

# Похрустим имбирным печеньем!



СКОРО ВСЬ МИР ОТМЕТИТ КАТОЛИЧЕСКОЕ РОЖДЕСТВО. В ТОМ ЧИСЛЕ И НАШИ СОСЕДИ — ФИНЛЯНДИЯ, ШВЕЦИЯ И ЭСТОНИЯ. КАКИМИ СКАНДИНАВСКО-ПРИБАЛТИЙСКИМИ БЛЮДАМИ МОЖНО РАЗНООБРАЗИТЬ НАШ ТРАДИЦИОННЫЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ? РАССКАЖЕМ СЕГОДНЯ ОБ ЭТОМ

## РОЖДЕСТВО ПО-ФИНКИ

Для тех, кто отправляется из Санкт-Петербурга в круиз на пароме «Принцесса Анастасия» с детьми, в Хельсинки есть замечательное место, которое называется «Mugulandia». «Муру» по-фински означает «кроха», «лапушка». Это семейный развлекательный центр, в котором легко на целый день завалятся как дети, так и их родители. Работает кафе, где в преддверии праздника можно попробовать традиционные финские рождественские блюда.

Хозяйка «Муруландии» **Лариса Валкенини** и рассказала журналистам из Петербурга, какое оно — финское Рождество.

Рождество в Финляндии, как и во всех странах, — семейный праздник. Готовятся к нему заранее (например, свиной окорок для запекания заказывают почти за месяц, дабы приобрести свежайшего мяса столько, сколько нужно). Всячески украшают свое жилище, готовят подарки. А праздновать начинают с самого утра 25 декабря.

Рождественский завтрак — это рисовая каша с корицей. Ее готовят в духовке, добавляя много сливочного масла и сливок. Готовую кашу посыпают корицей и общее блюдо ставят в центр стола, чтобы каждый смог положить порцию себе на тарелку. Во время приготовления в кашу кидают миндальный орех. Считается, кому попадется «счастливым» орех, того ждет удача в течение целого года. Заедают кашу домашним хлебом, а запивают хлебным квасом или глинтвейном.

Затем семейство (а обычно финны собираются большим кругом родственников) посещает сауну, где обсуждаются накопившиеся темы. После все садятся за стол и из цветной бумаги нарезают небольшие прямоугольнички. Потом каждый пишет на получившейся открыточке пожелания и прикрепляет ее к подарку для того, кому пожелание.

Большой праздничный обед предваряет обязательная полтора-двухчасовая прогулка. Дальше родня усаживается за обильную трапезу. На столе — много закусок, мяса и рыбы. Блюда готовятся те же, что и сто, и двести лет назад. Как говорят сами жители Суоми, им они не надоедают, потому что именно эта еда готовится только к Рождеству. А традиция таким образом сохраняется.

Одно из таких угощений — запеканка (по-фински — латико). Она бывает морковная, картофельная, из репы. Сами по себе запеканки — на наш вкус — не такие уж привлекательные, но когда добавляешь их в качестве гарнира к мясу или рыбе — это совсем другое дело.

Венец рождественских угощений — запеченный окорок. Заканчивается обед, переходящий в ужин, глёмом — как безалкогольным, так и наоборот — под имбирное печенье.



К Рождеству каждая финская семья старается превратить свой дом в сказку.



### ПОРККАНАЛАТИКО (МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА)

Ингредиенты: 1 кг моркови, 1 ч. л. соли, 100 мл молока, 0,5 л сливок, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. измельченного аниса, 1 ч. л. корицы, 1 ст. л. меда, 1 ч. л. соли, масло или жир, чтобы смазать форму, панировочные сухари.

Чистим морковь и варим ее в подсоленной воде, пока она не станет мягкой. Делаем из моркови однородное пюре и смешиваем с молоком, сливками, яйцом, маслом и специями. Смазываем форму и выкладываем получившуюся массу, посыпав сверху панировочными сухариками. Запекаем в духовке 60 мин. при 180 градусах.

### СЕЛЬДЬ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Ингредиенты: 4 соленые сельди, 200 г 3-процентного уксуса, 250 г сахара, 150 г лука репчатого, по 1 ч. л. тертого хрена и горчицы зерен, 1 лавровый лист.

Сельдь хорошо вымочить, каждую разрезать пополам и разделать на филе без шкуры, затем разрезать на куски длиной 2 — 3 см. Из уксуса, сахара, хрена приготовить маринад, добавив нарезанный кольцами лук, зерна горчицы и лавровый лист.

Подготовленную сельдь залить маринадом и выдержать в течение двух дней.

### САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Ингредиенты: на 100 г свеклы — 100 г ананаса и 50 г взбитых сливок.

Отварную свеклу, нарезанную кубиками, и ананас, нарезанный ломтиками, смешать и заправить взбитыми сливками.



### КАРТОФЕЛЬ ПО-ФИНКИ

Ингредиенты: 700 г картофеля, 250 г сельди, 2 яйца, 1 шт. репчатого лука, 0,5 ст. л. молока.

Картофель помыть, почистить, нарезать ломтиками. Сельдь очистить, нарезать кусочками. В смазанную жиром сковороду выложить картофель, кусочки сельди. Лук очистить, нарезать и посыпать им сельдь. Полить растительным маслом, тушить на слабом огне под крышкой.

Взбить яйца с молоком, залить картофель с рыбой, посыпать зеленью, запечь в духовке до золотистой корочки.

## РОЖДЕСТВЕНСКИЕ БЛЮДА ПО-ФИНКИ

### КИНККУ (СВИНОЙ ОКОРОК)

Окорок с косточкой замариновать (любым способом по вкусу) или просто посолить и поперчить. Поместить в разогретую духовку на решетку над глубоким противнем, куда налита вода, и выпекать при температуре 150 — 175 градусов. Время запекания — 1 час на 1 кг мяса.

Периодически подливать горячую воду, а само мясо поливать вытопившимся жиром. Ничем не накрывать!

Когда окорок будет готов (из глубокого прокола будет вытекать прозрачный бесцветный сок), снять ножом лишний жир, оставив только слой толщиной 1 — 1,5 см, обмазать смесь: 1 желток, 1 ст. л. сахара и 3 ст. л. острой горчицы (на каждый кг). Посыпать мясо панировочными сухарями, просеивая через сито, и запечь до красивой коричневой корочки при 250 градусах.

Оставшийся в противне бульон упарить до нужной густоты на сковороде (при желании можно добавить сливки) и отдельно подать к мясу в соуснике.

### ДЕСЕРТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Этот вечерний десерт вкусен и полезен после обильного рождественского застолья. А приготовить его очень легко.

С утра замачиваете чернослив. Вечером разбухшие плоды запускаете в миксер, к получившейся массе добавляете сливки. Угощение готово. Больше добавлять ничего не надо.

### КАЛАКУККО (ПИРОГ С РЫБОЙ)

Ингредиенты: по 200 г ржаной и пшеничной муки, стакан воды, 1,5 ст. л. сливочного масла, 800 г рыбного филе, 200 г шпика, 1 — 2 шт. репчатого лука, 40 мл сливок, 1 яйцо (желток), перец молотый черный по вкусу, смалец, соль.

В муку постепенно вливают стакан воды, добавляют масло, соль, замешивают тесто, раскатывают, складывают его пополам и ставят на полчаса в холод. Шпик нарезают кубиками и обжаривают вместе с крупно нарезанным луком. Затем пропускают через мясорубку обжаренный со шпиком лук и рыбное филе. Фарш смешивают со сливками, солят и перчат.

Тесто раскатывают не очень тонким прямоугольным пластом, на одну половину кладут фарш, накрывают его другой половиной, зашпиговывают края и смазывают их желтком. Выпекают пирог на слабом огне в течение трех часов. Время от времени пирог надо смазывать смальцем.

Перед подачей готовый пирог разрезают на части и поливают растопленным сливочным маслом.

## РОЖДЕСТВЕНСКИЕ БЛЮДА ПО-ШВЕДСКИ

### ГЛАСМЭСТАРСИЛЬ (СЕЛЕДКА СТЕКОЛЬЩИКА)

Ингредиенты: 120 г сельди, 30 г лука репчатого, 20 г моркови, по 2 г перца черного горошком и семян горчицы, понемногу лаврового листа и имбиря. Для маринада: по 60 мл 3-процентного уксуса и воды, 30 г сахара.

Сельдь вымачивают 12 часов в воде, а затем нарезают ломтиками толщиной 2 — 3 см. Воду кипятят с сахаром и уксусом и охлаждают. Сельдь укладывают в стеклянную, фаянсовую или эмалированную посуду, добавляют нарезанные кольцами лук и морковь, черный перец горошком, горчичные семена, лавр, имбирь, все это заливают маринадом и оставляют на холоде в течение двух дней.

### ТЕФТЕЛИ ПО-ШВЕДСКИ

Ингредиенты: 500 г говяжьего свиного фарша, 2/3 ст. панировочных сухарей или сухих хлебных крошек, 1 шт. репчатого лука, 1 ст. молока, 1 яйцо, 5 — 6 ст. л. муки, 0,5 ст. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу.

Панировочные сухари или хлебные крошки залить молоком. Лук почистить и мелко нарезать. Пассеровать в масле до мягкости.

Выложить лук в миску с фаршем. Добавить туда же отжатые сухари (молоко сохранить), яйцо, соль и перец. Вымесить фарш. Если он окажется слишком густым, добавить немного молока.



Сформировать из фарша небольшие тефтели и обжарить до румяности в большом количестве растительного масла. Еще вкуснее протушить их в сливочном или томатном соусе.

### БУЛОЧКИ С ШАФРАНОМ

Ингредиенты: 750 — 800 г муки, 300 мл молока, 50 г дрожжей, 250 г сахара, 1 яйцо, 150 г сливочного масла, 3 г шафрана, 150 г изюма, соль. Для смазки: яйцо и 2 ст. л. воды.

В приготовлении этих булочек большую роль играет шафран, который придает и аромат. Если у вас не порошок шафран, его необходимо растолочь в ступке с кусочком сахара.

Дрожжи развести в четырех столовых ложках теплого молока. Масло растопить, влить молоко и добавить в разведенные дрожжи. После вбить яйцо, всыпать сахар, соль. Все хорошо перемешать, постепенно добавляя муку. Замесить тесто и отставить в тепло на 30 минут.

Когда тесто подойдет, разделить его на 25 частей и раскатать в виде колбасок приблизительно 10 см длиной. Дать тесту еще немного подойти и через 10 минут растянуть колбаску в два раза длиннее. Свернуть колбаску с двух сторон вставить по одной изюминке. Уложить булочки на смазанный противень и дать подойти, смазать сверху смазкой и выпекать при 200 градусах 15 — 20 минут.



### ГЛЁГ

Ингредиенты: по литру яблочного, черносмородинового, виноградного и еще какого-нибудь — на выбор — сока (для алкогольного глём — 1 бутылка красного вина, по желанию — 1/4 ст. водки), 1/2 ст. коричневого сахара, 1/3 ст. изюма, 1 — 2 ч. л. молотой корицы, 5 — 6 шт. гвоздики, цедра одного апельсина, 1/4 ст. очищенного толченого или тонко нарезанного миндаля.

Соедините в большой кастрюле все ингредиенты, кроме водки, изюма и миндаля. Цедру с апельсина срежьте сплошной лентой, чтобы потом ее легко было достать. Нагревайте на медленном огне, время от времени помешивая и проверяя на вкус. Не доводите до кипения!

Финский рождественский глём готов. Подавайте, насыпав перед этим в стакан изюм и миндаль. По желанию — с добавлением водки.

### ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты: 7 см корня имбиря, 1/2 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. молотой душистой гвоздики, 1/2 ч. л. молотого душистого перца, 50 г сахара, 2 ст. л. меда (или патоки), 1 ч. л. соды (негашеной), 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 250 г пшеничной муки. Не забудьте приготовить формочки для вырезания печенья.



Процесс изготовления печенья увлекает и взрослых, и детей.

Кладете имбирь (очищенный и мелко натертый на терке или блендером, «живой» имбирь можно заменить 2 ст. л. молотого сушеного), корицу, гвоздику и душистый перец в кастрюльку, добавляете сахар, вливаете мед, размешиваете и ставите на огонь. Помешиваете, пока мед с сахаром не растопится полностью. И только потом кладете соду. Вскоре масса начнет пениться и подниматься. Добавляете сливочное масло и сразу же размешиваете (можно миксером) до полного растворения масла. Частицами вмешиваете муку, добавляете яйцо, под конец месите тесто руками. Оно должно получиться мягким и жирным. Тесто перекладываете в миску и ставите на 30 — 40 минут в холодильник.

Делите остывшее тесто на части, возвращаете в холодильник — все части, кроме одной. Взятую часть раскатываете пластом толщиной 2 — 3 мм. Лучше делать это на пленке или силиконовом коврик — так будет легче перекладывать фигурки на противень. Вырезаете фигурки, перекладываете их на противень на расстоянии 3 — 4 см друг от друга. Выпекаете печенье в духовке при температуре 160 градусов от 8 до 10 минут.

Не давайте печенье подгореть: донышко у него должно быть практически того же цвета, что и верх. После выпекания выкладываете печенье на доску для остывания — обязательно в один слой, чтобы не помять.

## СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ «ВП»



А ВОТ какие советы дает шеф-повар туристического парома «Анастасия» (судно как раз курсирует по маршруту Санкт-Петербург — Хельсинки — Стокгольм — Таллин) **Андрей Черенков** (на фото).

Кстати, лайнер можно назвать небольшим плавающим городом — ведь его «население» составляет около двух тысяч человек. Поэтому, говорит шеф-повар, требуется немало труда и продуктов, чтобы в течение трехдневного круиза накормить такое количество людей.

Вот рецепты простых в приготовлении закусок и горячего от Андрея Черенкова.

### ТОСТ «СКАГЕН»

Тосты обжариваются на сливочном масле. Пока они жарятся, очищенные креветки смешиваются с нарезанным укропом, майонезом, горчицей. Смесь выкладывают на хрустящие тосты и украшают икрой сига или форели.

### РОЖДЕСТВЕНСКАЯ БУЖЕНИНА

Свиной шейный карбонат шпигуют черносливом и чесноком, натирают специями для гриля, морской солью, оливковым маслом и молотым черным перцем. Потом мясо заворачивают в фольгу таким образом, чтобы бульон оставался внутри. Ставят в духовку и в течение двух часов готовят при температуре 200 — 220 градусов.

### ЗАКУСКА «КАЙСА»

При помощи формы для канале изготавливают из нарезанного хлеба по две крупные основы. Из кондитерского мешка на них выдавливают сливочный сыр. На одну основу поверх сыра кладут половину чайной ложки икры форели и накрывают второй половиной, сыром внутри.



На сливочном масле слегка обжаривают получившиеся мини-бутерброды. Готовые закуски посыпают нарезанным укропом.

Подготовил Максим КОСТИН  
Фото автора