

**Министерство образование, науки и по делам молодежи КБР  
Государственное Казенное Образовательное Учреждение  
Среднего Профессионального Образования  
«Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»**

***ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА МАСТЕР-КЛАСС :***

**«ВКУСНЫЕ СЕКРЕТЫ МАЛЕНЬКОЙ  
ГОЛЛАНДИИ»**

**г.Нальчик 2015 г.**

**Мастер п/о:  
Стегайлова Л.В.**



# ГОЛЛАНДИЯ

- **Голландия – одна из немногих стран, где люди крепко чтят традиции. Их кухня основательна, сытна и здорова.**
- **Близость к морю определяет основной рацион питания голландцев – это рыба во всех видах и морепродукты. Нам такое и не снилось.**
- **Жителю России сложно представить, что за год один человек может съесть порядка десяти килограмм мидий.**
- **И, конечно, сыр. Голландские сыры славятся на весь мир.**





*Традиционная голландская кухня славится своей "деревенской" основательностью, широким использованием малосочетаемых на первый взгляд продуктов, и превосходными традициями в приготовлении морепродуктов. Здоровая пища, вкусные блюда и их обилие – вот основные особенности голландской кухни.*

*Любимое блюдо - "харинг", т. е. особым способом приготовленная малосольная сельдь с ломтиком соленого огурца или луком.*

*Также популярны обжаренное филе свежей сельди с луком, тушеный в духовке судак с овощами, копченый угорь с гарниром из яиц и лимона, свежее филе сельди - "мачьес", жаренные рыбные или мясные фрикадельки "крокеттен", а также многочисленные блюда из речной рыбы, креветок и моллюсков (по их потреблению страна занимает первое место в мире). К запеченным рыбным блюдам обычно подают листовой салат или картофельные брусочки-фри "потатен". В меню обычно много овощей и молочных продуктов. Кроме этого, к истинно голландским блюдам причисляют блины.*

**Самым любимым неизменно остается слабосоленая жирная нежная селедочка пряного посола. Как же в Голландии любят эту рыбку! В ее честь даже устраивают фестивали. А попробовать ее можно прямо на улице, где ее продают с лотков, уже очищенную и посыпанную репчатым луком**



*Также популярны обжаренное филе свежей сельди с луком, тушеный в духовке судак с овощами, копченый угорь с гарниром из яиц и лимона, свежее филе сельди - "мачьес", жаренные рыбные или мясные фрикадельки "крокеттен", а также многочисленные блюда из речной рыбы, креветок и моллюсков (по их потреблению страна занимает первое место в мире).*



*К запеченным рыбным блюдам обычно подают листовой салат или картофельные брусочки-фри "потатен". В меню обычно много овощей и молочных продуктов. Кроме этого, к истинно голландским блюдам причисляют блины.*

*Невозможно представить голландскую кухню без горячих бутербродов всех сортов. Наиболее "знамениты" горячий трехслойный бутерброд с яичницей, шпиком и ветчиной - "раусимейсер", тартинки с сыром, ветчиной и сливочным маслом, шарики "брууджес" со всевозможной начинкой, апельдорнские бутерброды с яблоками или роттердамские бутерброды с салом и помидорами. Главный ингредиент в них - первоклассный голландский сыр - предмет особой гордости страны. Как отдельную закуску часто подают кубики из твердого сыра с кусочками фруктов, овощей или мясных продуктов.*







*Мяса употребляют относительно немного, но стараются использовать любой кусочек - в ход идут даже субпродукты и мясная обрезь, впрочем, с большой фантазией приготовленные. Самое типичное блюдо - "хотпот" ("хутспот" или "хот пот") - нежное отварное или тушеное мясо с овощным пюре, также стоит попробовать "стампот" - картофельное пюре с капустой, салом или копчеными сосисками, тушеные свиные ножки, бобы со шкварками "кантьес", колбаски "ворстьес" и национальное блюдо из риса, мяса и овощей - "рийстафель".*

*Мяса там едят не очень много, но, как и все остальное, готовят его со вкусом и со знанием дела. Особенно любят они копченые колбаски, которые подаются с яблочным пюре. Часто готовят нежные мясные шарики на шпажках, приправленные горчицей.*

*Супы в Голландии тоже любят. Отличительная черта их супов – густота. Особенно часто готовят гороховый суп с копченостями и горчицей и суп с угрем.*





Еще одно пристрастие голландцев – картофель. Его едят в огромных количествах в вареном, жареном, тушеном виде. Готовят из него пюре, крокеты и запеканки.

А запивать все это изобилие любят пивом, которое в Голландии готовят с четырнадцатого века. Сортов пива очень много – можно отведать и темного и светлого, и легкого и очень крепкого.



***О голландском сыре слышали, наверное, все. Сортов сыра с Голландии производят не много, но качество настолько хорошее, что страна экспортирует свои сыры в большом количестве.***



***И ничуть не меньше сыра используют в приготовлении блюд голландской кухни, вспомним те же горячие бутерброды!***



# Голландский салат с сыром

## Ингредиенты:

**сыр голландский - 100 г**

**сладкий перец маринованный - 100 г**

**ветчина - 100 г**

**огурец малосольный - 1 шт.**

**майонез - 1/2 стакана**

**зеленый лук - 4 пера**



**Сыр, перец, ветчину и огурец нарежьте соломкой, добавьте нарезанный колечками зеленый лук и перемешайте. При подаче выложите в салатник и полейте майонезом.**





## *Рецепт голландского фондю*

*Ингредиенты: На 4-6 порций:  
0,5 маленькой луковицы; 1 стакан  
молока; 500 г тертого сыра «гауда»;  
2 чайные ложки зерен тмина; 3  
чайные ложки кукурузной муки; 3  
ст. ложки джина; перец; ржаной  
хлеб и маленькие шампиньоны для  
сервировки.*

### *Приготовление:*

*Натрите котелок для фондю половинкой луковицы. Налейте туда молоко и нагревайте, пока не начнет закипать, затем постепенно добавьте сыр. Продолжайте нагревать, пока сыр не расплавится, постоянно помешивая. Добавьте тмин. В маленькой миске перемешайте муку с джином, затем добавьте, помешивая, в сырную смесь и держите на огне 2-3 минуты, постоянно помешивая, пока смесь не станет жирной и кремообразной. Поперчите. Подавайте с кубиками ржаного хлеба и шампиньонами.*

# СЕЛЬДЬ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

**Для ее приготовления вам понадобится:**



- две слабосоленые селедочки;
- одна средняя морковка;
- одна крупная луковица;
- один лимончик;
- три чайные ложечки сахарного песка;
- шесть штук лаврового листа;
- ароматная смесь перцев.

## Приготовление блюда:

Селедочку чистим от кожи и костей, разбираем на филе и нарезаем на небольшие удобные кусочки.

Лук нарезаем полукольцами, морковь натираем на терке. Лимон тоже режем на тонкие дольки.

В стеклянную емкость на дно выкладываем лимончик, лучок, лаврушку, немножко посыпаем перчиком и присыпаем тертой морковкой. Дно должно быть закрыто.

Теперь ровным слоем выкладываем часть сельди и присыпаем небольшим количеством сахара.

Слои нужно повторять, пока не закончатся все ингредиенты.

Теперь нужно убрать селедочку в холодильник на пару дней.



# ***Картофельное пюре по-нидерландски***



**Картофель (резаный кусками) - 1 кг**

**Яблоки сладкие (чищенные и резаные кусками) - 500 г**

**Яблоки кислые (чищенные и резаные кусками) - 250 г**


**Масло сливочное - 40 г**

**Соль - по вкусу**

**Перец черный молотый - по вкусу**

**Колбаса кровяная (резаная кружочками и обжаренная) для сервировки**

**Масло сливочное (растопленное) для сервировки**



**1. Картофель сложить в большую кастрюлю, залить водой, добавить яблоки и 25 г сливочного масла. Довести до кипения, накрыть кастрюлю крышкой, уменьшить огонь до слабого, варить картофель до мягкого состояния, около 30 минут.**

**2. Осушить картофель, зарезервировав воду. Картофель и яблоки переложить обратно в кастрюлю, добавить оставшееся сливочное масло, пюрировать картофелемялкой. Добавить немного зарезервированной жидкости, чтобы картофельное пюре стало той консистенции, которую вы предпочитаете.**

**3. Добавить в пюре соль и перец по вкусу. Подавать картофельное пюре с жареной кровяной колбасой и сливочным маслом.**

# ХОЛЛАНДЗЕ СТАМППОТ



- Следующее блюдо появилось в Голландии очень давно – в то время, когда приготовление пищи было делом не таким простым по причине отсутствия условий. В то время, чтобы накормить семью варили сразу очень много овощей. На следующий день картофель и другие овощи, которые остались после обеда, толкли, добавляли сливочного масла и подавали на стол в качестве гарнира. Это овощное пюре так и осталось у голландцев любимым гарниром к копченым колбаскам.



# Для его приготовления вам понадобится:

- ✓ картофель;
- ✓ морковь;
- ✓ лук;
- ✓ свежая капуста;
- ✓ горошек зеленый;
- ✓ зеленая фасоль;
- ✓ шпинат;
- ✓ любые другие овощи.

Овощи можно брать любые, только нужно соблюдать пропорции. Картофель должен занимать половину объема блюда, а остальные овощи берутся в равных частях. Картофель для этого блюда обязательно отваривается в отдельной емкости, остальные овощи можно варить вместе.

- Отварной картофель крупно потолките. Он не должен быть однородным – обязательно оставляйте крупинки и комочки.
- Отдельно немного потолките остальные овощи.
- Смешайте все вместе.
- Подавайте с копчеными колбасками. Настоящие колбаски можно раздобыть только в Голландии, так что можете подавать стамппот к любому мясному блюду.

Голландские вкусные десерты, также, как и основная кухня, не представляют сложности в приготовлении, но они выглядят настолько аппетитно, что сопротивляться желанию попробовать их – бесполезно.

## ***голландские пудинги***

### ***Ингредиенты:***

- ***яйца – 6 Штук***
- ***халф энд халф – 3 Стакана***
- ***сахар – 2 Чашки***
- ***ванильный экстракт – 2 Чайных ложки***
- ***молотая корица – 1 Чайная ложка***
- ***молотый мускатный орех – 1/2 Чайных ложки***
- ***буханка белого хлеба – 1 Штука (нарезать кубиками)***
- ***ванильное мороженое – 1 Штука***

## ***Описание приготовления:***

***Разогреть духовку до 325 градусов. Взбить яйца. Добавить халф энд халф, сахар, ваниль, корицу, мускатный орех и тщательно перемешать. Вылить эту смесь на хлеб нарезанный кубиками и слегка перемешать. Залейте смесь в форму для выпечки. Выпекать 35 минут или до золотистого цвета. Вынуть из духовки и полить ванильным мороженым.***



## Маленькие блинчики

**диаметром не более 3 см, посыпанные сверху сахарной пудрой или политые карамельным сиропом или медом (хотя, чем посыпать или поливать блинчики, полностью зависит от фантазии их поедателя).**





**Vla – густой, сладкий молочный пудинг,**  
**очень похожий на заварной крем, с**  
**различными вкусами: ванильный,**  
**шоколадный, клубничный,**  
**карамельный, миндальный и т.д.**



**Из напитков опять-таки вышеупомянутое пиво,  
можжевеловая водка и знаменитый ликер "  
Оранж Биттер".**





## ***Горячие напитки Нидерландов***





# Горячий молочный напиток – слем



*Состав:*

*4 порции*

*800 мл. молока*

*щепотка шафрана*

*6 бутонов гвоздики*

*1-2 палочки корицы*

*небольшой кусочек*

*мускатного ореха*

*100 гр. сахара*

*2 ст.л. картофельного или*

*кукурузного крахмала + 100*

*мл. холодной воды*



*Шафран, гвоздику, мускатный орех и корицу завернуть в небольшой кусочек марли.*

*Молоко перелить в кастрюлю и поставить на медленный огонь. Добавить мешочек со специями.*

*После закипания томить молоко 30 минут.*

*Молоко будет подниматься, поэтому его нужно постоянно контролировать. Как только молоко вновь поднимется, снять кастрюлю с огня, подождать, когда молоко опустится и вновь поставить на огонь.*

*Добавить в молоко сахар.*

*Крахмал развести в воде и ввести в молоко тонкой струйкой.*

*Варить напиток еще 5 минут, постоянно помешивая.*

*Из готового напитка достать мешочек со специями, разлить слем по бокалам и подавать горячим.*

**Кухня Нидерландов на сегодняшний день — это смешение различных культур, славятся своим мобильным отношением к еде. Здесь не заморачиваются по поводу изысков на завтрак или обед, все довольно просто, сытно и, как может показаться, противоречит здоровому образу жизни.**





***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !!!***