



Супы Ирландской кухни



ВЫПОЛНИЛ: НЕПОМИЛУЕВ.И.М

ГРУППА 31



Типы предприятий общественного питания



Особенности



Молочный суп с пореем и овсянкой



Ирландский пивной суп



Ирландский суп "Drunken Sailor"

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ИРЛАНДИИ

ОСОБЕННО СЛАВИТСЯ СВОИМ ПИВОМ И КРОВЯНОЙ КОЛБАСОЙ, КОТОРАЯ ЗДЕСЬ НАЗЫВАЕТСЯ "ЧЕРНЫЙ ПУДИНГ". БЛЮДА ИРЛАНДСКОЙ КУХНИ СЫТНЫЕ И ИСПОЛЬЗУЮТ ТОЛЬКО ПРОСТЫЕ СПОСОБЫ ГОТОВКИ. ТРАДИЦИОННОЕ МЕНЮ БАЗИРОВАЛОСЬ НА МЯСЕ, МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ, ЯЧМЕНЕ И, ЧУТЬ ПОЗЖЕ, КАРТОФЕЛЕ - ВОТ ЧТО ТАКОЕ НАСТОЯЩАЯ ИРЛАНДСКАЯ КУХНЯ.



МОЛОЧНЫЙ СУП С ПОРЕЕМ И ОВСЯНКОЙ

Продукты (на 6 порций)

Лук порей (резанный кружочками длиной 2 см) - 6 шт.

Овсяная крупа (дробленая) - 2 ст. л.

Бульон куриный - 1,2 л

Молоко - 1,2 л

Масло сливочное - 25 г

Соль - по вкусу

Перец черный молотый - по вкусу

Мускатный орех молотый - 1/4 ч. л.

Петрушка свежая (рубленая) - 2 ст. л.

Сливки нежирные для сервировки (по желанию)

Петрушка свежая (рубленая) для сервировки (по желанию)

Лук шнитт (рубленный) для сервировки (по желанию)

**ТРАДИЦИОННЫЙ ИРЛАНДСКИЙ СУП
ГОТОВИТСЯ НА СМЕСИ БУЛЬОНА И МОЛОКА,
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И ОВСЯНОЙ КРУПОЙ.**



МОЛОЧНЫЙ СУП С ПОРЕЕМ И ОВСЯНКОЙ

Как приготовить молочный суп с пореем и овсянкой:

1. В кастрюле довести до кипения молоко с бульоном. Насыпать в кастрюлю овсянку, перемешать, оставить готовится на минимальном огне.
2. В другой толстостенной кастрюле разогреть сливочное масло, высыпать порей и готовить на медленном огне, помешивая, до слегка мягкого состояния.
3. Выложить порей в кастрюлю с овсянкой, готовить молочный суп 15-20 минут, до готовности крупы.
4. Посолить и поперчить суп по вкусу, добавить в молочный суп мускатный орех и рубленую петрушку. Подавать луковый молочный суп в порционных тарелках, посыпав петрушкой, шниттом и полив сливками (по желанию).

Традиционный ирландский суп готовится на смеси бульона и молока, с луком-пореем и овсяной крупой.



ИРЛАНДСКИЙ ПИВНОЙ СУП

Ингредиенты:

Лук-шалот — 2 Штуки

Морковь — 2 Штуки

Перец халапеньо — 1 Штука

Лавровый лист — 3 Штуки

Тимьян, веточка — 4 Штуки

Бекон — 4 Ломтика

Стебель сельдерея — 2 Штуки

Чеснок — 3 Зубчика

Мука пшеничная — 40 Грамм

Пиво тёмное — 360 Миллилитров

Сливки нежирные — 960 Миллилитров

Куриный бульон — 720 Миллилитров

Чеддер — 200 Грамм

Соль — По вкусу

Чёрный молотый перец — По вкусу

Серый хлеб круглый — 6 Штук

Зелёный лук, перо — 6 Штук

Количество порций: 6

ИРЛАНДИЯ - УГОЛОК ЛЮБИТЕЛЕЙ ПИВА. ЗДЕСЬ ВОКРУГ НЕГО СОЗДАН ЦЕЛЫЙ КУЛЬТ. ПОЭТОМУ НЕУДИВИТЕЛЬНО, ЧТО СУЩЕСТВУЮТ БЛЮДА НА ЕГО ОСНОВЕ. НАПРИМЕР, ЭТОТ РЕЦЕПТ.



КАК ПРИГОТОВИТЬ "ИРЛАНДСКИЙ ПИВНОЙ СУП"



1. В большой кастрюле с толстым дном обжарьте бекон до хрустящей корочки.



2. В оставшийся жир выложите перец и лук мелкими кубиками, а также нашинкованный сельдерей и морковь кружками. Обжарьте овощи в течение 8 минут, помешивая, до мягкости.



КАК ПРИГОТОВИТЬ "ИРЛАНДСКИЙ ПИВНОЙ СУП"



3. Затем добавьте измельчённый чеснок. А через 1 минуту всыпьте муку. Постоянно помешивая, готовьте ингредиенты ещё 2 минуты.



4. Далее поочередно влейте пиво, бульон и сливки. Добавьте лавровый лист и тимьян. Доведите суп до кипения, а потом варите в течение 35 минут.



КАК ПРИГОТОВИТЬ "ИРЛАНДСКИЙ ПИВНОЙ СУП"



5. После этого жидкость процедите, оставив только бульон.



6. Затем в суп натрите сыр. Немного его подогрейте, чтобы он растворился. Всыпьте соль и перец.



КАК ПРИГОТОВИТЬ "ИРЛАНДСКИЙ ПИВНОЙ СУП"



7. Подавайте пивной суп в хлебе, освободив буханку от мякиша. Сверху добавьте зелёного лука и бекона. Приятного аппетита!



ИРЛАНДСКИЙ СУП "DRUNKEN SAILOR"

Баранина — 450 г

Картофель — 300 г

Морковь (средняя) — 1 шт

Лук репчатый — 1 шт

Горошек зеленый (замороженный) — 300 г

Бульон (мясной, овощной или на травах) — 1,5 л

Томатная паста — 3 ст. л.

Масло сливочное (20 г - в заправку супа, 50 г - на обжарку мяса) — 70 г

Зелень (укроп, петрушка, кинза) — 1 пуч.

Мука пшеничная / Мука — 1 ст. л.

Лист лавровый — 3 шт

Виски — 100 мл



ИРЛАНДСКИЙ СУП "DRUNKEN SAILOR"



Шаг 1.

Берем баранину и рубим на довольно крупные куски. Выкладываем на сковороду с растопленным сливочным маслом и обжариваем на сильном огне до корочки.



Шаг 2.

Перекладываем мясо в глубокую чугунную кастрюлю и заливаем бульоном, предварительно разведя в нём томатную пасту.



Шаг 3.

Добавляем нарезанный четвертинками колечек лук и лавровый лист. Варим на среднем огне под крышкой 10 минут.



ИРЛАНДСКИЙ СУП "DRUNKEN SAILOR"



Шаг 4.

Тем временем режем картофель и морковь небольшими кубиками или любой другой нарезкой.



Шаг 5.

Спустя указанные 10 минут кладём их в суп. Солим, перчим по вкусу и продолжаем варить еще 20 минут.



Шаг 6.

Высыпаем в суп половину нарубленной зелени и замороженный зелёный горошек, доводим до кипения и варим ещё минут 10, после чего снимаем с огня и вынимаем лавровый лист.



ИРЛАНДСКИЙ СУП "DRUNKEN SAILOR"



Шаг 7.

В готовый суп добавляем 20 г сливочного масла, растертого с мукой, и 100 мл виски. Разливаем суп по тарелкам и посыпаем оставшейся зеленью.

