

Это не плов, это паэльля

Паэлью на фестивале готовили с размахом.

Лето — пора пикников и дачных застолий. В поисках новых оригинальных и несложных рецептов летней кухни корреспонденты «Вечёрки» отправились на Кулинарный фестиваль, который проходил в минувшие выходные у стен Петропавловской крепости и был приурочен к Дню города.

В ПЕРЕВОДЕ С ЛАТИНСКОГО — «СКОВОРОДА»

Погода с самого утра не задалась, а к полудню начался затяжной дождь, распугавший посетителей. Но корреспондентов «ВП» такая погода вполне устраивала: можно было спокойно, без толкучки обойти все передвижные точки общепита, в каждой из которых что-то жарилось, парилось и варилось. Вот на огромной сковороде готовится некое блюдо, напоминающее плов. Повар помешивает его большой мешалкой в форме лопаты. На вывеске — пояснение для публики: «Это не плов, а испанское национальное блюдо паэльля».

— В переводе — «сковорода». Блюдо из риса, подкрашенного шафраном, с добавлением оливкового масла, — поясняет повар. — В паэлью могут добавляться морепродукты, овощи, курица и мясо. Существует множество рецептов приготовления паэльи. Сами испанцы утверждают, что их свыше трехсот. Вот рецепт, по которому была приготовлена паэльля на Кулинарном фестивале.

ПАЭЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Берем цыпленка или небольшую курицу, примерно 200 мл оливкового масла, 2 луковицы, 4 небольших соленых помидора, 5 — 6 зубчиков чеснока, 2 сладких перца красного цвета, соль, перец черный молотый, 10 г молотой паприки, литр куриного бульона (можно воды), 400 г риса, 2 лимона, несколько веточек петрушки, 3 щепотки шафрана.

Промойте цыпленка, обсушите полотенцем или салфеткой, снимите кожу, нарежьте на несколько небольших частей. Положите мясо на хорошо разогретую сковороду с

толстыми стенками, туда же влейте масло, добавьте рубленый чеснок и обжаривайте 5 — 7 минут, непрерывно помешивая.

Луковицу нарежьте кубиками, положите в сковороду, туда же всыпьте измельченный болгарский перец. Готовьте до полного испарения влаги. Снимите с помидоров кожуру, разомните их вилкой и добавьте к содержимому, перемешайте, посолите, приправьте специями. После этого всыпьте рис постепенно круговыми движениями. Обжаривайте 2 — 3 минуты на среднем огне.

В сковороду влейте весь бульон, убавьте огонь до минимума и тушите около 30 минут, не забывая помешивать. Как только рис будет готов, добавьте огня почти до максимума и подождите 3 — 4 минуты, чтобы образовалась корочка на дне. Затем снимите сковороду с плиты, энергично встряхните, накройте сухим полотенцем и оставьте на 10 минут. Паэльля готова.

ЧЕМ МЫ ИНТЕРЕСНЫ ДРУГ ДРУГУ?

Нынешний Кулинарный фестиваль официально назывался «Национальная кухня — ключ к дружбе народов».

— Два года назад мы собрались с представителями землячеств, обосновавшихся в Петербурге, и задумались вот над чем. В Санкт-Петербурге сегодня проживают представители более 150 национальностей. Что их объединяет, чем мы друг другу интересны? — рассказал организатор фестиваля президент некоммерческого партнерства развития предпринимательства «Наш город» Рашид Магдеев. — Так возникла идея международного кулинарного фестиваля. В этом году на участие в нем подали заявки 19 ресторанов национальной кухни: тут представлены узбекская, еврейская, грузинская, каталонская, китайская и другие национальные кухни. Условие: блюда должны быть приготовлены именно так, как они готовятся в местах своего происхождения. Запланированы дегустации, кулинарные конкурсы и кулинарные мастер-классы, на которых искусные повара откроют секреты приготовления блюд.

...Между тем дождь усиливался. Но вокруг мангалов и казанов, источающих ароматные запахи, все равно кучковались любители плова и шашлыков.

Повар Ахмад Абдуллаев щедро накладывал гурманам плов с крупными кусками баранины. Половину десятилитрового казана народ уже съел.

Вкуснейшим шашлыком из корейки угостили азербайджанские повара — оказалось, что готовится он проще, чем обычный классический шашлык.

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ

Покупаем два килограмма корейки на косточках. Ее не надо предварительно мариновать, просто нарезать кусочками грамм по двести с косточкой, посыпать перцем, солью, нанизать на шампур и зажарить на мангале.



Ну очень вкусно!

Шашлык из корейки готовится проще и быстрее, чем классический



Шашлык получается — пальчики оближешь.

Армянский повар Армен научил готовить **КАРТОФЕЛЬНЫЙ ШАШЛЫК**. Готовите картофельное пюре: толченая картошка, соль и масло сливочное. Затем руками налепливаете его на шампур в виде колбаски и слегка обжариваете на мангале. Можно есть и как самостоятельное блюдо, и как гарнир.

А вот еще один интересный рецепт от армянского шеф-повара:

РЕПА ПЕЧЕНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ.

Начинка: отварной рис, изюм, грецкий орех, мелко помолотый, мед. Моете репу, не очищая ее, вырезаете середину. Наполняете начинкой и запекаете в духовке, на гриле или на решетке на мангале. Получается настоящий деликатес.