопонимании. Короче, о нормальной жизни.

Первый путеводитель «Моя прекрасная Сербия», который мы, – Татьяна Рыбакова и Елена Зелинская, – написали в прошлом году, получил просто оглушительный успех.

Белградские журналисты назвали книгу визитной карточкой Сербии. Прямо скажем, не удивительно, потому что это был первый обширный этно-путеводитель об этой замечательной стране. И президент Вучич, при встрече в Москве, не нашел для президента Путина лучшего подарка, чем наша книга. Тираж разлетелся за первый месяц. Да так, что на Книжной ярмарке в Черногории последний экземпляр этой книги пришлось на всякий случай привязать к стенду веревочкой.

Но вот что мы заметили: огромным успехом (конечно, после глав о том, как сербы знакомятся и пишут любовные письма) пользовались те куски, где мы рассказывали о сербской национальной кухне. И мы поняли, о чем должны написать в следующей книге.

И вот она перед вами.

Для начала, однако, давайте познакомимся поближе.

ЕЛЕНА ЗЕЛИНСКАЯ

Журналист, писатель. Родилась в городе Петербурге. На Балканах, а точнее, в провинции, у моря, живу уже пятый год. Пишу книги, выучила сербский язык, всеми силами стараюсь усилить круговорот русско – сербско – черногорской литературы («книжественности»). Даже много чего получается, чему я очень рада. На Балканах по-настоящему научилась готовить. Раньше и времени не было, и всего такого вкусного и свежего.

Любимое блюдо: печеная паприка

ТАТЬЯНА РЫБАКОВА

Журналист, всю жизнь писала в центральных российских газетах об экономике. Всегда могла «проверить алгеброй гармонию». Родилась в городе Баку. Приехав пять лет назад в Сербию, влюбилась в нее безо всякого расчета. Безрассудно. Мой писательский дебют – путеводитель «Моя прекрасная Сербия», принес не только успех у российских читателей, но и любовь соседей-сербов. За год привыкла, что меня узнают на улицах. Оказалось – это не только приятно, но и накладывает большую ответственность.

Любимое блюдо: телячья чорба

АННА ЗЕЛИНСКАЯ

Профессиональный фотограф. Родилась в городе Петербурге. В данный момент постоянно проживаю в Черногории. Люблю путешествовать. Специалист по портретной съемке, макросъемке, особенно увлекаюсь съемками животного мира. А сербская кухня побудила меня заняться и фуд-фотографией. Уже живя на Балканах, я провела две персональные фотовыставки.

Любимое блюдо: шопский салат.

МАРКО ДОЛАШ

Актёр, телеведущий, репортёр. Родился в городе Ужице. Работаю на ТВ Нарру. Живу в Белграде. Веду несколько популярных передач: «Моя Сербия», «Почтальон». Снимался в популярных сериалах.

Люблю музыку, пою песни под гитару. Особенно люблю русские романсы.

Любимое блюдо: мусака с кабачками.

Да, и последнее предупреждение:

Наш девиз: «Мы не зовем вас к плите – мы зовем вас в Сербию!»

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 СКРОМНОЕ ОБАЯНИЕ СЕРБСКОГО СТОЛА

Сербия со времен Древнего Рима была перекрестком цивилизаций Запада и Востока, Севера и Юга. Гордые римляне и загадочные иллирийцы, воинственные даки и суровые кельты,

утонченные турки и аристократичные австрийцы, веселые венгры и основательные немцы, славяне самых разных племен – кого здесь только не было! И все приносили что-то свое, любимое, что переиначивалось, переваривалось, приспособлялось к местным условиям, продуктам, культуре.

С одной стороны, география и климат способствовали выращиванию первоклассного сырья. Плодородные долины рек и межгорий, высокогорные альпийские луга, поросшие лесом холмы, полные дичи, горные и равнинные реки, изобилующие рыбой.

С другой стороны, жизнь в этом благодатном краю всегда была тяжелой и опасной. Сербам то и дело приходилось хвататься за оружие, чтобы защитить свою землю от многочисленных захватчиков, уходить в дальние походы, а в мирные промежутки – тяжело и много работать в поле, отстраивать порушенные дома, налаживать мирную жизнь.

Поэтому сербская кухня, вобрав в себя множество чужих блюд, приспособлявала их к тому, что готовить надо для тяжело работающих людей: быстро, без особых изысков, но плотно и вкусно. И обязательно – из хороших продуктов, благо, с ними проблем не было.

Отсюда такая любовь сербов к мясу: кажется, столько и съесть нельзя, а вот съедают, и даже умудряются остаться стройными. При этом мясо готовится честно и просто: либо молотое, либо кусками той или иной величины, оно жарится, печется или томится. Никаких соусов, гарниров и обманок – добрый кусок хорошего мяса в этом не нуждается. Поклонникам «первобытной» или кето-диеты должно особенно понравиться то, что мясо готовится без добавления масла: либо на «роштиле» – сербском гриле с чугунной решеткой, либо на вертеле с медленным прожариванием на углях целой туши, либо в специальной чугунной или глиняной кастрюле, «саче», которая закапывается в те же угли.

Обилие лугов в Сербии привело к появлению самых разнообразных молочных блюд и сохранению старых славянских – как, например, каймак. А жаркий климат вынудил присаливать «молочку» – потому русские, удивляются, не найдя здесь привычного творога: соответствующий ему «млади сир» (молодой сыр) солоноват, а не сладит, как мы привыкли. Сыров, кстати, просто невероятное количество любого вкуса и степени зрелости. Без них немислима ни одна трапеза и большинство салатов, а бурек (закрытый пирог из нескольких слоев тончайшего теста) с сыром – традиционный сербский завтрак.

Кукуруза действительно царица полей. Она входит во множество блюд, из нее варят разнообразные виды каш, пекут прою – хлеб в виде небольших кексов.

Невозможно представить сербскую трапезу без овощей и фруктов. Главная здесь – паприка. Огненно-красные, мясистые стручки этого сладкого перца осенью грудями лежат на прилавках. Из паприки каждый уважающий себя серб по осени варит айвар – овощную икру. Банки с домашним айваром вы найдете практически в любой семье – солидный профессор оживленно будет рассказывать вам, чем именно его айвар лучше других и непременно даст вам с собой баночку.

А фруктов благодатная сербская земля рождает такое количество, что из них делают не только джемы, варенья и начинки для выпечки, но и пекут фруктовую водку – ракию. Самая знаменитая – из сливы, но об этом можно и поспорить с любителями ракии из айвы, винограда, яблок, груши, абрикосов и даже малины. И, разумеется, вино. Сербские вина – легкие и бодрящие, ароматные и веселые. До сих пор сохраняется традиция не допускать к изготовлению домашнего вина женщин: дочка уйдет в другую семью, жена, овдовев, может вновь выйти замуж – и попадет секрет семейного рецепта в чужие руки. А вино, как и ракию, здесь делают практически в любом доме – и щедро угощают гостей. Делают вино не только из винограда – именно в Сербии я впервые попробовала ежевичное вино – сербские ежевика и малина знамениты по всей Европе. Пахнущее летом, сладкое и легкое – оно как глоток чистой радости.

ВСЕ ТРОПИНКИ ВЕДУТ К ОБЕДУ

Каменная тропинка начинается прямо от ворот в комплекс «Апостоловичи». Здесь, на месте старинного парка братья Апостолович возвели целый город – для отдыха и приятного времяпровождения. Тропа идет то прямо, то сворачивает мимо озера с утками-мандаринками, мимо речки и мельничьего колеса. По деревянным мостикам ведет нас к ресторану на острове цветов, вдоль современной гостиницы. Дорожка вьется мимо столиков в саду и деревянного ослика. Вот пахнуло запахом свежего кукурузного хлеба – пройди – это мы прошли мимо пекары. Из ресторана слышна музыка, а за столиками гости – пробуют кушанья, которых больше нигде не найдешь. Ведь здесь, кроме блюд традиционной сербской и лесковачкой кухни, приготовленных по старинным рецептам, продают и те, которые созданы поварами – обладателями золотых наград на гастрономических конкурсах. Не удержусь, расскажу про одно из них – знаменитая «Апостолечева лоза», ради которой сюда приезжают гости из других городов – это свиное филе с запеченной фасолью и каймаком, которое горит синим пламенем прямо перед гостями.

Но мы и тут проходим мимо, как не манят нас и ароматы ягнятины в соусе под миндалем. Наш путь лежит в специальную пристройку, где готовят мясо «из-под сача». Мы приехали взять мастер-класс у повара, который делает лучшую в Лесковаце – а значит и в Сербии – телятину «под сачем». Урок, конечно, чисто теоретический, потому что приготовить такое блюдо можно только на специальном оборудовании и обладая навыками и опытом. В кирпичной пристройке дымятся котлы. Чтобы показать нам все возможности, которые предоставляет здешняя кухня, нам готовят сразу два вида мяса: телятину и ягнятину. Наше путешествие только начинается, и мы еще много раз увидим этот старый и самый распространенный в Сербии способ приготовления мяса.

Мы расскажем и о том, как это делали в старину, в крестьянских домах. Покажем, как готовят мясо «под сачем» в самых знаменитых белградских ресторанах. Но здесь, «Апостоловичихах», мы впервые познакомились сами и знакомим читателя с этим уникальным способом. Здесь огромные котлы, в которых мясо перемешано с овощами и специями, поставлены прямо в очаг. Выглядит это так: котел, покрытый крышкой, стоит прямо в углях, которые помещены в кирпичный короб. Время от времени повар приподнимает тяжелую чугунную крышку и помешивает мясо, отгоняя рукой ароматный дым. Мне в мисочку накладывают пробу – сначала телятину, затем ягнятину. Не скажу, что я могу отличить их по вкусу – одинаково мягкое, с ароматом, в котором мешаются запахи специй и пряностей.

Сделать, как у профессионалов этого дела, вам вряд ли удастся. Так что мы побалуем вас фотографиями дымящегося и тающего во рту ягненка, которого только что вынули из-под «сача». И подкинем адресок этого уникального места для отдыха и знакомства с лесковачкой кухней – буквально 1 километр от города Лесковац и 37 километров от Ниша.

А рецепт дадим – «городского печенья». Оно, конечно, совсем не похоже на настоящее. Но тоже очень вкусно.

РЕЦЕПТ

«Градско печенье»

Ингредиенты

Хороший кусок свинины или ягнятины. Лучше всего взять заднюю часть, филе или бифштекс. В крайнем случае – ростбиф.

Специи по вкусу: хороши розмарин, чабер, красный сладкий (опционально).

Черный перец.

Соль, лучше морская.

Приготовление

Свежее парное мясо должно три дня отлежаться в холодильнике. Перед этим очистите его от мелких остатков костей и оботрите бумажной салфеткой. Положите мясо не на тарелку, а на решетку над ней, чтобы стекал сок.

Перед запеканием мясо вытащить из холодильника за два часа до приготовления. Очистить от засохших частей.

Поджарить мясо на хорошо разогретой сухой чугунной сковороде, без добавления масла. Каждая сторона мяса, включая боковые части, жарится по 1,5 минуты.

Разогреть духовку до 125 градусов. Противень, в котором будет запекаться мясо, должен греться в духовке.

Горячее мясо как следует посолить, поперчить, при желании – посыпать специями. Втереть все в мясо.

Не давая обжаренному мясу остыть, положить его на сухой горячий противень и поставить в духовку. Примерное время запекания в минутах можно вычислить, разделив

вес мяса в граммах на 15: то есть, на запекание 1 кг понадобится примерно 66 минут.

Это для средней прожарки «медиум» – мясо внутри будет розовое, но без крови.

Желающим более сильную и слабую прожарку нужно, соответственно, изменить время запекания. При наличии термометра для мяса нужно знать, что температура внутри куска для сильной прожарки должна составлять 65 градусов, для средней – 60, для мяса «с кровью» – 50 градусов.

Готовое мясо вынуть из духовки и немедленно завернуть в фольгу на 10—15 минут. Для мяса «с кровью» этого делать не нужно.

«Градско печенье» можно употреблять холодным и горячим, нарезаая тонкими ломтиками, добавлять в салаты.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ГЛАВА 2 МИР В МИНИАТЮРЕ

Притчу о том, как Бог раздавал земли разным народам и отдал кусочек рая, припасенного для себя, опоздавшему на раздачу, можно услышать в разных концах света. Рассказывают эту притчу и в Сербии. Но только здесь чувствуешь, что в сказке есть реальные основания.

Кажется, немислимо, но в маленькой Сербии уместились природные условия настолько разнообразные, что не всякая огромная страна может похвастаться таким богатым выбором. А главное – все прекрасно подходит для того или иного сельскохозяйственного ремесла. Или, может, все дело в практичности и сметке населяющего эту землю народа?

Что нужно для роста растений? Солнце. На территории Сербии солнечных безоблачных дней не менее 135 в году, и еще 153 дня, когда солнце временами прикрывают облака. Пасмурных дней не более 2—7 в месяц, в зависимости от сезона.

Что еще нужно? Конечно, вода. Туристы иногда вздыхают, что в Сербии нет моря. Может, для пляжного отдыха это и печаль, а вот для растений – просто прекрасно! Почвы не страдают от засаливания, плодородный слой не вымывает штормами. Зато в стране обилие рек. Величавый Дунай – главная река. В него впадают Морава, питающая восточную половину Сербии, Сава, орошающая западную часть, Тиса – с севера. А в эти реки, в свою очередь, впадает множество рек, речушек, горных потоков – чистых, обильных, дающих жизнь рыбам и другим водным жителям, водоплавающей птице, лесам, многочисленным полям и долинам.

Еще нужна богатая почва. И здесь Сербии повезло. Северная и северо-западная равнинная часть страны – это дно ушедшего древнего Паннонского моря. Мало того, что оно до сих пор напоминает о себе термальными лечебными водами и грязью – почва на Паннонской низменности по плодородности не уступает чернозему. В других же частях плодородие обеспечивают многочисленные реки и разрушающиеся горные гряды – в Сербии четыре горные

системы! На востоке Карпатский горный массив заканчивается Старой Планиной и Восточно-Сербскими горами, встречая Динарское нагорье, тянущее на запад, которое отделено от них рекой Моравой. На юге древняя Рило-Родопская система дарит людям массу полезных ископаемых – и опять же, целебных источников. В центре Сербии – невысокие горы и холмы, покрытые лесами. Почва за пределами Паннонской низменности более глинистая или песчаная, но богата минералами. А благодаря обилию рек, в том числе, берущим начало в горах, в стране и множество плодородных пойменных земель, обогащенных органикой из речного ила при весенних паводках.

Климат Сербии умеренно-континентальный. Это значит, что присутствуют все четыре времени года, но каждый из них выражен не слишком ярко. Лето теплое, но не иссушающе-жаркое: в среднем около 25—28 градусов, хотя был зафиксирован и максимум в 45 градусов. Зима снежная, но минус 25 градусов, кажется, был однажды зафиксирован ночью на севере страны. В основном, температура колеблется около минус 10 ночью и вокруг нуля – днем. В горах, конечно, холоднее, есть даже два зимних лыжных курорта, Златибор и Капаоник, где снег устойчиво держится с декабря по февраль. На остальной территории снег, не тающий через день-два, бывает разве что в первой половине января – как раз до Крещенья. Благодаря значительным перепадам высот, обилию рек и близости трех теплых морей (Черного, Адриатического и Эгейского) Сербия не обижена и дождями. В основном, дожди приходят с грозами – бурными, но краткими.

Природные условия определяют и основные отрасли сельского хозяйства в разных регионах.

Северная часть, занятая Паннонской низменностью – это огромные плодородные равнины, занятые полями. Основная часть пшеницы и кукурузы – основы и сербского экспорта, и сербской кухни, – выращивается именно здесь. А еще – вереницы фруктовых садов. Яблоки, слива, груша, абрикосы, персики, черешня, вишня, грецкий орех... Сербские яблоки и сливы известны всей Европе, а сейчас и России. А по экспорту чернослива Сербия уступает только Китаю.

Животноводство здесь, как и по всей Сербии, включает все виды – растят и коров, и свиней, и овец, и коз, и птицу. Но плодородные равнины дают возможность промышленного выращивания не только мясомолочного и молочного поголовья крупного рогатого скота, но и мясной породы бычков – для них нужно особо много сочной травы. Поэтому в кухне здесь много блюд из говядины.

Западная часть страны – это, прежде всего, малина и ежевика. Маленькая Сербия – один из крупнейших в мире экспортеров малины. Сейчас активно развивается и разведение черники (американской голубики), и производство клубники. А еще здесь широко представлены те же сливы и яблоки. И виноград, особо хорошо растущий на склонах Фрушкогорского горного массива. Коровы здесь, в основном, молочной и мясомолочной породы. Именно в западной части страны сосредоточены самые знаменитые бренды сыров и копченостей – горные травы придают им изумительный вкус.

Восточные и юго-восточные регионы – это сочетание высокогорных плато и плодородных речных долин в междугорьях. Отсюда и разнообразие сельскохозяйственной продукции. В речных долинах особо хорошо удаются овощи – та же паприка – сладкий перец, помидоры, баклажаны. От них по склонам гор поднимаются виноградники и фруктовые сады, а выше – высокогорное разнотравье, на котором так хорошо пастись овцам и козам, из молока которых делают козий и овечий сыр.

Соответственно, различия и кухня этих регионов. Конечно, есть множество и других региональных, и даже местных особых блюд – специалитетов. Но если брать общую картину, то можно выделить три крупных массива гастрономической традиции: Воеводина, расположенная на севере, Центральная и Западная Сербия, Восточная и Юго-Восточная Сербия.

МЕДОВАЯ МУЗЫКА ПЧЕЛ

Мед – это такое же богатство для Сербии, как в других странах нефть. И даже лучше, потому что никогда не иссякнет. На горе Таре, национальном природном заповеднике, пчел охраняет закон. Сложная взаимосвязь между богатством трав, а их там свыше 1400 видов, щедрыми на урожай полями и многочисленными пасеками составляет неизменный природный круговорот, в котором в качестве бонуса появляется этот золотой тягучий продукт.

Путешествуя по дорогам Сербии, мы много раз видели пчелиные домики, пробовали на рынках местный мед, приучились использовать его в разнообразных сладких десертах и лечить им болезни: лесной, цветочный, из акации, ивы, с орехами, с крапивой...

– А вот как отличить настоящий мед от искусственного? – это вопрос я первым делом задала опытному пасечнику из города Байна Башта Раде Марьяновичу.

– Дело непростое, – покачал головой Раде, – нужно иметь навык. Но вот что я вам посоветую: в первую очередь обращайтесь внимание на цвет: настоящий мед не должен быть очень яркий, он скорее будет иметь мягкий пастельный тон. Очень важен запах – он должен немного сохранить аромат воска. А самое главное, конечно, вкус, – у настоящего меда сладость не забивает все богатства оттенков.

Пасека меня немного удивила: перед домом, на пригорке, стояли несколько рядов ульев размером со скворечник. Оказывается, это не просто пасека, а экспериментальная лаборатория, где разводят пчелиных маток и выращивают целые рои.

С юности Раде любил музыку, играл на гитаре и даже выступал в рок-группе «Звездан». А теперь почти столько же времени – 33 года – занимается пчеловодством.

– А чем вас так заинтересовали пчелы, – спросила я, единственная, кто смог оторваться от банки с медом, которую Раде поставил гостям на пробу.

– А у них много общего с музыкой, – ответил пчеловод, – каждый день тебя ждет что-то новое, приходится решать сложные задачки. Я случайно стал пчеловодом. Пришел помочь своему доброму знакомому на пасеку, да так увлекся, что чуть ли в тот же день купил три улья.

Теперь, надо сказать, Раде Марьянович – председатель ассоциации пчеловодов города Байна Башта.

На пасеку, которая стоит на холме среди яблоневых садов, приезжают ученые-академики из сельскохозяйственного института в Земуне. Вместе с пчеловодом они ставят эксперименты, связанные с выращиванием породистых королей, изучают условия, в которых подготавливаются новые пчелиные семьи.

Специалисты считают, что с экономической точки зрения пчелы приносят в разы больше пользы только самим опылением полей, чем даже творением меда. Мы верим специалистам, как не верить? Но черпаем без остановки из банки мед, мерцающей мягким золотистым цветом, погружаясь в богатый вкус и аромат, рожденные травами Тары.

РЕЦЕПТ

Баклава

Баклава – знакома нам пахлава – может быть и только с сахаром. Но правильная баклава должна быть с медом.

Ингредиенты

На 12 порций

500 гр. теста «фило» – в России есть в магазинах сербских продуктов. В Сербии это тесто называется «кора». Его можно сделать и самим – об этом читайте далее.

Для посыпки:

500 гр. молотых грецких орехов.

60 гр. панировочных сухарей или, что лучше, молотого сухого кекса.

200 гр. сахара

Масляная смесь для намазывания:

200 гр. сливочного масла или маргарина

100 гр. растительного масла

200 гр. меда

Для пропитки:

400 мл воды

200 гр. сахара

200 гр. меда

Цедра с двух лимонов

Приготовление

Для посыпки смешать молотые орехи, сухари и сахар.

Растопить сливочное масло или маргарин и смешать с растительным маслом и медом.

Листы теста «фило» обрезать по размеру противня. Взвешивать тесто только после обрезки! Если упаковка теста всего 500 грамм, можно просто разрезать все листы поперек, на две половинки, если они размером будут равны или меньше размера противня.

Смазать противень растительным маслом.

Положить первый лист теста на противень, смазать его масляной смесью. Повторить со вторым и третьим листом теста.

На третий лист теста, после промазки масляной смесью, насыпать тонким слоем смесь с грецкими орехами.

Положить еще два листа теста, смазывая их масляной смесью. Второй лист после этого посыпать ореховой смесью.

Повторять промазывание каждого листа теста масляной смесью, посыпая каждый второй ореховой смесью.

Повторять так до тех пор, пока не останется 5 листов теста.

Последний лист теста сверху смазать только растительным маслом.

Разрезать готовый слоеный «пирог» по диагонали на ромбы. Сверху накрыть оставшимися листами теста – они в процессе выпечки подгорят и их нужно будет выкинуть.

За полчаса до выпекания разогреть духовку до 190 градусов.

Выпекать при 190 градусов около 1 часа.

Сделать пропитку. Для этого смешать сахар с водой до растворения, вскипятить смесь.

Добавить мед и кипятить, помешивая, еще 1 минуту.

Снять с огня и добавить цедру лимона.

Готовую баклаву вынуть из духовки, снять верхние подгоревшие слои теста и оставить баклаву на три минуты.

Полить баклаву горячей пропиткой, вытащив предварительно из нее лимонную цедру.

Вернуть в остывающую духовку (около 50 градусов), чтобы баклава остыла вместе с духовкой.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ГЛАВА 3 НАСЛЕДИЕ ВЕЛИКИХ ИМПЕРИЙ

Лакомым куском был этот благодатный край и для экспансии империй. Римляне здесь ставили города, строили дороги и роскошные виллы, на которых рождались консулы и императоры. Самый известный – император Константин Великий, чьим именем и был назван Константинополь – бывший Византин, давший название Византийской империи. С северо-запада шли сюда вначале венгры – мадьяры, а затем Австро-Венгерская империя. С юго-востока – Османская империя.

Великие полководцы завоевывали эту землю и терпели на ней поражение. Свои и чужеземные правители закладывали города и сады, сажали виноградники (первые высадили еще римляне, на Фрушке горе) и разводили скот. А складывающаяся в те времена сербская кухня впитывала кулинарные новшества завоевателей – то суп из телячьих хвостов, любимый римскими легионерами, то жгучий паприкаш, принесенный венграми, то сладкие, как объятья, десерты турок. Впитывала и переваривала, переиначивала на свой манер, применительно к собственным условиям и нуждам.

А региональные различия гастрономических традиций впитали в себя, помимо природно-климатических особенностей, и исторические условия.

Например, в Восточной Сербии – это отголоски эпохи Рима. Воеводина имеет отчетливый привкус венгерской и австрийской кухонь, где остались и островки немецкой кулинарии – в Банатском округе до Второй мировой войны были компактные немецкие поселения. Юго-Восточная Сербия дольше всех, наверное, была под турецким влиянием. А в Западной Сербии и Шумадии было всего вперемежку: и австрийцев, и турок, и островков независимости. Поэтому и кухня здесь причудливо сочетает в себе нотки Запада и Востока, собственных кулинарных изобретений и заимствованных. И стоит отметить, что границы традиций Западной Сербии уходят за границы страны – на другой берег пограничной реки Дрины, в восточную часть Боснии и Герцеговины.

ТРИ ДЕСЕРТА ОТ КУСТУРИЦЫ

Знакомьтесь: Эмир Кустурица. Шучу. Кому незнакомо имя знаменитого режиссера и актера? Впрочем, только после переезда в Сербию я узнала, что Кустурица родом из Сараево, а его непревзойденные фильмы, которые я-то раньше считала сербскими, повествуют нам о жизни боснийцев и боснийских цыган. А во время нашего путешествия я впервые увидела, как свою мировую славу и репутацию он использовал на благо родным местам.

Первое, что видишь, подъезжая к Вышеграду – это мост. Тяжелые арки – чудо средневековой техники турецких инженеров, – стоят, упершись могучими быками в быстротекущую Дрину. Белые и розовые дома Вышеграда, вытянувшегося вдоль высоких речных берегов, парят в облаках, а изумрудные воды Дрины отражают этот почти невесомый город.

Только здесь могли родиться три заоблачные мечты.

Мечта Мехмед-паши Соколовича, боснийского мальчика, которого турки забрали из родного дома и который стал великим визирем при трёх султанах, фактическим правителем Османской империи. Именно он, мечтая о соединении двух народов и двух культур, воздвиг мост, связавший два берега Дрины, разделяющей Боснию и Сербию.

Мечта великого писателя, Ива Андрича, чей домик со стенами цвета фуксии виден с противоположного берега. Он написал о судьбе Мехмед-паши роман, ставший нобелевским, мечтая, что скоротечная жизнь станет такой же твердой, как мост через Дрину.

Мечту соединить разорванные войной связи осуществил Эмир Кустурица. Он воздвиг в Вышеграде идеальный город своего детства и назвал его в честь писателя, чьи образы и идеи были ему близки – Андричград. Город в городе, окруженный крепостной стеной.

Город, конечно, необычный. В нем причудливо сочетаются и старая боснийская улочка, и ясные линии античной архитектуры, и турецкие мотивы, и итальянские реминисценции. По вывескам на, еще не до конца достроенных, зданиях можно оценить масштаб задуманного. Храм, резиденция мэра города, кинотеатр, литературный институт, театральное училище, музей электричества, гостиница, рестораны, бурекджиница, пивница, кафана, магазины и сувенирные лавки.

Когда мы приехали, шел дождь. По мокрым улочкам бродили, укрывшись зонтиками, туристы, дети фоткались в обнимку с бронзовыми братьями Соколовичами, а в заведениях было маловато свободных мест.

Удивительно было наблюдать, как мечта благородного человека стала градообразующим фактором.

– Много ли у вас народу останавливается? – спросили мы девушку на рецепции, когда она выдавала нам ключи от номера с видом на Дрину.

– У нас же пограничный город, – ответила она. – Доехав до нас, люди останавливаются, чтобы отдохнуть перед новой дорогой.

– И мы здесь по пути в Сербию.

– Я так и подумала, – сказала она. – Только не уезжайте, не отведав наши «колачичи».

«Колачичи» – пирожные из популярной кондитерской Андричграда, – вот она осуществленная мечта о неразрывности. В этих десертах плотно слились, сварились, спеклись и стали непревзойденным кулинарным чудом – культуры двух народов, двух берегов.

Они лежали перед нами на прилавке кондитерской, истекая сахарным сиропом, блистая кремовой пеной и маня пышными сливочными боками.

– А что такое «туфахия»? – спросила я, почти навалившись на стекло, отделяющее меня от белоснежных тортов.

– Это самое вкусное, – загадочно ответил темноглазый кондитер. – Только на сегодня она уже закончилась. Попробуйте «тулумбе», – и он показал на длинные, похожие на эклеры, пирожные. – Они из заварного теста, их жарят во фритюре и щедро пропитывают сахарным сиропом с лимоном.

По толстым мучным трубочкам сразу было видно, что они родом из Турции.

Но я выбрала баклаву, посыпанную сахарной пудрой.

Утром, ровно в 9.00 мы вошли в кондитерскую и заняли столик как раз в тот момент, когда уже знакомый нам кондитер вынес поднос, на котором стояли в ряд вазочки, покрытые снеговыми шапочками.

– Туфахие! – торжественно произнес он, и мы схватились за ложечки.

РЕЦЕПТ

Туфахие

Туфахие – этот десерт, любимый и в Боснии, и в Сербии, тоже пришел из Турции.

Ингредиенты:

– 8 яблок (лучше зелёные, с плотной кисловато-сладкой мякотью, вроде сорта Гренни Смит;

– 100 г очищенных грецких орехов;

– 2—3 столовые ложки меда;

– 1 баллончик взбитых сливок или маленький пакет сливок для взбивания (30% жирности);

– 700 г сахара;

– 700 мл воды;

– 1 лимон;

– 1 пакетик ванильного сахара.

Приготовление:

Молотые грецкие орехи смешать с двумя ложками меда, добавить взбитые сливки.

В глубокую кастрюлю налить воду, добавить сахар, ванильный сахар, ломтик лимона и вскипятить эту смесь.

Пока вода закипает, очистите яблоки от кожуры и выньте из них середину с косточками.

В кипящий сироп ставите подготовленные яблоки. Варите их около 10 минут, проверяя готовность вилкой – важно не разварить яблоки.

Выньте яблоки из сиропа и охладите.

Заполните яблоки сливочно-ореховой смесью, сверху положите ещё взбитых сливок и посыпьте орехами.

Сироп разбейте по глубоким креманкам и поставьте в него «купаться» готовые яблоки.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ГЛАВА 4 В БУДНИ И ПРАЗДНИКИ

Исторически основными методами приготовления повседневных блюд простого народа в Сербии были те, которые не требовали долгого стояния у плиты. А это вовсе не быстрое обжаривание, а долгое тушение или запекание. Тот же «сач»: сунул в угли горшок с мясом и овощами или с кашей – и иди на поле, 3—4 часа до готовности у тебя есть.

«Печенье» – обжаривание туши целиком на вертеле, или роштиль – жарка мяса на чугунной решетке над углями, – были, скорее, для праздников, для стола знати, имеющей поваров, или для «коноб» – трактиров. Да и мясо, несмотря на обилие дичи в лесах, овец на пастбищах и свиней в хлеву, простые селяне не ели по три раза в день.

Современная жизнь все перевернула. Теперь блюдо «из-под сача» – это, скорее, праздничная или ресторанная еда: вряд ли даже селянин, не то, что горожанин, будет с утра разжигать печь с углями, чтобы получить на обед огромный горшок жаркого. А вот роштиль стал самым демократичным способом готовки. В любой «месаре» – мясной лавке или «брзой хране» (фаст-фуде), не говоря уж о кафе и ресторанах, вам нажарят на чугунной решетке всего, что пожелаете: хоть куриное филе, хоть свиную шейку. Но чаще всего «на брзину», то есть, на скорую руку, сербы желают «чевапчицей» или «плескавицы».

ЕХАТЬ, ПЕТЬ, ЕСТЬ

– Вся мировая история фаст-фуда могла бы повернуться по-другому, если бы не Рей Крок начал развивать франшизу ресторана братьев Макдональдов, а какой-нибудь сербский предприниматель первым познакомил мир с «плескавицей», – Татьяна говорит, держа двумя руками «сербский бургер».

Мы расположились на террасе придорожного кафе – первого, который увидели, когда поняли, что проголодались. Это, кстати, тоже характерно для Сербии – в любом придорожном кафе, в любом киоске «Брза храна», что означает «быстрая еда», роштиль гарантировано будет свежим и вкусным. Татьяна, правда, уверяет, что знает киоск «брзой храны» в Бане Ковиляче, где плескавица самая вкусная в Сербии.

Мы возвращались домой после долго путешествия и после трех часов дороги поняли, что пора подкрепиться. Тут-то и попалась нам на глаза вывеска «Воzi, Мишко!», из-под которой доносился манящий аромат жарящегося на роштите мяса.

Название кафаны напоминало о культовом в Сербии фильме «Кто там поет» – «Ко то там пева». В России, кстати, его можно найти в интернете с русскими субтитрами. Там по ходу сюжета один из его персонажей – Мишко, водитель автобуса, который едет в Белград. В сущности, все действие фильма и развивается в автобусе и около него. Спойлеров давать не будем, лучше посмотрите, не пожалеете.

Так вот, в фильме есть момент, когда хозяин автобуса – отец Мишко, желая доказать мастерство сына, сажает парня за руль с завязанными глазами. И всякий раз, когда пассажиры испуганно охают перед особо опасной рытвиной, отец покрикивает: «ВОзи, Мишко! ВОзи!» – рули, то есть, Мишко, дальше.

Фразу и сегодня можно услышать в адрес лихого водителя – когда с восхищением, а когда и с иронией. А владельцы придорожных харчевен любят называть свои заведения этой фразой или просто «Мишко». Посетители-то, в основном, водители и их пассажиры. А я всякий раз, когда вижу эту надпись, вспоминаю фильм и братьев-цыганят с их песней: «На Београд,

на Београд...» и хочется самой запеть и ехать, ехать, провожая глазами живописные пейзажи за окном. Короче, почти весь фильм и пересказала.

А Татьяна, между тем, разъясняла:

– Посуди сама: плескавица делается из чистейшего фарша, свиного, говяжьего или их смеси. Мясо, соль, перец, приправы – и ничего больше. Никаких добавок – «улучшающих» и «усиливающих», а по факту – делающих котлету обманчиво большой. И дальше начинается непростой выбор. Положить плескавицу в булочку («хлеб») или в питу («лепinya»?). Булочка с сезамом или без? А какой соус? Сметана, горчица, кетчуп, что-то другое? А какие овощи? Вот даже здесь, в придорожной кафане, лоточков с овощами около десятка. А обычно бывает и больше. И вот берешь в руки это горячее, сочное, ароматное чудо, откусываешь кусочек. Вот тут и понимаешь, как много мир потерял от того, что не нашлось среди сербских предпринимателей своего Рея Крока.

– Прикинь, тогда вместо Макдональдсов, по всему миру стояли бы кафешки с названием: «Вози, Мишко!», – смеется Аня.

Тем, кто впервые оказывается в сербском ресторане, я всегда рекомендую начать знакомство с кухней этой страны с блюда под названием «мешано месо». Именно в этом произведении, не побоюсь сказать, кулинарного искусства, отражается вся современная кухня Сербии: мясная, сочная, честная.

«Мешано месо» – это все виды мяса, которые обычно жарят на роштиле. Тут обязательно будет и плескавица, и чевапчичи (колбаски из фарша вроде люля-кебаба), свиная шейка, говяжий бифштекс, куриное филе, тонкие колбаски-гриль. Порция огромная, справится с нею могут двое мужчин или трое женщин. Или один серб.

«Мешано месо» обязательно подают на стол и на домашние праздники. В будни же сербы чаще довольствуются чевапчичами и плескавицами, которые им жарят прямо тут же, бесплатно, по месту покупки, в «месарах».

А я поделюсь с вами рецептом плескавицы. Вообще-то, существует десятки видов плескавиц. Но плескавица из города Лесковац на востоке Сербии – международно-признанный национальный бренд, как французское шампанское. Ее рецептом и делюсь.

РЕЦЕПТ

Лесковачка плескавица

Мясо обязательно должно быть молодого бычка, из передней части туши, с небольшим количеством жира. Перемолоть на мясорубке с крупной решеткой. Дать отлежаться 12—24 часов при температуре 0—4 градуса. Затем перемолоть еще раз – уже через решетку с мелкими отверстиями. Дать отлежаться еще час.

Посечь лук – примерно 100 грамм на кило мяса. Желательно лук именно посечь, очень мелко – перемолотый лук отдает сок слишком рано. Смешать лук с мясом. Посолить.

Расстелить на столе полиэтиленовую пленку, можно пакет для пищевых продуктов (не пищевую пленку!). Смочить руки холодной водой. Отщипнуть от фарша кусок в 180—200 грамма. Скатать колобок, положить его на пленку и аккуратно расплющить в ровный круг. Накрыть свободным краем пленки и завершить формирование. Плескавица должна быть толщиной не более 0,5 сантиметра, с ровными, не потрескавшимися краями и абсолютно ровной поверхностью (вот для чего нужна пленка).

Можно поступить по-другому. Положить весь фарш на пленку, накрыть его свободным концом пленки и сквозь нее раскатать скалкой до нужной толщины. Затем взять форму – подойдет форма для вырезания теста для вареников или чашка с тонкими краями диаметром примерно 8—10 см., – и вырезать из фарша плескавицы. Остатки скатать и повторить процедуру или сформировать из них плескавицы по первому варианту.

Разогреть угли, слегка смазать решетку (в нашем случае – противень) растительным маслом. Жарить плескавицы примерно по шесть минут с каждой стороны при температуре 160 градусов. Подавать с нарезанным колечками луком (можно ошпарить его кипятком), толченым сладким перцем-паприкой, если удастся найти каймак (сквашившиеся свежие сливки) – совсем замечательно, его кладут сверху на плескавицу при подаче. Можно заменить каймак свежесбитым домашним сливочным маслом.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Впрочем, не роштилием единым богат сербский стол. Вот примерное меню будничного стола.

ЗАВТРАК

Если серб завтракает не спеша, дома или в кафане, то обычно заказывает омлет или яичницу-глазунью – «яйя на око». Омлет обычно с различными наполнителями, самый популярный: с ветчиной («шункой») или беконом («сланиной») и сыром – больше всего сербы любят местный сорт полутвердого сыра «качкаваль». По сезону добавляют помидоры, лук, шпинат («шпинач»), щавель («зелье»). Могут быть и другие наполнители.

Если же хозяйка «вредна жена» (то есть, хорошая, полезная жена), то она не ограничится омлетом, а подаст домочадцам «гибаницу». Это разболтанный с яйцами и минеральной водой сербский присоленный протертый творог («ситан сир») со смятыми кусками тончайшего теста «кора» (в России его называют «фило»), запеченные в духовке. А то и «направит питу» – слои той же «коры», переложенные начинкой, сворачиваются в рулет или в трубочку, свернутую улиткой, и тоже запекаются. Обычно питу делают с сырной, картофельной, мясной начинкой или натертых яблок с корицей и сахаром. Впрочем, настоящая «вредна жена» сделает все виды питы – чтобы и на завтрак, и на десерт. Хороша пита и в холодном виде, так что ее можно взять с собой, если на завтрак времени мало. В Западной Сербии сохранилось и старинное приготовление теста «кора» из гречневой муки – а раньше, говорят, такая мука была распространена по всей Сербии.

Если же ту же «кору» уложить, перемежая начинкой, в круглую форму, то получится бурек. Его обычно делают с мясом или сыром. Впрочем, в Боснии и Герцеговине считают, что настоящий бурек бывает только с мясом. Суть в том, что мясо – начинка тяжелая, в трубочку сворачивать трудно, да и самой начинки в бурек больше. Бурек – это серьезный завтрак, основательный.

РЕЦЕПТ

Гибаница, пита, бурек

Как уже сказано выше, проще всего купить тесто «фило» в магазинах сербских товаров. Если купить не удалось, придется заняться самим.

Кора или тесто «Фило»

Ингредиенты:

600 мл теплой воды;

850 г муки тонкого помола;

2 чайные ложки соли;

растительное или топленое масло на выбор.

Приготовление:

Вылейте в миску теплую воду, постепенно подсыпая муку. Замешивайте тесто около 5 минут.

На посыпанном мукой столе разделите тесто на три равные части, скатайте в приплюснутые колобки, посыпьте слегка мукой, заверните в чистую сухую тряпку каждый «колобок» и оставьте на 30 минут.

Пока тесто выстаивается, расстелите на столе чистую, тщательно выглаженную (без сгибов и складок) льняную скатерть. Чем тоньше и мягче она будет – тем лучше.

Насыпьте на середину скатерти муку горкой с основанием примерно в 50 см. Начинается самое трудное – тесто нужно размять до предельной эластичности. Выкладываете первый кусок, разминаете, складывая его пополам и с силой продавливая. Делайте это до тех пор, пока хватает сил. Затем отложите кусок в сторону, возьмите второй – и повторите. То же и с третьим.

Так поступайте попеременно с каждым из трех куском теста. Тесто должно стать гладким и упругим.

Раскатайте скалкой кусок теста до той толщины, при которой вам еще удобно работать на столе.

Дальше начинается самый ответственный этап – тесто надо растянуть руками. Перед этим каждую из получившихся лепешек можно смазать с двух сторон растительным или топленным маслом. Просуньте руки, сложенные «лодочкой», под первую лепешку ровно под середину. Начинайте медленно и без рывков разводить руки – в стороны и немного на себя. Тесто будет тянуться вслед за руками.

Повторяйте так, поворачивая тесто по кругу. Когда середина будет растянута, переходите к растяжке краев.

Когда тесто дойдет до края стола, тяните его края, буквально обтягивая стол.

Хорошо растянутое тесто – это когда ваши руки начинают сквозь него просвечивать.

Теперь готовую кору можно оставить минут на 15—20 подсохнуть. Можно рыхло скрутить ее в трубочку и отложить, а пока раскатать и растянуть два оставшихся куска.

Готовое тесто можно хранить, завернутым в целлофан, в холодильнике в течение 3—4 дней. Из него можно сделать несколько видов выпечки.

Бурек

Начинка:

На выбор:

– мясной фарш с чуть поджаренным луком, соль, перец

– плотный, «деревенский» творог, который надо посолить по вкусу, сырое яйцо

– тот же подсоленный творог пополам с рубленным шпинатом или щавелем, сырое яйцо

– картофель с жареным луком, сырым яйцом, можно добавить листья свеклы, шпинат, щавель, посолить по вкусу.

Общий вес начинки на 4 порции – около 500 г.

Приготовление:

Возьмите форму для пирога с высокими стенками – круглую или квадратную. Смажьте маслом стенки. Если у вас покупное тесто, оно обычно прямоугольное, для него лучше взять квадратную форму размером примерно с лист бумаги А4. Для домашней коры удобнее круглая форма. Разницы особой нет.

На смазанное маслом дно формы выложите тесто. Готовое можно сразу положить сложенным в два слоя. Края теста должны заходить на стенки. Сбрызните тесто маслом. Затем также «брызгающими» движениями разбросайте начинку. Накройте следующим слоем теста, повторите. Домашнее тесто можно разрезать для удобства на куски чуть больше формы, а можно выкладывать начинку на тесто, лежащее на столе: тогда тесто после смазывания маслом и разбрасывания начинки просто складывают. Всего должно быть 8—10 слоев, чем больше, тем лучше. Последним слоем накрываем бурек, прищипываем выступающие с боков края так, чтобы начинка не высыпалась. Смазываем сверху яйцом, выпекаем до готовности – в среднем, 20—30 минут при температуре 180 градусов.

Пита

Начинка:

- крупно натертыя яблоки, сахар, корица
- вишня без косточек, сахар
- крупно натертыя груши, мелко рубленныя грецкие орехи, сахар
- также те же начинки, что и для бурека

На смазанный растительным маслом стол кладем два-три листа теста, промазывая их растительным маслом, затем каждый слой промазываем начинкой, «разбрасывая» ее по тесту. Но слоев делаем меньше, чем у бурека – 4—5. На верхний слой начинки набрасываем побольше. Теперь нужно свернуть получившиеся слои. Можно просто в виде рулета. Можно – в тонкую трубочку (тогда слоев надо всего 4), которую, в свою очередь, сворачивают «улиткой».

Получившуюся питу выложить на противень, смазанный маслом или покрытый бумагой для запекания. далее поступаем так же, как и с буреком.

Готовую питу со сладкой начинкой посыпать сахарной пудрой, несладкую оставить как есть. Если пекли питу в форме рулета, нарезать на порции по косой. «Улитки», даже огромные, едятся без нарезки.

Гибаница

Если вы сами делаете кору, у вас останутся обрезки теста. Сомните их и сложите в пакет, хранящийся в холодильнике – из них можно сделать гибаницу. В Сербии такие обрезки продают под названием «кора для гибаницы». Если вы не найдете ее в России, подойдут и листы теста «фило» – комкайте каждый лист в кулаке.

Берете ту же творожную начинку, что и для бурека, разбавляете ее обычной, а лучше – минеральной водой до консистенции жидкой сметаны. Рыхлые комки теста окунаете в начинку, даете немножко пропитаться и выкладываете на выстланный бумагой для запекания противень.

Можно поступить еще проще: выложить скомканные обрезки теста на смазанную маслом форму для запекания, залить начинкой и немного перемешать.

Запекать так же, как бурека и питу.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

Еще на завтрак могут подать «пребранац». Это хорошо вымоченная и вдумчиво вываренная фасоль – с мясом или без. «Пребранац» – буквально «перед бранью, перед битвой», традиционное блюдо солдат. Сытно, вкусно, полезно, а что готовить долго – так ведь полевая кухня пока до передовой доберется, как раз пребранац и поспеет.

РЕЦЕПТ

Пребранац

Ингредиенты:

- 400 гр. крупной белой фасоли
- 6 больших головок лука
- 3 ч.л. молотой сладкой паприки «алева»
- 1—2 стручка острого красного перца, можно сушеного
- 4 больших лавровых листа
- 10 зерен черного перца
- Четверть чайной ложки молотого черного перца
- 100 гр. свиного жира или, если нужно постное блюдо, подсолнечного масла.
- Соль по вкусу

При желании, можно сделать пребранац с мясом – это уже будет полноценный обед. Для этого добавляют:

250 гр. копченой колбасы

250 гр. крупно порезанной грудинки или 4—6 посеченных копченых ребрышек.

Фасоль хорошо промыть, залить большим количеством воды (минимум больше в три раза по объему) и оставить на ночь.

Утром воду слить, фасоль промыть еще раз. От вымачивания и тщательности промывания зависит и вкус блюда.

Залить фасоль водой так, чтобы она покрывала ее на 2 сантиметра выше и варить на медленном огне без соли. Время варки зависит и от качества вымачивания, и от величины фасольевых зерен. Готовая фасоль должна оставаться еще целой, но уже быть очень мягкой и воздушной.

В кастрюлю с толстым дном налить масло или положить свиной жир. Разогреть, добавить нарезанный тонкими полукольцами лук. Обжарить до мягкости. Затем сваренную фасоль вывалить на дуршлаг прямо над кастрюлей – оставшаяся в фасоли вода должна стечь прямо на жарящийся лук.

Добавить в кастрюлю все приправы, соль, копчености (если пребранац с мясом). Тушить до мягкости.

Добавить фасоль и тушить еще 10—15 минут.

Поставить кастрюлю – или переложить все в горшочек, форму для запекания, – в нагретую до 200 градусов духовку, запекать еще 40 минут.

Пребранац с мясом едят горячим, без мяса можно есть и холодным.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Очень простое, но сытное блюдо – «попара». Сейчас его не так часто готовят, а раньше именно оно было основным завтраком. Это вариант знакомой нам тюри, но с сыром.

РЕЦЕПТ

Попара

У черствого белого хлеба обрезать корочку, нарезать на кубики.

Залить горячим молоком – подливать молоко до тех пор, пока оно не перестанет впитываться хлебом.

Вмешать в получившуюся тюрю мягкий сыр – в Сербии это обычно натертый на терке «качкаваль», но можно использовать и плавленый сыр.

Добавить по вкусу сливочного масла, перемешать.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Но, наверное, самый любимый завтрак – «качамак». Это каша из кукурузной муки с вмешанным в нее сыром и каймаком. Самый правильный «качамак» готовится из кукурузы, лучше белой, смолотой на водяной мельнице. Рецепт «качамака» можете прочитать в рассказе о Западной Сербии – с нами поделились вариантом старинного рецепта.

А в восточной и юго-восточной части Сербии и по сей день популярен «белмуж» – блюдо из молодого сыра и кукурузной муки. Трудность приготовления в том, что его надо непрерывно помешивать. Поэтому белмуж, считается, должны готовить мужчины – не всякая хозяйка справится с размешиванием белмужа в большом котле. Впрочем, чаще всего белмуж сейчас готовят в кафанах. Дома – разве что на праздники.

РЕЦЕПТ

Белмуж

Ингредиенты:

600 гр. сербского сыра «Фета» или другого деревенского молодого сыра типа брынзы

100 гр. кукурузной муки

Соль по вкусу

Приготовление:

Сыр положить в кастрюлю – в идеале блюдо готовят в котелке над костром – на сильном огне, постоянно помешивая, растопить сыр в «пену».

Огонь резко уменьшить – если готовится на костре, то поставить рядом с ним на разогретые камни или угли.

Засыпать, при постоянном помешивании, кукурузную муку.

Мешать и готовить на тихом огне до тех пор, пока сыр не пропечется и не пустит масло.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

ОБЕД

На закуску может быть салат. Но вообще-то обычно сербы едят салат со вторым блюдом, а начинают с супа. Любимые салаты – из капусты и «шопский».

Салат из капусты можно приготовить, если взять еще молодую зеленую капусту: порубить, посолить, сбрызнуть столовым уксусом или лимонным соком, по желанию – поперчить. Самой вкусной в Сербии считается футошский сорт капусты, а лучшей – капуста, выращенная в самом Футоге, местечке под городом Нови Сад. Каждый год здесь в сезон сбора капусты проводится фестиваль «Купусиада», на который съезжаются гости не только для того, чтобы поесть тушеной в котле капусты, но и для закупки десятка-другого кочанов для домашних заготовок и хранения.

РЕЦЕПТ

Шопский салат

На 6 человек вам понадобится:

500 г свежих помидоров;

600 г свежих огурцов;

200 г красного сладкого болгарского перца (мясистого и сочного);

200 г крупного зеленого перца;

60 г зеленого лука;

1 шт. острого зеленого или красного перца;

150 г сыра фета, молодого сулугуни, козьего сыра. В Сербии чаще всего используют сыр качкаваль;

½ чайной ложки соли;

черный перец по вкусу;

70 мл растительного масла, лучше нерафинированного оливкового;

2 столовые ложки яблочного уксуса.

Приготовление:

Овощи помыть, огурцы очистить от кожуры, у перцев удалить семена. Нарезать овощи кубиками, лук – колечками. Все перемешать, посолить, поперчить, сбрызнуть маслом и уксусом. Сверху посыпать натертым сыром – и салат готов.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Первым обычно подают суп. Это либо «чорба» – густой суп из телятины или рыбы, либо «домача супа са резанцима» – то есть, домашний суп с лапшой. Варят его из курицы, телятины, утки. Лапшу хорошая хозяйка тоже сделает сама – у нее на кухне обязательно есть специальная машинка. Кстати, в домашнем супе мясо не оставляют.

Его подают отдельно – вместе с морковкой и картошкой, которые варились в супе целиком. Есть региональные варианты такого супа. Например, в Воеводине – римфляйш (отголосок Австро-Венгерской империи), о котором расскажем позже. А в Западной Сербии часто варят одновременно курицу, говядину, да еще копченую грудинку добавляют.

РЕЦЕПТ

Телеча чорба – суп из телятины

На 4 порции:

500 гр. телятины, лучше шейной части;

1 луковица среднего размера;

1—2 морковки;

1 корень петрушки;

Маленький корень сельдерея или половинка среднего корня;

3 чайные ложки соли;

½ чайной ложки молотого черного перца;

2 литра воды;

Две горошины черного перца;

Половина пучка зелени петрушки;

Половина стаканчика из-под йогурта зерен свежего или замороженного зеленого горошка (опционально);

Две средних картофелины (опционально).

Для заправки:

80 мл растительного масла;

1—2 столовые ложки муки;

Молотый сладкий красный перец «алева» – на кончике ножа.

Приготовление:

Если зеленый горошек заморожен, заранее поставьте его оттаивать.

Возьмите кастрюлю с толстым дном или чугунную.

Лук мелко порезать, посолить одной чайной ложкой соли и потушить в кастрюле на маленьком огне в масле до мягкости, но не допускать изменения цвета.

Телятину мелко порезать кубиками со сторонами примерно 0,5 сантиметров, добавить к тушеному луку, досыпать оставшиеся 2 чайные ложки соли и молотый перец. Залить стаканом воды. Тушить на самом слабом огне под крышкой, временами помешивая, примерно полтора часа – пока вода не выпарится. Если вода выпарится раньше – добавьте еще немного.

Пока мясо тушится, почистите морковь, корень петрушки, корень сельдерея и картофель, если решили его добавить. Половину моркови оставьте целой, половину – порежьте тонкими кружочками. Корень петрушки оставьте целым. Корень сельдерея мелко порежьте, картофель порежьте кубиками.

В потушенное мясо с луком добавьте все овощи, зеленый горошек (при желании) и приправы, долейте еще немного воды. Потушите на медленном огне еще полчаса.

Пока овощи тушатся с мясом, приготовьте заправку. Для этого на сковороде поджарьте муку на масле до момента, когда она только начнет темнеть, но не более. Добавьте немного воды, размешайте, чтобы не было комков.

Вылейте оставшуюся воду в тушеные мясо с овощами, добавьте туда, помешивая, мучную заправку. Варите еще минут 15. Чорба не должна быть слишком густой – нужно довести консистенцию бульона до «кремовой».

Готовую чорбу посыпьте мелко порезанной петрушкой. Можно сбрызнуть соком лимона.

Подают чорбу обычно в большой миске или супнице, из которой каждый наливает себе сам.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Весной сербы часто едят суп из крапивы – он считается очень полезным.

РЕЦЕПТ

Суп-пюре из крапивы

Самое главное – крапиву надо предварительно осторожно, не хватая голыми руками, переложить в какую-нибудь посудину и окатить кипятком. И пусть постоит так немного, придет в себя. А дальше все просто. В практически готовый куриный бульон (куриная ножка или грудка, морковь, пара картофелин и луковица) опустить мелко порубленную крапиву. Можно еще сверху положить лавровый листик. Варить минут 5. Подавать, как и щавелевый суп: с мелко нарезанным крутым яйцом и сметаной.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

На второе обычно подается «сарма», сербские голубцы. Начиняют мясным, рыбным или овощным фаршем. Заворачивают, чаще всего, в капустные листья. Но не свежие, как в России, а квашенные – в любом доме в подвале обязательно стоит бочонок-другой квашенных целиком кочанов для сармы. Реже заворачивают в «блитву» – листовую свеклу. В некоторых регионах готовят «сармицу» – это знакомая нам долма, голубцы в виноградных листьях. Сарму, кстати, едят не со сметаной, а с хреном.

РЕЦЕПТ

Сарма

Если делать сарму с квашеной капустой, то вначале нужно ее заквасить. Для этого кочаны молодой капусты среднего размера, сняв верхние листья и вырезав кочерыжку, закладывают в бочонок (можно в большую эмалированную кастрюлю), присыпая крупной солью из расчета 1 кг соли на 30 кг капусты. Залить водой так, чтобы ее было на 2 см выше капусты. Сверху положить гнет, накрыть полотенцем. Проверять уровень воды, при необходимости доливая ее. Капуста готова недели через три.

Но можно заворачивать сарму и в блитву – это листовая свекла. Или в виноградные листья – так готовят в некоторых регионах.

Мясная сарма:

500 гр. фарша, пополам говяжьего и свиного

50 гр. риса

1 большая луковица репчатого лука

Растительное масло для жарки

Соль, перец, паприка по вкусу, лавровый лист

100—50 гр. копченой грудинки.

Постная сарма:

4 средних луковицы

2 стебля шнитт-лука

5 больших морковки

1 корень петрушки
¼ корня сельдерея
4 дольки чеснока
500 гр. риса
1 большая картофелина
500 гр. копченой рыбы или 2 банки консервированного тунца (опционально).
Соль, перец, сладкая паприка, лавровый лист

Приготовление:

Рис промываем и заливаем водой на полчаса.

Для мясной сармы лук мелко режем и обжариваем на растительном масле. Третью мясного фарша добавляем к луку, слегка обжариваем и смешиваем с сырым фаршем. Солим, перчим. Можно добавить «Вегеты».

Для постной сармы также обжариваем порубленный лук. Мелко режем чеснок, трем на крупной терке морковь, корень петрушки и сельдерея. Добавляем их в жарящийся лук и тушим минут 10. Затем добавляем замоченный на полчаса рис и тушим еще 10 минут. Добавляем соль, перец, приправы, натертый на крупной терке картофель. Смешиваем, добавляем 1 ст. л. муки без верха. Можно добавить мелко порезанную рыбу.

Теперь заворачиваем сарму.

У квашеных кочанов капусты снимаем верхние листья. Отделяя листы, свиваем сарму так же, как голубцы.

Блиству или свежие виноградные листья обдаем кипятком, чтобы размягчить. Далее заворачиваем в виде роллов. Консервированные виноградные листья достаточно промыть водой.

Свернутую сарму укладываем в сотейник, кастрюлю с толстым дном. На дно перед этим для мясной сармы положите копчености. Ими же перемежайте слои сармы. Заливаем водой, чтобы она едва покрывала сарму. Положить лавровый лист, зерна черного перца, посолить.

Поставить кастрюлю на сильный огонь, довести до кипения, после чего огонь убавить и тушить под плотной крышкой не менее 2 часов.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

Бывает, на первое варят гуляш. В Сербии он полужидкий, так что заменяет и первое, и второе.

РЕЦЕПТ

ГУЛЯШ

Правильный гуляш варят в котелке на открытом огне или на дровяной плите – шпорете «Смедеровац». Но можно приготовить на обычной плите.

750 гр. мяса говядины, свинины и баранины – в любых пропорциях. Можно взять только говядину.

2 дольки чеснока
5 помидор средней величины
3 штуки сладкого красного перца-паприки
200 гр. сметаны
6 ст. л. свиного жира
1 ст. л. молотого острого красного перца
1 ч.л. соли
1 ч.л. тмина

Приготовление

Мясо нарезать кубиками среднего размера. Лук мелко покрошить. Чеснок раздавить или мелко порезать.

Растопить жир в котелке или кастрюле. Слегка обжарить в нем мясо.

Добавить лук и чеснок, продолжать обжаривать до мягкости лука.

Посыпать красным молотым перцем и залить водой так, чтобы ее было на 2 см выше мяса.

Добавить соль и тмин.

Тушить под крышечкой на медленном огне около 45 минут. Если готовим в котелке – регулярно помешивать и доливать воду.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Паприку разрезать вдоль и очистить от семян.

Крупно нарезать помидоры, мелко – паприку. Добавить их в гуляш, помешать и тушить еще 20—30 минут.

Перед тем, как снять с огня, добавить сметану и помешать.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

«Паприкаш» – тоже любимое блюдо. Готовят его из говядины или курятины (в некоторых регионах могут добавить и сырокопченую колбасу) и картофеля. Часто с добавлением сладкого перца-паприки и помидора. Его тоже едят вместо первого и второго. В пост едят и рыбный, и грибной паприкаш.

РЕЦЕПТ

Паприкаш

500 гр. мякоти телятины или тушка курицы (примерно 1,2 кг)

3 луковицы среднего размера

6—7 клубней картофеля

1 шт. красного сладкого перца-паприки

1 ст. л. молотой сладкой паприки

1 ч.л. обычного молотого красного перца

Свиной жир или растительное масло для жарки

Соль, приправы по вкусу.

Приготовление:

Мелко порезать лук, обжарить его в жире или масле до мягкости.

Добавить нарезанное кубиками мясо или курицу, обжарить до появления сока.

Залить водой, чтобы она покрыла мясо.

Тушить до мягкости, при необходимости доливая воду.

Добавить крупно порезанный картофель.

Тушить до мягкости картофеля.

Добавить нарезанную кружками паприку, все приправы и тушить еще 10 мин.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

– Идеальный рецепт сербского «главного ела» – основного блюда, будет, наверное, таков: возьмите кусок мяса, начините его ветчиной, заверните в бекон и щедро посыпьте сыром, – пошутила Татьяна, когда мы сели попробовать «пунену вешалицу».

Когда ешь «вешалицу» в это легко поверить. Полуфабрикат – толстые «колбаски» мяса, начиненные копченостями и сыром, и обернутые «сеткой» из свиного сальника (это оболочка кишечника животных мембрана, которую можно увидеть на некоторых колбасах «в сетке»), продается в любой мясной лавке – «месаре».

Впрочем, многие на селе до сих пор готовят вешалицу сами. Если у вас есть возможность купить у фермеров сальник (лучше свиной, но подойдет и говяжий, и бараний), то можете попробовать приготовить это блюдо. А если оно для вас окажется очень сложным – приехав в Сербию, обязательно попробуйте «пунену вешалицу»!

РЕЦЕПТ

Пунена вешалица

Ингредиенты:

1 кг свиной корейки

200 гр. сыровяленного окорока или бекона

200 гр. сербского сыра «Фета»

3—4 маринованных огурца

50 мл сухого белого вина

5—6 зубчиков чеснока

1 ст. л. молотого красного перца-паприки

1 ст. л. молотого острого красного перца

1 ст. л. молотого черного перца

Соль (лучше крупная) по вкусу

Сальник – 1 шт.

Уксус для замачивания сальника.

Приготовление

Сальник (лучше свиной) промыть, замочить в холодной воде с уксусом (столовая ложка на литр воды).

Пока сальник вымачивается, свиную корейку нарезать вдоль волокон на пластины толщиной около 1,5 см. Не отбивать – только придавить каждую пластину рукояткой ножа.

Замариновать мясо в вине и специях.

Пока мясо маринуется, нарезать тонкими ломтиками сыр, огурцы, копчености. Чеснок измельчить.

На ломтик корейки кладем 2 ломтика огурца, 1 ломтик сыра, 1 ломтик копченого мяса, немного чеснока. Сворачиваем в ролл и туго заворачиваем получившийся ролл в сальник – жировую сетку – в 2—3 слоя.

Полученные пунены вешалицы обычно жарят, поворачивая, на роштите 10—12 минут до образования коричневой корочки, но можно пожарить и на сковороде без масла.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

Еще одно блюдо сербской кухни ярко иллюстрирует ее основные черты. Само интересное, что создано оно недавно, но уже обросло легендами. Речь идет о шницеле Карагеоргиевича – «Караджорджева шницле».

– Если кто-то не проникся сербской кухней, попробовав и «мешано месо», и чорбу, и даже блюдо «из-под сача», нужно накормить его «караджорджева шницле», – шутит Татьяна, – на моих глазах на нем «ломались» самые стойкие.

Немудрено. Ведь вам приносят на огромном блюде нечто, похожее на «котлету по-киевски» – но только величиной примерно с женское предплечье. Впрочем, сами сербские мужчины шутят, что «караджорджев шницле» больше смахивает размерами на несколько иную часть тела – мужского, и называют его «Девичий сон».

А это на самом деле сербский вариант котлеты по-киевски. Распространена легенда, что однажды к руководителю Первого сербского восстания, принцу Георгию Карагеоргиевичу (Джорджи Караджорджевич по-сербски), приехала делегация от русского царя. На торжествен-

ном обеде сербским друзьям подали, в том числе, «котлеты де валяй», которые в советское время стали называться «котлеты по-киевски». Принцу Георгию так они понравились, что он попросил своего повара взять рецепт. Повар рецепт записал, но переименовал котлету по-своему: взял вместо куриной грудки свинину, вместо сливочного масла – каймак, да и размер увеличил вдвое.

Однако нам удалось выяснить, что это, увы, легенда. На самом деле «караджорджев шницель» изобрел повар Милован (Мича) Стоянович в 1956 году. Придумал случайно: в ресторан, где он работал, заходила пообедать жена старшего сына тогдашнего руководителя Югославии Иосифа Броз Тито. Она была русская и часто заказывала котлету по-киевски. Однажды необходимых ингредиентов не оказалось, и Мича придумал, чем их заменить. А именем Карагеоргия шницель назвал потому, что полил его соусом тартар, который в то время символизировал орденовую ленту «Звезды Карагеоргия».

Новый вариант котлеты понравился не только постоянной посетительнице, но и самому Тито, который взял Милована Стояновича своим поваром.

Милован Стоянович жив до сих пор, дай Бог ему здоровья, он профессор Школы общественного питания и гостиничного хозяйства, вице-президент Всемирной ассоциации поваров, его семья владеет рестораном «Мичина домача кухиня» (Мичина домашняя кухня) в белградском районе Земун. Там и следует попробовать настоящий «караджорджев шницель».

РЕЦЕПТ

Караджорджева шницла

750 гр. мякоти свинины (лучше окорок)

250 гр. каймака

150 гр. муки

200 гр. панировочных сухарей

2 яйца

Соль по вкусу

Готовый соус тартар

Приготовление:

Мясо нарезать пластинками в 1,5 см, отбить, посолить.

На каждую пластину мяса положить по чайной ложке каймака, завернуть трубочкой как котлету по-киевски.

Обваливать последовательно в муке, яйце, панировочных сухарях и обжарить во фритюре.

Готовый шницель украсить соусом тартар, ломтиком лимона и подать с картофелем-фри.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

УЖИН

Обычно сербы обедают, по российским меркам, поздно – с 14 до 16 часов. Дело в том, что и рабочий день здесь начинается рано – в 7—8 часов открываются даже офисы. А фермеры и многие владельцы собственного бизнеса на ногах уже с 5 утра. Зато и рабочий день заканчивается в 14—17 часов. Перерыв на обед, как правило, не предусмотрен – только паузы на кофе. Так что сербы привыкли обедать плотно, не торопясь, но после работы. Исключение – сезонные работы: тут, конечно, работают от зари до зари. Но тоже обедают после 14 часов: летом в это время начинается самая сильная жара и проще потратить два часа на хороший обед.

Из-за позднего обеда у сербов, как во многих местах Европы, нет повседневной привычки плотного ужина. Ужин – это, скорее, возможность посидеть с друзьями или с родными, или отпраздновать какое-то событие.

Поэтому, если серб не идет ужинать в кафану или к друзьям, то может съесть что-то из типичных вторых блюд. Например, мусаку од тиквице – мусаку с кабачками.

РЕЦЕПТ

Мусака от тиквице

Мусака из кабачков прекрасно подходит не только для постного меню, но и для легкого летнего ужина.

Ингредиенты:

1 кг кабачков

Для начинки:

1 маленькая головка лука

400 гр. фарша из говядины (лучше – задней части бычка)

2 зубчика чеснока

«Вегета», молотый черный перец по вкусу

Растительное масло

Для соуса:

2 яйца

немного молока

«Вегета»

4 ч.л. сметаны.

Приготовление:

Готовим начинку. Налить в сковороду немного растительного масла и поставить на огонь. Пока масло греется, нарезать лук, натереть морковь и отправить все жариться до мягкости.

Добавить на сковороду фарш и жарить, пока мясо не посветлеет (около 10 минут). Добавить «вегету» и перец, мелко резаный чеснок. Помешать. Отставить с огня.

Включить духовку на нагрев до 200 градусов. Пока духовка греется – вымыть и нарезать кружочками кабачки. Заправить «вегетой», Половину кабачков положить в смазанную растительным маслом форму для выпечки. На них положить начинку с мясом, сверху закрыть ее второй половиной кабачков. Накрыть крышкой и поставить в нагретую духовку.

Через 40 минут мусаку полить соусом из смеси яиц, молока, сметаны и «вегеты» и вернуть в духовку еще на 20 минут, уменьшив температуру до 150 градусов.

Едят мусаку с небольшим количеством сметаны.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

Стоит отметить, что сербы придерживаются модной сейчас традиции есть только сезонные фрукты и овощи.

– Помнится, ехала я в Белград и всю дорогу, глядя на горы красной паприки, думала купить ее на обратном пути, – рассказывает Татьяна. – Через два дня еду назад – а уже все прилавки не красные, а оранжевые: сезон паприки кончился, начался сезон тыквы!

Но есть закуска, которую можно есть вне зависимости от сезона.

ДЕЛО – ТАБАК

«Дуван чварцы» – это дословно «табак-шкварки». В Сербии шкварки – выжаренные кусочки свиного сала у шкуры – любят не меньше, чем в России. Едят шкварки – «чварцы» и как закуску, и как дополнение к другим блюдам, и как быстрый перекус. В любой мясной лавке – месаре, можно найти готовые чварцы, да и у каждой хозяйки они обязательно есть.

Но «дуван чварцы» – это тончайшие нити, соленые и сладкие одновременно. Их и называли так потому, что нити похожи на трубочный табак. Это один из самых вкусных спе-

циалитетов города Валево в Западной Сербии. Недаром «дуван чварцы» называют «сербской икрой».

Этому рецепту, как говорят вальевцы, около 200 лет. Вальевцы хранят его в секрете, чтобы не просочился в другие края. Тайна же – в долготерпении и мастерстве специалиста.

С 2004 года эта закуска стала защищенным сербским брендом, право на который получил Славан Баточанин – король чварца, как его называют в Валево. По его инициативе, уже 12 лет каждый октябрь здесь проводится фестиваль «дуван чварца», который собирает множество гостей. Знаменитая «сербская икра» так популярна, что за один только фестиваль производится 5 тонн этого необыкновенного продукта! На фестивале посетители могут и попробовать деликатес, и купить, и даже посмотреть процесс его изготовления.

Рецепт на первый взгляд прост – свинину надо сначала долго варить, затем жарить, а потом цедить полученное сквозь льняную ткань. Но, чтобы получилось, как в Валево, надо знать еще очень много важных деталей: и сколько положить, и когда остановиться, и – чем запивать уже готовый продукт. Эксперты рекомендуют сливовицу.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Сербия – страна религиозная. Здесь есть и атеисты, и мусульмане, и католики, и протестанты и, может быть, поэтому, принято уважать веру другого человека. Поэтому даже атеист в постный день не станет угощать мясом или молочными изделиями. А постных дней в православном календаре много: помимо больших постов, еще и среда с пятницей.

В пост стол серба не менее разнообразен, чем в скоромные дни. Во-первых, на столе появляется речная рыба, которой в Сербии очень много. Еще бы – при таком обилие рек, озер, прудов. Главная рыба постного стола: карп («шаран»). Его любят и используют как в ухе – «рибле чорбе», которую готовят в постные дни, так и во вторых блюдах. Карпа жарят, запекают, тушат, коптят. Кроме карпа, часто едят форель – «пастрмку», сома, окуня, леща, щуку. Царь-рыба – стерлядь («кечига»), которая водится в Дунае. А в Дрине ловят тайменя. Из завозной рыбы популярен тунец – его могут добавить в салат или в овощной фарш для сармы.

Еще одно обязательное в постные дни блюдо – «пребранац». В эти дни его варят, разумеется, без мяса. Без мяса или с заменой его на рыбу готовят и многие другие блюда повседневного стола. К примеру, мусаку приготовят из кабачков (тыква), паприкаш – из картофеля или с рыбой, гуляш – с рыбой или грибами.

Грибы – это еще один продукт, который часто появляется в постные дни. В сезон это могут быть и дары леса: лисички, белые, подберезовики, подосиновики. Очень любят сербы млечницы: белый, похожие на грузди местные грибы с млечным соком. Ножки с соком несъедобны, а вот шляпки жарят на полусухой чугунной сковородке, посыпав солью и специями, и положив на каждую шляпку немного каймака или капнув растительного масла, если пост. Вне зависимости от сезона так готовят шампиньоны – блюдо зовется «печурки на жару» и очень популярно.

РЕЦЕПТ

Печурке на жару

Ингредиенты:

400 гр. шляпок шампиньонов

1 ч.л. свежей мелко нарезанной зелени петрушки

острый красный перец на кончике ножа

Немного лимонного сока

Оливковое масло

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Решетку роштилиа или сковороду слегка смазать растительным маслом, разогреть.

Шляпки шампиньонов отделить от ножек. Положить шляпки на разогретый роштилиа внутренней стороной вниз, смазать оливковым маслом снаружи.

Когда шляпки пропекутся с внутренней стороны, перевернуть их внутренней стороной вверх и налить в каждую шляпку немного оливкового масла.

Когда шляпки шампиньонов испекутся и с другой стороны, положить их на блюда также внутренней стороной вверх (осторожно – на ней скопится сок, смешанный с маслом, он не должен пролиться), посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом, смешанным с лимонным соком, посыпать петрушкой.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Не отказываются в постный день и от выпечки. Тесто «кора» – постное. Стало быть, достаточно не использовать начинку из мяса и сыра. А вот фруктовую, овощную, грибную – вполне. Постными пекут и сладкую выпечку, и блинчики («палачинке»), до которых сербы тоже большие охотники. В магазинах на готовых продуктах и полуфабрикатах обязательно будет надпись «посно».

РЕЦЕПТ

Ванилице

Главное достоинство этих небольших пирожных – они долго сохраняют свежесть. Ну и вкусны, конечно. Ванилице обязательно готовит каждая сербская хозяйка, их подают на стол всякому заглянувшему на огонек гостю, вместе с кофе и ратлуком.

Ингредиенты:

На 60 штук вам понадобятся:

600 гр. муки

250 гр. очищенных и мелко измельченных грецких орехов (опционально)

200 гр. сахарной пудры

300 гр. свиного жира комнатной температуры (в пост его заменяют подсолнечным маслом и/или маргарином)

1 яйцо (в пост не используется)

2 желтка (в пост не используется)

1 лимон

1 палочка ванили или пакетик ванильного сахара

Джем – в Сербии используют обычно из шиповника или абрикосовый, но можно выбрать и другой.

Способ приготовления:

Ванильный сахар смешать со свиным жиром или маргарином, подсолнечным маслом. Мешать до кремовой консистенции.

С лимона натереть на мелкой терке цедру, выжать лимонный сок.

Взбить яйцо, продолжая взбивать, добавить желтки, лимонный сок и натертую цедру. Добавить измельченные орехи (не обязательно), муку и вымесить однородное тесто.

Завернуть тесто в полотенце и поставить на ночь в холодильник.

Раскатать охлажденное тесто на посыпанном мукой столе до толщины в 0,5 сантиметра. Стопкой для водки с тонкими краями (в Сербии используют стопку для ракии) вырезать кружочки диаметров 2,5—3 см.

Разложить кружочки теста на покрытый бумагой для выпечки противень и печь в разогретой до 180 градусов духовке около 12 минут. Тесто должно остаться белым!

Вытащить противень из духовки и подождать еще 5 минут.

Чуть охладившиеся кружочки ванилиц выложить на чистый стол и полностью охладить.

Склеить кружочки ванилиц попарно джемом.

Обвалять полученные ванилицы в сахарной пудре и сложить их в коробку, стеклянную банку или просто кастрюлю.

Лучше всего, если ванилицы полежат перед употреблением хотя бы один-два дня.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

Праздничный стол в Сербии отличается от повседневного, разве что, большим обилием и разнообразием блюд, да добавлением многочисленных тортов (их принесут, чуть ли не все приглашенные женщины). На праздник роштиль и печенье хозяин может сделать сам – или заказать мастеру. «Печеняры» – большие помещения, где на вертелах одновременно крутятся с десятков-другой свиней и ягнят, – стоят по всем окраинам городов, в деревнях, вдоль дорог. Если праздник скромный, на десятков-другой гостей, можно заказать только часть туши. Для этого, как и для заказа роштиля, нужно идти в месару: многие из них имеют один-два вертела. Здесь правило такое: кто первый, то и выбирает себе часть туши. Впрочем, обычно берут не менее половины поросенка и ягненка, разрезанного вдоль.

Если же вам запекли целую тушку в «печеняре», придется пригласить мастера, чтобы ее разрезать. Он придет со специальным ножом-гильотиной. Искусство разделки тушки в том, чтобы не было раздробленных костей, кусков на выброс и хрустящая шкурка сохранилась в полной мере. По традиции, за работу мастеру отдают голову: она считается самой вкусной частью.

Едят на этих торжествах строго определенным порядком. Вначале – кофе, вода, сок, газировка. Мужчины могут сразу взять пиво или ракию (фруктовая водка), женщины обычно до первой перемены блюд придерживаются безалкогольных напитков.

Затем приносят холодные закуски: маринованный печёный перец, сладкий и острый, перец, фаршированный мягким сыром, салаты, мясную нарезку, сыры.

Затем – суп. Это или чорба – загущенный мучной болтушкой суп из телятины или рыбы («рыблю чорбу» подают в пост, в правильной рыбьей чорбе может быть до восьми видов рыб), или «домача супа» – бульон с домашней лапшой. Бульон может быть куриным, говяжьим или смешанным.

Если подаётся «домача супа», после него приносят на отдельном блюде сваренное в бульоне мясо, целые картофели и морковь.

Если подавали чорбу, то основным блюдом будет смесь мяса, запеченного на роштиле (сербский вариант гриля): свиная шейка, ягнятина, котлеты – плескавицы, чевапчичи – вид люля-кебаба, колбасы, куриное филе.

Может быть вариант – подадут гуляш. Сербский гуляш – что-то среднее между супом и вторым. Поэтому после него могут и не подавать мясного блюда.

После этого принесут сарму – сербские голубцы. В пост фарш будет овощной или рыбно-овощной, в остальное время – мясной фарш. Заворачивают сарму в квашенные капустные листья. Могут часть завернуть в блинцу – листовую свеклу, в некоторых регионах – и в виноградные листья. Сарму едят с острым хреном или с «киселим млеко» – простоквашей.

После сармы наступает время «печЕнья» – это поросенок или ягненок, запечённый на вертеле целиком. Подают холодным, красиво нарубив и разложив по тарелкам.

К печеню подаются салаты: огурцы, помидоры, зимой – соленья. Обязательно будет салат из капусты: сербская капуста, тонколистная, нежная и светло-зеленая, заправляется маслом и уксусом.

После печенья приходит время десерта. На домашних праздниках на стол выставляют «колачичи» – множество различных мелких пирожных, торты. Если же речь о большом торжестве, для которого снимают специальный зал, то под конец еще в зал торжественно, с музыкой и фейерверками, выкатывается огромный многоярусный торт, который разрезают виновники торжества. Кроме того, на отдельных столах стоит ещё множество тортов, принесенных гостями.

Итого – семь перемен блюд.

Но и это не все. Если речь идет о Крестной Славе (или просто Славе, как обычно говорят) – дне святого покровителя дома, то будет испечен еще и славский колач – специальный хлеб, который старшие мужчины рода с особым обрядом разломают в начале празднования (а длится Слава три дня!). Еще каждому входящему подадут на подносе жито – сладкую кашу из зерен пшеницы, – и рюмку сладкого красного вина.

На Рождество (Божич) обязательно печется рождественский пирог с запеченными в него монеткой «на счастье». Ну и на Пасху (Ускрес), конечно, не обойдется без раскрашенных и затейливо разрисованных воском яиц.

Кстати, подарки на торжества тоже унифицированы: торты от близких, кофе и вино от остальных, деньги в конвертах от всех.

СВАДЕБНАЯ САРМА

– На среднюю свадьбу обычно требуется 7 ягнят и 10 свиней, – со знанием дела объясняет мне Светомир Симич. Саша, как зовут его друзья, – хозяин отеля

«Войводина», который стоит в городе Стара Пазова буквально в 10 километрах от пути Белград- Суботица и Белград-Загреб.

Перед моим мысленным взором бредет это небольшое стадо, поражая масштабом происходящего. Мы сидим на веранде отеля «Воеводина», где нам с трудом нашли свободное местечко. Завтра в венчальном зале отеля состоится свадьба, и все номера заняты большим съездом родственников и друзей молодоженов. Даже на веранде мы едва отыскали столик, и то, видимо, потому, что за ним сидел хозяин отеля.

Казалось, куда еще, а у входа в отель снова и снова останавливаются машины, откуда выходят мужчины в парадных рубашках и дамы в нарядных платьях и шляпках. Едва успев захлопнуть за собой дверцу автомобиля, они уже радостно кричат приветствия гостям, которые расположились на веранде, обнимаются и сходу начинают делиться новостями.

У каждого серба есть три главных торжества в жизни: совершеннолетие (пунолетство), свадьба и крестины. Здесь у каждого участника торжества строго определенная роль. Вот и на свадьбе эти роли строго соблюдаются – от места в параде украшенных лентами машин до обязанностей в исполнении правил и обычаев.

Конечно, современная свадьба далеко ушла от традиционной сельской. Невеста уже не надевает на голову роскошный венец из цветов и лент, национальный костюм заменяют сшитые на заказ или взятые напрокат кружевные платья, – как у голливудских див, – на прекрасных стройных сербках они смотрятся просто роскошно. Жениху тоже уже не надо демонстрировать меткость, попадая из ружья в яблоко. Но главное остается неизменным: свадьба – это роскошный стол на 300, а то и 500 гостей.

– Саша, а какое блюдо характерно именно для сремской свадьбы?

– У нас в Новой Пазове живет очень много словаков. Думаю, тысячи четыре. Так вот, у них никакой стол не обходится без картофеля. Прямо обязательно в центре трапезы – «запеченный кромпир».

– А можно нам сфотографировать зал для венчаний?

– Конечно! – энергично соглашается Саша, – только его накроют не раньше 12 часов. Вы пока отдохните, прогуляйтесь. У нас тут прямо рядом озеро, – последнее он уже проговаривает на ходу, увлеченный потоком срочных дел.

Из отеля, который фасадом выходит на старую дорогу Белград – Нови Сад, мы сворачиваем направо, и идем по проселочной дороге вдоль длинного здания, как и многие сербские дома, построенного на узком, длинном участке земли.

Вдоль нас стеной стоит кукуруза. Затем ее сменяют поля пшеницы. Подсолнухи, которые, как по команде, все смотрят вверх и налево, такие гигантские, в два Аниных роста, что напоминают нам персонажей из «Дня Триффидов». Озеро действительно неподалеку. Удивительно, что буквально в трех шагах от города существует такая идиллия с гладкой неподвижной водой, густыми зарослями кустов по берегу, разноцветьем полевых трав и дружным неумолкающим кваканьем.

Кажется, естественно бы было ожидать именно здесь, на дороге между посевами, свадебный поезд, ведомый упряжкой лошадей, с развевающимися лентами и женихом, который крепко держит в руках поводья и новую жизнь...

Однако нам пора возвращаться к реальности. Венчальный зал «Ванила» сам напоминает свадебный торт. Розово-кремовые тона, перила на широких лестницах увиты цветами, белоснежные столики в главном зале похожи на взбитые сливки.

– А где же угощение? – удивляемся мы.

– Сейчас будет! – Саша машет рукой, и в широкие двери зала въезжают тележки высотой чуть ли ни в полтора человеческого роста, снизу доверху уставленные тарелками.

Саша подзывает сына: – Встань рядом. Пусть тебя тоже сфотографируют!

Видно, что он гордится парнем. Сашины родители гостиничным делом не интересовались. Саша, который сначала проработал официантом, потом построил гостиницу с венчальным залом – основатель династии. И страшно рад, что сын продолжает его дело.

– Люди не в отель приезжают, – они приходят к нам в гости, – подчеркивает он.

– Саша, – гнем мы свою линию, – а что особенного именно в кухне твоего отеля?

– Сарма! – отвечает он.

Мы с Таней недоуменно переглядываемся: сарма, конечно, очень вкусное блюдо, но оно широко распространено в Сербии, и никакого нового слова тут не скажешь.

– Э, – говорит Саша, заметив наше разочарование, – это вы моей сармы не пробовали! Давайте-ка я вас угощу!

И вот перед нами в глиняной миске лежат сармице – кругленькие, ровненькие, крепко прижавшись друг к другу, как новорожденные поросята. По виду вроде ничем не отличаются от обычных, хотя – немного странно блестят. Или это отсвет от Аниной фотовспышки?

Мы кладем себе в тарелки по одной и с неприличным вниманием разворачиваем лист, в который завернута начинка.

– Саша! – с изумлением говорит Татьяна, – это не капуста! Но что это? Может, сланина? А что же это внутри?

А я, не спрашивая, отправляю в рот небольшой кусочек. Нет, по вкусу тоже не угадать.

Что же это такое?

Саша довольно смеется: – Уж не знаю, можно ли это приготовить в домашних условиях.

– А мы, Саша, никогда и не утверждали, что зовем нашего читателя к плите. Мы зовем его в Сербию!

– Итак, – начал хозяин отеля свой рассказ, – вот вам секрет: сарма из ягнятины.

РЕЦЕПТ

Сарма из ягнятины

Ингредиенты

1. Печень ягненка

2. Голова ягненка
3. Внутренний жир
4. Специи по вкусу, зелень

Варить печень и голову ягненка в течение получаса. Затем срезать мясо с головы. Все мясо мелко порезать, добавить специи и зелень. Начинка готова.

Подготовить внутренний жир ягненка. Разделить на равные куски и завернуть в них начинку.

Готовые сармице положить в глиняную посуду и печь 20—25 минут.

Приятного аппетита!

Приятно вам било!

ГЛАВА 5 ГОТОВЬ САНИ ЛЕТОМ, А ЗИМНИЦУ ОСЕНЬЮ

Кстати, о напитках.

Кофе принято пить в любое время дня и по любому поводу, но перед едой кофе пьют обязательно. Чаще всего – без сахара. Зато старики часто пьют с ракией – фруктовым самогонном. Это называется «оженена кафа» (женатый кофе). Считается, что три чашки такого кофе в день – на завтрак, обед и ужин, – полезны для здоровья. Да, правило «до пяти вечера никакого крепкого алкоголя» в Сербии не действует. Но, справедливости ради, надо сказать, что выпивается при этом ракия из стопочки объемом граммов на двадцать.

К кофе еще в обязательном порядке подается стакан обычной воды. Ее вам даже в пафосном ресторане нальют из-под крана – водопроводную воду в Сербии пить не только можно, но и нужно: часто она из горных рек, богатых полезными минералами. А вот после еды пить не принято ничего. Даже десерты можно, разве что, запить – водой, соком, газировкой. Хозяйки часто заготавливают сиропы – из лепестков роз, из цветков бузины, из малины, из вишни. Воду с таким сиропом называют соком, как и обычные соки. Нектары и сокосодержащие напитки называют «сокич».

Хотя водопроводная вода в Сербии чистая и вкусная, сербы любят и бутилированную воду.

Из газированных минеральных вод самая популярная «Кнез Милош». Изготавливают ее в городе Аранжеловац, где на курорте Буковичка Баня находится один из старейших источников лечебной термальной воды, помогающей при заболеваниях желудочно-кишечной системы. Сейчас компания экспериментирует с новыми вкусами: появилась минеральная вода с добавлением лимонного, апельсинового, яблочного сока.

Из негазированных самая популярная вода «Пролом». Названа по курорту Пролом Баня, где имеется источник низкоминеральной воды, помогающей при болезнях почек и выводящей излишние соли из организма.

– У нас, в Западной Сербии, водопроводная вода богата минералами. Это полезно, но есть и обратная сторона: минеральные соли дают большую нагрузку на почки. Поэтому практически все мы каждые полгода месяц пьем «Пролом», для профилактики, – рассказывает Татьяна. – Зато остальное время предпочитаем брать для питья воду из источника «Девять Юговичей» у близкого к моей Лознице монастыря Трноша. Вода невероятно вкусная! Раньше негазированную воду «Трноша» была

практически не купить – все шло на экспорт. Сейчас производство расширили, и я видела «Трношу» даже в Белграде. Впрочем, она все равно не залеживается на прилавках.

Из алкогольных напитков самым популярным является, конечно, ракия. Больше всего любят ракию из сливы – «шливовицу», на втором месте по популярности самая дорогая, наверное, ракия айвы – «ракия от дуне». Но вообще гонят ракию из всех фруктов, включая виноград.

– Очень вкусная ракия из малины, – рассказывает Татьяна. – Я же больше всего люблю ракию из яблок – ябуковачу. Если ее настоять в дубовом бочонке или просто с очищен-

ными от коры дубовыми веточками, то получается не хуже прославленного кальвадоса. Кстати, шливицу тоже принято настаивать – только в бочонке из шелковичного дерева или с очищенными веточками от него. Хорошо настоянная ракия приобретает медово-золотистый цвет и неповторимый вкус. У сербов принято при рождении ребенка закапывать бочонок или большую бутылку ракии к его совершеннолетию. Как-то мне довелось попробовать такую ракию 18-летней выдержки: поверьте, самый лучший коньяк просто рядом не стоял!

Вино – еще одна гордость Сербии. Исторический факт: первые виноградники на склонах Фрушки горы – небольшого горного массива, расположенного в Среме, области Воеводины, заложил еще римский император Марк Аврелий Проб, отменивший в конце 3 века н.э. запрет на виноградарство вне Италии и много сделавший для развития Паннонии и Мезии – римских провинций, часть которых находится сегодня на территории Сербии. Кстати, родился Проб в Паннонии, в городе, который сегодня носит название Сремска Митровица.

Сегодня виноградники выются не только по склонам Фрушки горы. Прекрасные виноградники есть в окрестностях Смедерево, где в 1826 году князь Милош Обренович купил 30 гектаров на берегу Дуная и дал начало местному виноградарству. Еще более впечатляюще виноградники.

Да и почти в каждом дворе есть хотя бы маленький виноградник – какой хозяин обойдется без собственного вина?

Пиво для Сербии не самый характерный напиток, но, как и везде, завоевывает позиции. В стране несколько известных крупных пивзаводов, но правительство и местные власти помогают развиваться маленьким частным пивоварням: по всей Сербии регулярно проходят фестивали крафтового пива, куда молодежь привлекают бесплатными выступлениями популярных групп. А один из крупных производителей пива «Заечарского» устраивает в городе Заечар музыкальный фестиваль «Гитариада», где соревнуются молодые рок-музыканты со всех Балкан и выступают знаменитые рок-группы не только Сербии, но и со всего мира.

Разговор о напитках я начала неспроста. Дело в том, что сельская традиция домашних заготовок до сих пор цепко держится в Сербии. Практически во всех квартирах, даже маленьких, есть «шпайс» или «хладник» – маленькая неотопливаемая кладовка. И в ней обязательно стройными рядами на полках стеллажа будут стоять домашние заготовки семьи. В сельском доме под «зимницу» обязательно будет целый подвал, где хранится достаточно заготовок, чтобы пару лет прожить автономно.

– Помнишь советскую мечту о подвале с окороками и прочими вкусностями? – спрашивает меня Татьяна. – Я эту мечту увидела, впервые попав в подвал обычного сельского дома. Боже, чего там только не было! Несколько огромных сундуков – морозильников, непременно в Сербии «змрзивачей», в которых хранятся замороженное мясо свиней, ягнят, бычков, птицы, а также замороженные ягоды, фрукты, овощи, собственноручно приготовленные полуфабрикаты. Огромные копчено-вяленые окорока. Круги сыров разной степени зрелости. Бочонки вина.

Двадцатилитровые бутылки с ракией. Бутылки с ликерами на основе ракии: из зеленых грецких орехов (считается полезным для щитовидки), из ягод, вишни... И банки, бочки, бутылки – с овощными консервами, вареньем, сиропами из бузины и лепестков розы – да Бог еще знает, что, чего я никак не могла даже вообразить.

Всю осень сербы занимаются заготовкой «зимницы», гонят – «пекут» – ракию, ставят вино нового урожая, коптят мясо и рыбу. Уже с октября, когда начинается сезон массовых Крестных Слав, выставляют на стол плоды своих трудов.

ВСЕ, КРОМЕ КОФЕ И САХАРА

Знакомьтесь: Драган, его жена Стоянка и трое сыновей: Станко, Стефан и Серджан. Драган – строитель, семь лет проработал в России, построил в Петербурге больницу – известную 122-клинику. Стоянка – домохозяйка. Старший сын – Станко заканчивает строительный институт в городе Нови Сад, а Стефан уже работает вместе с отцом. Серджан пока учится во втором классе.

На Пасхальный обед мы приглашены к ним в гости.

– В Сербии важно выбрать себе не только дом, но и соседей. Если бы не Драган и его семья, вряд ли наша адаптация в селе Руняни, рядом с маленьким городком Лозница, была бы столь легкой, – рассказывает Татьяна. – Поначалу даже все переговоры за нас вел Драган – мы ведь не знали сербского языка. Когда заболела моя мама, Стоя помогала мне ухаживать за ней, как не всякий родной человек. Что бы ни случилось – знаю, что соседи всегда придут на помощь. Мы даже породнились: Драган и Стоянка стали кумовьями моего сына и невестки. А в Сербии кумовья – это близкие родственники.

Здесь красота полюбили не только Татьяне и ее семье. Почти пять лет назад здесь было три русских семьи. Сегодня – около шестидесяти. Людям нравится и маленький уютный городок, и раскинувшиеся на холмах рядом с ним этно-парк в Тршиче, и маленький, 13-го века, монастырь Тршоша с бьющим около него источником целебной воды, а также и известный на всю Европу курорт Баня Ковиляча, где лечебные воды и грязь помогают при заболевании органов движения.

И вот мы в гостях у Татьянинных соседей.

Особых традиционных блюд, как у нас, в России, на Пасху в Сербии не делают.

– На Рождество, а особенно на Славу – день святого каждой семьи, – у нас очень много специальной еды и старинных обычаев, – объясняет нам хозяйин дома, – А Пасха – это больше время для церкви.

Мы в ошеломлении смотрим на стол, который ломится от яств, и даже боимся представить, как это выглядит на Славу. Однако и вправду, все блюда, которые выносит из кухни Стоя, обычны для любого выходного дня: закуски, соленья, сыр, домашний хлеб и главное блюдо – сарма. Сарма похожа на наши голубцы, только заворачивают здесь мясную начинку в листья кислой, а не свежей, как у нас, капусты. А капусту, надо заметить, сербские хозяйки квасят целыми кочанами.

– Угощайтесь! – Драган поддвигает ближе к нам тарелку с закусками: – Колбасы, ветчина, бекон. Все свое. Хлеб тоже сами печем. Сыр берем у соседей. Овощи с огорода.

– А и вишня в торте тоже собрана в нашем саду, – вставляет Стая, которая, наконец, присела рядом с нами за стол. – Осенью собираем, замораживаем и весь год у нас свежая ягода.

– Что же вы покупаете в магазине?

– Только сахар и кофе! – шутит Драган, но в этой шутке звучит и гордость крепкого хозяина.

У правильного серба должны быть три вещи: поросенок в хлеву, домашние копчености в холодной кладовке и мясо в морозильнике.

Морозильники здесь – это огромные сундуки, часто – в количестве нескольких штук. Где еще хранить урожай малины, ежевики, плотно упакованные килограммы печеной и фаршированной паприки и многое другое?

А главное – куда деть заколотых свиней?

В конце осени – начале зимы начинается «Свиноколь» – время, когда по всей Сербии закалывают выращенных с весны свиней. Часть туш солят, коптят, сушат, пускают на колбасы. А часть – разделяют и замораживают в морозильниках, называемых здесь «змрзивач».

Кстати, сербских свиней выращивают совсем не так, как у нас. И дело не только в том, что в основе корма – кукуруза, придающая мясу нежность. Мы привыкли, что у свины жир должен обволакивать толстым слоем мясо. В Сербии правильно выращенная свинья должна

иметь перемежающиеся слои мяса и жира. Сербь называют такое мясо «адидас» и очень ценят хозяина, который сумел сделать все слои ровными, четкими и одинаковой толщины. Чтобы добиться такого результата для свиной устраивают то прогулки, то купание в специально вырытых грязевых ваннах, а то и стояние в тесном стойле с обильной кормежкой.

В среднем, в «змрзивач» помещается одна-две свиньи, а если морозильник очень большой – то еще и разделанный ягненок. Ягнятину сербы любят не меньше свинины.

– Мы раньше ели только ягнятину, но турки угоняли овец, а свиной не трогали, поэтому мы перешли на свинину, – объясняет Драган.

Он проводит нам экскурсию по своему имению. Двухэтажный каменный дом окружает фруктовый сад с огородом и виноградник. Во дворе коптильня, в гараже, в специальном отсеке – сушильня.

В хлеву толкутся два крупных поросенка.

– Это к Рождеству, – поясняет Драган, а я лицемерно вздыхаю, глядя на розовые хвосты, и накалываю на вилку еще один ломтик бекона.

ПЕЧЕНА ПАПРИКА

Татьяна вместе со Стоянкой каждый год варит айвар: 20 литров хватает до весны. Но прежде мы дадим рецепт другой «зимницы» – печеного перца («печена паприка»). Скоро вы узнаете, почему.

Этим рецептом с нами поделился Кирилл Борщёв – главный редактор информационного портала русской диаспоры Сербии «Senica.ru». Волею судьбы из востоковеда-арабиста переквалифицировался в специалиста по Балканам. За годы работы журналистом в регионе стал истинным ценителем и знатоком местной кухни. Завсегдатай гастрономических фестивалей и кулинарных ярмарок Сербии.

– Лучшая холодная закуска к столу – это печена паприка: и в пост, и под рюмочку ракии в праздник, – уверяет Кирилл.

РЕЦЕПТ

Печена паприка

Способов приготовления паприки существует множество. Но начнем с классического, широко распространенного в Сербии на территории остальных Балкан.

Для печеной паприки лучше всего подходит сочный красный болгарский перец. Его особый сорт, который сербы используют для приготовления печеной паприки появляется на рынках с конца августа и продается до самого начала октября. Лучшими считаются перцы из района Лесковаца (южная Сербия) и перец из Македонии.

Мясистые перцы при необходимости перед печением обтирают полотенцем от грязи. Мыть не рекомендуется, да и морока лишняя. Затем перцы укладывают на особую печь, специально предназначенную для печения паприки. Если ее нет или перца очень много, на селе используют металлический лист, установленный на кирпичях, под которым разжигают огонь. Печь, естественно, тоже затапливается дровами.

На раскаленную поверхность печи аккуратно выкладывается паприка и облепается дочерна, главное, чтобы в итоге полностью сошла тонкая твердая кожица, покрывающая перец. Стручки время от времени переворачивают, чтобы они обгорели со всех сторон.

Затем спеченый и слегка обугленный перец укладывают в полиэтиленовые пакеты. Да-да. Это делается, когда перца много. Для чего? Просто потом его будет проще чистить. В пакете, который нужно завязать, перец остывает. Из него выходит лишняя вода, а кожица легко отходит от мясистой ткани, при этом перец легко чистится руками.

Каждый стручок очищают снаружи – от огарков и кожуры, и внутри – от семян. Иногда перец очищают лишь снаружи, оставляя ножку-хвостик и семена. Так его некоторым даже

удобнее есть. Затем перец укладывают в посуду или контейнеры. Готовый к употреблению перец заправляют мелко нарезанным чесноком, для придания аромата, добавляют подсолнечное масло и 6% уксус для легкой кислинки. Посыпают солью и дают немного настояться. Закуска готова.

Можно еще посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Печена паприка широко используется в пищу в пост, но еще чаще идет в виде салата или холодной закуски к рюмке ракии.

Кстати, перец можно испечь и острый – такой перец здесь называют «лјута паприка». Его даже не чистят. Лишь слегка опаливают со всех сторон, чтобы он стал мягким и принял вкус дымка. Отличная закуска к мясу и, особенно, к горячей телячьей чорбе!

Не у каждого из нас есть возможность испечь паприку по традиционному рецепту. Не беда! Существуют альтернативные урбанизированные рецепты!

Паприку можно испечь в духовке или прямо на сковородке. Главное без масла! Можно испечь и на электрогриле! На Балканах перец иногда кладут даже просто на разогретую электрическую конфорку.

Перед подачей на стол особо не заморачиваются с декорированием. Все и так знают, как это вкусно.

Приятного аппетита!

Пријатно вам било!

РЕЦЕПТ

Айвар

А теперь откроем секрет: для изготовления айвара – икры из паприки, сладкие красные перцы точно также запекают, чистят, а затем уже, перемолов, в течение нескольких часов, варят на медленном огне без добавления воды – только соль и, на любителя, немного так же подготовленного острого перца. Можно добавить так же запеченных и очищенных баклажан – немного, буквально пару килограмм на 20-килограммовую сетку красной паприки.

Как правило, варят айвар на «шпорете» – дровяной плите с духовкой. Именно на ней получается добиться равномерного, но не сильного нагрева посуды с айваром. Да и дороговато выйдет жечь в течении 4—6 часов электричество или газ. Поэтому в любом сербском доме стоят узнаваемые дровяные плиты «Смедеревац». Часто и несколько: одна на кухне, вторая в летней кухне, где приятнее заниматься осенними заготовками. А может еще и небольшую плиту-камин в гостиную поставят: на ней и кофе приготовить можно, и обогреться ею в холода.

ТАНЦУЕМ ОТ ПЕЧКИ

– Когда мы с женой открыли наше заведение, у нас был только один столик, четыре стула и «смедеревац», – такими рассказами часто начинают свою историю хозяева сербских кафан. Приезжаешь познакомиться с традиционным блюдом в горное село – там уже разогрели «смедеревац». Записываешь редкий рецепт – а там звучит: а потом поставить посудину в «смедеревац».

Мы очень быстро поняли, что представить себе не только «угостительство», но и обычную повседневную жизнь сербской семьи невозможно без «шпорета» – плиты с духовым шкафом, которая разогревается дровами. Центрального отопления в Сербии особенно и нет, даже в столице. Дома отапливаются если в городах, то электричеством, а если в селах – дровами. Поэтому центральной фигурой обстановки любого сербского дома или квартиры всегда был и остается очаг. Очаг, который и обогревает, и на котором готовят еду.

Таким центром в сербском доме уже 90 лет является «смедеревац». Не печка, а столп общества.

На большой, хорошо разогретой чугунной поверхности за все эти десятилетия были сварены, наверное, тонны чорб и гуляшей, а пирогами, вынутыми из духовки «смедеревац» можно обернуть Землю по экватору. Шутки шутками, а эта печь кормила и грела целую страну, и в мир, и в войну. Наверное, ни один серб, будь то горожанин или «селяк», не может представить свое детство без маминой питы, вынутой из «рерны» (духовки), или бабушкиного хлеба, испеченного к завтраку.

Прямо на этой ровной чугунной поверхности пекут перцы и баклажаны для приготовления самой популярной сербской закуски – айвара. Осенью, в сезон урожая, когда все овощные прилавки вдоль дорог краснеют от мешков, ящиков и связок, полных паприки, в Сербии проводится популярное соревнование, где главным участником, – конечно, после самого перца, – является «смедеревац». Потому что ни одна «зимница» не обойдется без этой знаменитой печи.

Кстати, часто именно поэтому плиту держат в летней пристройке. Айвар заготавливают всей семьей, часто и с соседями, и делают его не по баночке, а десятками килограммов. Так что на кухне было бы тесновато и душновато. А в летней кухне – в самый раз.

Зимой, в холодную погоду духовку держат открытой и тогда «смедеревац» работает еще и отоплением. Обогреть он может весь дом: на некоторых моделях есть специальный «мыльный камень», который охватывает по периметру плиту, и держит тепло не хуже русской печки. А осенью, в дождь, там сушат промокшие ботинки.

Все 90 лет, сколько существует фабрика «Смедеревац», она жила одной жизнью со всей страной. В 1923 году в городе Смедерево, – откуда и название – на месте старого чугунного завода открыли предприятие и начали производить печки и даже утюги, – были такие, я еще сама в детстве видела, которые разогревались изнутри, угольками. Во время немецкой оккупации в Смедерево произошла ужасная трагедия – в ее знаменитой средневековой крепости, где фашисты хранили боеприпасы, произошел страшный взрыв. Город был практически сметен с лица земли, и завод тоже понес тяжелые разрушения.

После войны завод получил имя Милана Благоевича, восстановился, пришли новые партнеры. К 70- годам здесь стали производить и электрические плиты. Такие плиты, кстати, поставляли и в Россию.

Современная печь, и электрическая, и деревянная, конечно, отличается от первых моделей и дизайном, и новыми инженерными решениями. Однако, те, кто приобрел еще старую модель, не спешат менять ее на новую: печки работают без проблем по 40 лет.

На одной такой печке в летней кухне в Воеводине нам однажды сварили роскошный утиный суп. Но об этом – в следующих главах нашей книги.

А вот еще одна «зимница» от соседки Татьяны – Стоянки: салат «туршия». Татьяна заготавливает его каждый год по 20 двухлитровых банок – и все съедается домашними и гостями.

РЕЦЕПТ

Туршия

Это овощной салат очень легко приготовить и в российских условиях. А съедается он просто моментально! Все овощи лучше брать мелкие, так туршия будет и вкуснее, и красивее.

Ингредиенты:

2 кг сладкого зеленого перца (как для фаршированных перцев).

2 кг зеленых помидор

2 кг огурцов

2 кг цветной капусты

2 кг моркови

2 кг репчатого лука (опционально)

2 кг капусты (опционально)

Для маринада:

1 л горячей воды

9 л холодной воды

300 г соли

200 г сахара

2 л 9%-ного столового уксуса

10 г черного перца в зерне

Сербы добавляют еще по два пакетика «винобрана» и консерванта, но для российских холодов это излишне.

Способ приготовления:

Овощи вымыть.

Морковь почистить и рассечь на 4 части вдоль, если крупная или оставить целой, если мелкая (последняя вкуснее).

Перец и помидоры наколоть вилкой.

Цветную капусту разделить на соцветия.

Луковицы очистить от шелухи.

Капустные кочаны освободить от внешних листьев, вырезать кочерыжку и разрезать на 4 части.

1 л воды вскипятить с сахаром, солью и зерновым перцем. Влить уксус, консерванты, если употребляете и соединить все с некипяченой холодной водой. Совету все, кроме уксуса, добавлять постепенно, пробуя маринад на вкус: можете добавить соли или сахара. Маринад должен иметь приятную кислинку.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.