

Кухни Боснии , Герцеговины ,Сербии и Хорватии .

Селиванова Алина

Национальная кухня Хорватии

- Кухню хорватского края скорее можно охарактеризовать, как средиземноморскую, сдобренную итальянскими гастрономическими нотками. В большинстве своем хорватская пища — здоровая, полезная и легкая еда, которую можно вкушать без опасения поправиться или не справиться с непривычным составом блюд. Визитная карточка кухни Хорватии, это, безусловно, — свежая рыба и деликатесные морепродукты. Непревзойденной изюминкой любого застолья является местное чудесное вино, ароматное, играющее множеством вкусов. Довершают гастрономическую идиллию хорватской кухни свежее оливковое масло и пряные травы, которые повара в изобилии добавляют почти во все блюда, что делает пищу по-особому ароматной, аппетитной и неповторимо вкусной. А теперь подробнее о гастрономических шедеврах богатого морского хорватского побережья.



Первые блюда

- **Хорватские супы** легкие и вкусные, присутствуют в каждом меню. Первые блюда у хорватов большей частью несложные, прозрачные, на основе куриного или говяжьего бульона. В супы, как правило, добавляются клецки, рис, вермишель. Нередко в обеденной карте ресторанов можно встретить и уху, только у хорватов она называется рыбным супом. Кстати, если захотите заказать томатный суп, то не рассчитывайте, что вам принесут обычный холодный гаспачо, в хорватской кухне это блюдо подается горячим, обильно сдобренным рисом и приправами. Протертые или супы в виде пюре на морском побережье вы вряд ли найдете, а вот если встретите в меню такие незнакомые блюда, как чорба (чорба) или манештра (манештра), непременно попробуйте, гарантировано не пожалеете. Однако учитывайте, что оба этих знаменитых супа довольно сытные, поэтому, возможно, вторые блюда после них будут лишними. Не вздумайте сравнивать колоритную манештру с итальянским минестроне — местные жители на такие заявления обижаются. А что же необычного в этом блюде? Пожалуй, комбинация и сочетание вкусов, поскольку в одной тарелке друг друга дополняют такие вкуснейшие продукты, как фасоль, кукуруза, макаронные изделия, которые так редко оказываются по соседству в привычной нам пище. По сути, манештра — это что-то среднее между супом и рагу, поскольку сложно назвать это блюдо жидким. Чорба же отлична тем, что ее основой являются свежие кисломолочные продукты.



Мясные блюда

- Незвзирая на то, что коньком хорватской кухни является рыба, мясные гарниры в достаточном изобилии присутствуют в меню любого ресторана. Из мясных шедевров пользуется неизменной популярностью знаменитый свиной окорок под названием «Пршут» (пишется — Pršut). Отборные куски свинины сначала копятся на углях, а затем вялятся на солнце, обдуваемые нежным морским ветерком. Блюдо считается местным деликатесом, вам непременно предложат им угоститься, когда узнают, что вы в страну прибыли впервые. Нарезают пршут тонко-тонко, фактически прозрачными ломтиками и подают в компании с местным сухим знаменитым овечьим сыром — уроженцем острова Пак, оливками и луком.



Блюда из рыбы и морепродуктов

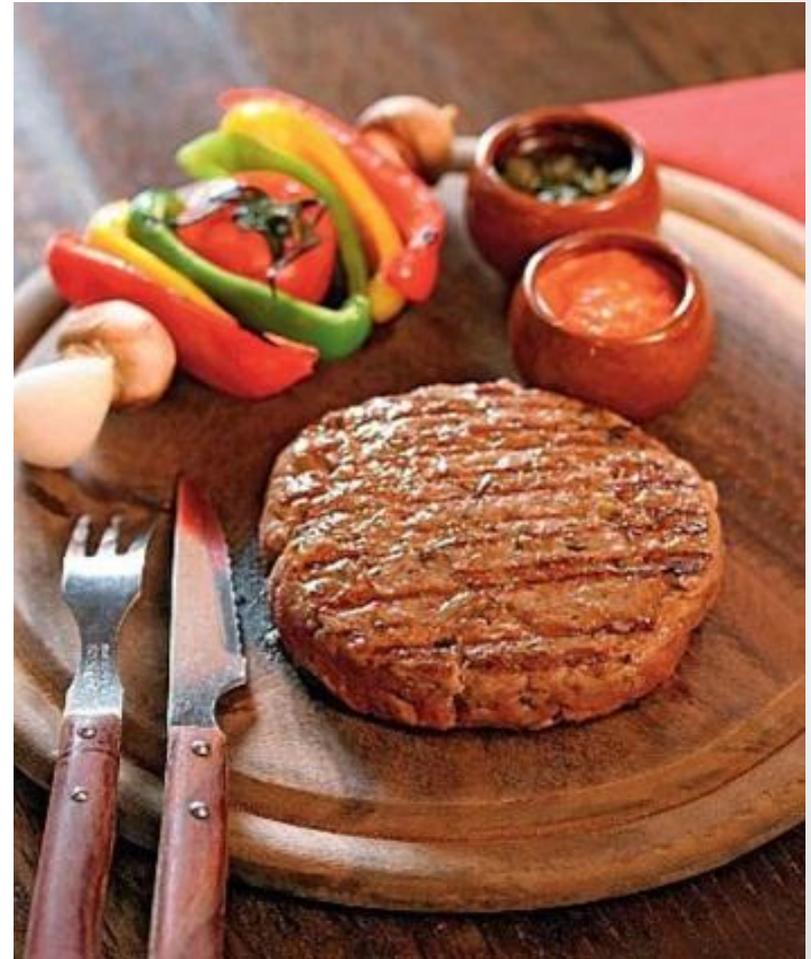
- Адриатическое море славится всевозможной живностью, включая деликатесную группу. В его водах насчитывается не менее 350 разнообразных видов морских организмов, в преимуществе своем годных для потребления в пищу. Эксперты в области гастрономии придерживаются мнения, что раки и белая рыба из вод Адриатического моря — самые вкусные на земном шаре. Хорватские повара знают толк в приготовлении рыбных яств, поэтому нередко гурманы считают, что в Хорватии подают самые вкусные устрицы, лангусты, навагу и зубатку.
- Самое знаменитое в Хорватии рыбное блюдо — это brudet или brodeto, так называемый, «Бродет», представляющий собой рыбное рагу, приготовленное с добавлением изысканного красного вина и особых острых специй. В давние часы бродет считался едой бедняков, поскольку его готовили в малообеспеченных семьях из остатков разной рыбы. Теперь же это блюдо является своего рода «визитной карточкой» **рыбной кухни Хорватии**. Подают бродет по традиции с полентой (Polenta) — кукурузной кашей.



Национальная кухня

Сербии

- Национальная кухня Сербии сформировалась в результате смешения турецких, славянских, средиземноморских, немецких, венгерских и славянских кулинарных традиций. Несмотря на то, что в Сербию давно добрались суши-бары, пиццерии, стейк-хаусы, почти во всех кафе и ресторанах, вы найдёте традиционные национальные блюда, заслуживающие внимание. Сербы — народ, который любит хорошо и вкусно поесть. Традиционно, трапеза бывает три раза в день, завтрак, обед и ужин. Хотя до середины 19 века в Сербии не принято было садиться завтракать, существовал только обед и ужин.



Национальная еда

Центральные районы Сербии и **горные районы Черногории** славятся простыми, но очень вкусными блюдами из овощей, мяса и специй.

Мясные блюда готовят, в основном, из баранины и свинины, при этом характерной чертой является повсеместное использование особым образом сквашенного и подсоленного молока **"каймак"** (подается и отдельно, как холодная закуска).

К традиционным местным блюдам относятся отбивные с начинкой из специй **"вешалица"**, знаменитые колбаски из рубленого мяса **"чевапчичи"**, жареное на вертеле мясо **"печенье"**, небольшие шашлыки из свинины и телятины **"ражњичи"**, тушеное с рисом и овощами мясо **"джувеч"**, жареное в казане мясо ягненка **"ягнетина испод сача"** (бывает также **"телетина"** и **"еретина"** - козлятина),

жареное ассорти из свиной котлеты, печени, колбасок и тефтелей с луком **"мешано месо"**, курицу в горчичном соусе или в каймаке, а также тушеную с луком, салатом и йогуртом ягнятину **"капама"**, вяленую баранину **"кастрадина"**, жареное на гриле мясо **"гайдук"**,

очень тонкий стейк, обжаренный в сухарях - **"караджорджевий шницель"**, жареная на углях огромная котлета из крупно порубленного мяса **"плескавица"**, запеченная с яйцами и овощами баранина, тушеное мясо **"охотничий котел"**, знаменитые вяленые окорока **"пршут"** и десятки других мясных блюд.

- К мясу обязательно подадут всевозможные **овощи, зелень** и кукурузный хлеб "**проя**".

Характерной чертой является широкое использование **сыра** - "качкавали", "качамак", "златибор", "липский" и "сенички", а также местная брынза из коровьего и овечьего молока, начинают практически любую трапезу.

Также много потребляется и **хлеба** - как и у большинства других славянских народов он служит символом урожая и достатка, поэтому на столе всегда находится белый хлеб "погача" и специальное блюдо из хлеба, молока и сыра "попара".

Особая статья - **овощи**. Их здесь всегда подают на стол, независимо от того, завтрак это или ужин, в виде самостоятельных блюд или просто как "**зеленую закуску**".

Кухня Боснии и Герцеговины

- Как и везде на Балканах, боснийская кухня сформировалась в результате смешения южнославянских, немецких, турецких и средиземноморских кулинарных традиций. Основа местных блюд - мясо и овощи, причем если в мясных продуктах хорошо заметно турецкое влияние, то в отношении овощей и зелени боснийцы не уступят своим соседям по средиземноморскому региону. А от славянских народов унаследовано обилие молочных продуктов, в первую очередь сыра, и широкое использование хлеба и зерновых.

Национальная еда

- Из мясных продуктов наиболее широко используются говядина, баранина и свинина, по большей части жареные на открытом огне или тушеные. При этом характерной чертой местной кухни является длительная тепловая обработка продуктов, с обязательным использованием овощей и зелени. Наиболее популярными блюдами этой группы являются "босански-лонас" - своеобразное жаркое из мяса с добавлением паприки, капусты, овощей и петрушки, голубцы "жапрак", знаменитые колбаски из рубленого мяса "чевапчичи", шашлык "шиш", печеное мясо с овощами "хаджийски-чевап", тушеное с рисом и овощами мясо "джювеч" ("гювеч"), жареное на гриле мясо "гайдук", большие рубленые котлеты "плескавица", бурек с мясом или сыром и слоеные пироги с сыром и мясом "пида", и десятки других самобытных блюд. Причем сербские и боснийские блюда мало чем отличаются друг от друга, разве что в Боснии больше используют растительного масла, а в сербских районах - сквашенного особым образом молока "каймак".
- Особая статья - овощи. Их здесь всегда подают на стол, независимо от того, завтрак это или ужин, в виде самостоятельных блюд или просто как "зеленую закуску". Местные салаты в большинстве своем представляют собой весьма крупно порубленные овощи, заправленные оливковым или подсолнечным маслом, но часто встречаются и весьма сложные блюда из томатов, паприки и острого перца, лука и многочисленных сортов зелени типа "српска салата", фаршированного перца или "яхинии" из нескольких видов овощей и зелени. Также стоит попробовать сырный пирог "сирница" и пирог со шпинатом "зеяница".

- Рыбу и морепродукты здесь используют нечасто, так как узкая полоса побережья не позволяет наладить её регулярные поставки на местный стол. Но в сербской части страны, а также на побережье, нередко можно встретить всевозможную жареную рыбу (в том числе и речную форель), гуляш из рыбы, пироги с рыбой и салаты с морепродуктами. На столе всегда присутствует свежий хлеб, начиная с вполне традиционных булок и караваев, и заканчивая тонким пресным хлебом "сомун", очень похожим на лаваш.



Спасибо за внимвние !!