

Благородный вкус специй

Тыквенные блинчики прекрасно сочетаются с любой рыбой и голландским соусом

В последнее время популярность тыквы очень возросла. Это привело к тому, что в актуальном сезоне практически в каждом ресторане можно найти блюда из тыквы. К сожалению, чаще всего в виде пюре, супа или соуса. Что связано с довольно невыраженным вкусом овоща. Поэтому хочется сдобрить его какими-нибудь пряностями.



В данном рецепте вкус облагораживается за счёт особенной жареной нотки и насыщенного голландского соуса с маслом из тыквенных семечек.

Ингредиенты для тыквенных блинчиков (на 4 порции):

200 г сырого картофеля
200 г мякоти тыквы
50 г салатного лука (порезать тонкими кольцами)
1 ст. ложка петрушки (крупно порезать)
1 яйцо
соль, перец
мускатный орех
растительное масло для жарки

Дополнительное оборудование:

Крупная тёрка
сковорода
лопатка



Овощные блинчики готовят из тыквы, картошки и лука. Фото: Патрисия Лосано

Приготовление блинчиков из тыквы:

Натереть на крупной тёрке картофель и тыкву. Смешать с остальными ингредиентами. Нагреть масло на сковороде. Выложить подготовленную массу и прижать лопаткой. Жарить блинчики на небольшом огне в течение 10 минут с каждой стороны. Выложить готовые блинчики на бумажное полотенце, чтобы впитались излишки

масла. Подавать можно с рыбой под голландским соусом.

Голландский соус с маслом из тыквенных семечек:

Ингредиенты для основы соуса:

3 ст. ложки уксуса из эстрагона
½ л белого вина
15 горошин перца
1 купырь

1 стебель эстрагона
3 лавровых листа
1 зубчик чеснока
½ ст. ложка органического порошка для приготовления бульона
2 головки лука шалот

Приготовление:
Уварить на 1/3 и процедить жидкость.

Ингредиенты для голландского соуса:

150 г растопленного сливочного масла
50 г масла из тыквенных семечек
2 желтка
соль, перец
немного лимонного сока

Приготовление:

Вскипятить воду в кастрюле. Соединить основу для соуса с желтками и взбить на водяной бане. Затем, непрерывно помешивая, добавить

растопленное и остуженное сливочное масло и масло из тыквенных семечек. В заключение приправить по вкусу солью, перцем и лимонным соком. Соус перелить в ёмкость для взбивания и немного взбить. При этом соус не должен загустеть.

Автор рецепта – директор и шеф-повар Группы «Тристан» в Пуэрто-Портальс.

Частушки, матрёшки и ожившие сувениры



От редакции

Праздник несомненно удался – ряженые в кокошниках, матрёшки, коробейник, русское угощение на столах и даже медведь, и не важно, что не настоящий. Так, под частушки, отметили переезд русского магазина в новое помещение в Пальме. Начиная с марта он находится по адресу: с/Arxiduc L. Salvador 15. Изменилось также и название, теперь над заведением красуется гордая

вывеска «Москва» (Moscu). Ассортимент продуктов в магазине не перестаёт расти, увеличивается также число постоянных клиентов.

Хозяйка магазина, Елена Орлова, рассказала: «Мы дорожим здоровьем наших покупателей, а также своей репутацией, поэтому тщательно следим за качеством и сроком годности продуктов. Мы стараемся, чтобы у нас всегда было только всё самое свежее».



Хозяйка магазина «Москва» Елена Орлова (в чёрном), участницы презентации и дети из русской ассоциации «Любав».