



Дания – страна бутербродов



- Если бы жители Дании решили дать стране новое название, то она, наверняка, стала бы зваться «Страной бутербродов», недаром бутерброд называют королем кухни. Знатоки датской кухни, в зависимости от своих школьных успехов в арифметике, насчитывают их от 200 до 700 видов, начиная от ломтика хлеба, намазанного маслом, и кончая многоэтажным бутербродом, который называется «Любимый бутерброд Ганса Христиана Андерсена».



- Он состоит из нескольких прослоек бекона, помидоров, ливерного паштета, студня и белой редиски, разделенных ломтиками хлеба. Едят его, снимая слой за слоем. О том, насколько популярны в Дании бутерброды, свидетельствует такой факт. Во многих городах страны имеются специализированные магазины по продаже бутербродов. Один из известнейших ресторанов Копенгагена «Оскар Давидсен» специализируется только на бутербродах и даже получает на них заказы из-за рубежа.



● Представление о предлагаемых бутербродах может дать приблизительный перечень того, что кладут на уже помазанный хлеб: * кусок ветчины, кружок вареного вкрутую яйца и ломтик соленого огурца; * предварительно размятый сыр «рокфор», кольца свежей редиски и сырой желток; * зелень петрушки, толстый кусок вареного вкрутую яйца, томатное пюре, кружки сарделек или колечки анчоусов; * отварное мясо, мелко порезанный лук, кусочки маринованной свеклы, а в середине - сырой желток; * жареная рыба, густой соус на яичных желтках (ремулад) и долька лимона; * кусок соленой лососины, размятый со сметаной вареный яичный желток и листик петрушки; * сельдь в желе и тонкие ломтики сладкого красного перца. Перечислять можно практически до бесконечности.



К бутербродам в Дании часто подают салаты или накладывают готовый салат на хлеб, тоже в виде бутерброда. Для этой цели подходят и датский салат из макарон, где отварные морковь, цветная капуста и корни сельдерея перемешаны с вареными макаронами и кусочками ветчины, а все вместе заправлено майонезом. И датский салат из сельди и зеленой фасоли, и копенгагенский салат, который состоит из отварной рыбы, соленых огурцов и свежих помидоров, заправленных соусом из майонеза и горчицы.

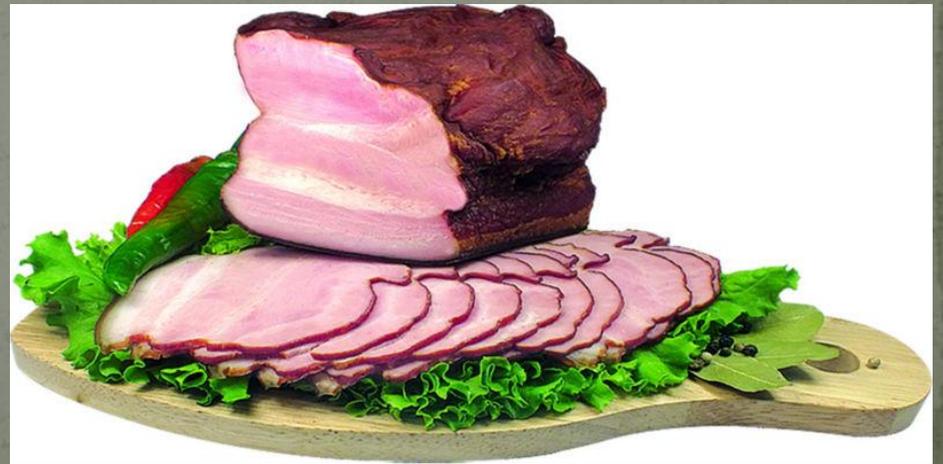


WEBSPOON.RU



eating.ucoz.org

Кухня Дании славится своим беконом, и жители города Орхус решили увековечить свинью, которой страна этим обязана. Теперь прямо в центре города напротив ратуши стоит замечательный памятник, который в 1941 году выполнил датский скульптор Могенс Боггильд. Он отлил в бронзе свинью, окруженную карабкающимися на нее поросятами. Для полноты реализма один из поросят писает, правда, только летом - зимой подача воды приостанавливается.



В Дании наиболее популярны такие виды рыбы, как сельдь, макрель, угорь, камбала, лосось. Их едят в вареном и соленом виде. Менее распространена копченая и вяленая рыба. Некоторые копенгагенские рестораны специализируются на приготовлении главным образом рыбных блюд. Особенность датской кухни - широкое использование молока и молочных продуктов. Свежее молоко там пьют несколько раз в день. Из молока готовят каши, супы, творожную массу, приправленную пряностями, брынзу, простоквашу, посоленные и приправленные тмином сливки, пьют его с картофелем, лепешками.



- Утвердившееся в скандинавских странах понятие «шмёребрёдседел» (шведский стол) датского происхождения. И это не случайно. Именно датская кухня обладает наиболее богатым ассортиментом холодных блюд. Основную его часть составляют, конечно, бутерброды - шмёребрёд. И любой из них имеет свое собственное название. Даже по сравнению с другими Скандинавскими странами Дания - страна дорогая.



Спасибо за внимание!

