

СИЛВЕНА РОУ

С предговор от ХЕСТЪН БЛУМЕНТАЛ

Пурпурен цитрус

&

Сладки ухания



enthusiast

Кухня от Източното Средиземноморие

# Пурпурен цитрус & сладки ухания

Кухня от Източното Средиземноморие

**Силвена Роу**

С предговор от Хестън Блументал

Превела от английски  
Гергана Стойчева – Нуша

Фотографии Джонатан Лъвкин

enthusiast

Силвена Роу  
Пурпурен цитрус и сладки ухания

Превод *Гергана Стойчева – Нуша*  
Редактор *Велислава Вълканова*  
Коректор *Снежана Бошнакова*  
Дизайнер на корицата *Грег Хайниман*  
Фотограф *Джонатан Лъвкин*  
Консултант *Владимир Стамов*  
Предпечат *Огнян Илиев*

Английска. Първо издание. Формат 60×84/8  
Печатни коли 31,5

ISBN 978-619-164-089-8

Издава **enthusiast**

София, ул. „Кракра“ №20  
тел. 02/ 943 87 16  
факс: 02/ 943 87 18  
e-mail: office@enthusiast.bg

Книгите на „Ентусиаст“ може да закупите с отстъпка  
от [www.bookstore.enthusiast.bg](http://www.bookstore.enthusiast.bg)



Печат Полиграфически комбинат „Димитър Благоев“

Silvena Rowe  
Purple Citrus & Sweet Perfume

Copyright © Silvena Rowe, 2010  
Photographs © Jonathan Lovekin

Силвена Роу  
Пурпурен цитрус и сладки ухания

© Гергана Стойчева – Нуша, преводач, 2013  
© Грег Хайниман, дизайнер на корицата, 2010  
© Джонатан Лъвкин, фотограф, 2010  
© „Алто комюникейшънс енд пбблишинг“ ООД, 2013  
**Enthusiast** – запазена марка на „Алто комюникейшънс енд пбблишинг“  
ISBN 978-619-164-089-8

# Съдържание

Предговор от Хестън Блументал 7

Въведение 8

Бележките на шеф-готвача 12

Хакавати Абу Шади 16

Мезета 18

Предястия 68

Бюреци, пилафи & салати 100

Месни ястия 132

Рибни ястия 164

Зеленчуци 192

Десерти 212

Няколко важни подправки за ястия от Източното Средиземноморие... 248

Благодарности 252



# Лозови сарми с тиквички, ориз и кедрови ядки

за лозовите листа

50 **лозови листа, пресни или консервирани, или пакет лозови листа 300 г**

за пльнката

4 **с.л. зехтин**

1 **голяма глава ситно нарязан лук**

500 г **тиквички, обелени, с отстранени семена, нарязани на кубчета**

90 г **късозърнест ориз**

8 **стръка пресен риган, ситно нарязан**

8 **стръка пресен естрагон, ситно нарязан**

50 г **препечени кедрови ядки, едро нарязани**

за поднасяне

200 мл **кисело мляко кората и сокът на ½ лимон**

1 **с.л. зехтин**

*За лозовите листа*

Ако не можете да намерите пресни лозови листа, използвайте консервирани, измийте ги и ги подсушете добре. Изберете 40 хубави листа и отделете останалите. Кипнете тенджерата с вода, свалете от котлона и пуснете лозовите листа да се бланшират. След 5 минути извадете листата и подсушете с дебела хартиена кърпа.

*За пльнката*

Загрейте зехтина в дълбок тиган на умерен огън и задушете лука за около 3 минути, докато стане полупрозрачен. Добавете тиквичките и гответе в продължение на 5 минути. Добавете ориза, разбъркайте добре с останалите съставки, след това добавете и разбъркайте ригана, естрагона и кедровите ядки и посолете. Оставете на котлона 10 минути.

*За оформяне на сармите*

Разстелете изстинал бланширан лозов лист с лъскавата страна надолу и поставете малко количество от сместа с тиквичките в центъра – колкото да можете удобно да я увиете с листа. Прегънете най-близкия до вас долен край над пълнежа, след това прегънете двата странични края и стегнато претърколете напред, за да се получи спретнато пакетче.

*За приготвяне на сармите*

Застелете дъното на тенджерата среден размер с 4 или 5 от небланшираните лозови листа, които отделихте. Подредете сармите с прегънатите страни надолу, в така приготвената тенджерата, в стегнати подравнени слоеве. Покрийте с останалите небланширани листа. Добавете достатъчно вода, за да ги покрие. Затиснете сармите с чиния, за да не се разместват. Оставете да къкри на слаб огън за 45–50 минути.

*За поднасяне*

Смесете киселото мляко, лимона и зехтина, и посолете. Поднесете сармите топли или студени, със соса от лимон и кисело мляко.

**40 сарми**



# Патладжанени кулички със сос от нар, мента и кисело мляко

*Това ястие изглежда зашеметяващо. Задължително е патладжаните да се приготвят така, че да не са мазни и да са хрупкави. След изпържването ги отцедете върху кухненска хартия, за да се отстрани излишната мазнина. Можете да заместите тиквата със сладки картофи, ако предпочитате.*

за соса

- 200 мл **сюзме**  
(цедено кисело мляко,  
вж. указанията на стр. 22)
- 50 г **пресни листа мента,**  
**ситно нарязани**
- 1 **скилидка чесън, счукана**
- 1 **нар, семена и сок**
- 1 **с.л. меласа от нар**  
(вж. стр. 249 за рецептата)

за куличките

- 600 г **сладки картофи,**  
**нарязани на едро**
- ½ **ч.л. сол**
- 2 **малки патладжана**  
**брашно за набрашпяване**
- 20 мл **зехтин**
- 10 г **масло**
- 50 г **пресни листа мента,**  
**ситно нарязани**
- 150 г **сирене,**  
**натрошено на едро**

За соса

Смесете всички съставки и съхранявайте в хладилник, докато е необходимо.

Загрейте фурната до 200°C (с вентилатор) / за фурна на газ – степен 7.

За куличките

Поставете парчетата сладки картофи в тенджера, покрийте с вода и оставете да заври. Добавете сол и оставете да къкри леко 15 минути, докато картофите омекнат. Отцедете и оставете настрана.

Нарежете патладжаните на филийки, всяка приблизително с дебелина 0,5 см. Подправете леко и набрашнете. Загрейте зехтина в незалепващ тиган и пържете резените по 3–4 минути на умерен огън, до златисто от двете страни. Поставете върху кухненска хартия да се отцедят.

Разтопете маслото в тенджера и добавете сварените сладки картофи, ментата и сиренето. Варете 1–2 минути, за да се смесят, после свалете от огъня.

Застелете тава с хартия за печене и върху нея нареждайте последователно слой патладжанени филийки и картофена смес на четири реда, като започнете от най-големите парчета на дъното и завършите с най-малките на върха. Поставете във фурната и печете 5 минути.

Поднася се горещо, със студения сос от нар.

4 порции





# Истанбулска баклава с портокал и ванилия

*Това, по мое мнение, е безспорната царица на баклавата. Рядкост е дори в Истанбул, приготвя се само в едно-две от най-добрите заведения за хранене. Опитах я за първи път миналата година в ресторант в Истанбул и останах поразена – не бях вкусвала подобно нещо! Сочните, меки и пикантни портокалови слоеве, затворени между златистите хрупкави точени кори, забулени в чувствен и гъст захарен сироп, просто не могат да се опишат. В момента, в който вкусих този зашеметяващ десерт, знаех, че ще стане част от моя живот, и исках да мога да го приготвя за любимите си хора, така че помолих за рецептата... И ми отказаха! Никога не ми се беше случвало да откажат да ми дадат рецепта – за мен готвенето и храненето означават щедро споделяне! Въпреки това продължих да мисля за баклавата и се върнах да я пробвам отново, за да си припомня вкусовете и консистенцията и да опитам да я пресъздам у дома.*

*Не успях да намеря „портокалова баклава“ където и да търсех, макар че открих нещо много близко. Така че, въоръжена с това и спомените ми, с постоянство и много опити, получих тази рецепта. Надявам се, че ще ви хареса толкова, колкото и на мен!*

за сиропа

350 г **пудра захар**  
1 **с.л. портокалов сок**

350 мл **вода**

2 **с.л. вода от портокалов цвят**

за баклавата

2 **големи портокала семената на една шушулка ванилия**

1 **с.л. конфитюр от портокали**

400 г **пакет точени кори**

150 г **масло, разтопено**

100 г **шамфъстък, едро нарязан**

50 мл **маскарпоне**

**25 × 12 см тава за печене**

*За сиропа*

Поставете захарта, портокаловия сок и водата в тенджера и оставете леко да заври. Намалете огъня и оставете да къкри 10–12 минути, докато сиропът стане гъст и лъскав. Добавете водата от портокалов цвят и оставете да се охлади.

*За баклавата*

Кипнете вода в голяма тенджера и добавете всички портокали. Оставете на слаб огън 45–50 минути, докато плодовете омекнат, като гледате портокалите непрекъснато да са покрити с вода. Извадете с решетъчна лъжица и оставете да изстине. Срежете портокалите и извадете семките, след това прехвърлете всичко (включително кората) в кухненски робот и смелете на гладко пюре. Поставете портокаловата сърцевина в муселинова торбичка или кърпа и изстискайте колкото можете повече от течността. Изхвърлете я и сипете портокаловата сърцевина в купа. Добавете семената ванилия и портокаловия конфитюр, разбъркайте добре.

Загрейте фурната до 180°C (с вентилатор) / за газова фурна – степен 6.

Изрежете точените кори, за да се поберат в тавата, която ще използвате. Аз използвам тава с размери приблизително 25 × 12 см. Дръжте корите покрити с влажна кърпа, когато не ги използвате. Намажете тавата с малко масло и започнете да разстилате точените кори една по една, като намазвате с масло всеки слой. Обикновено използвам 8–10 листа за начало. Не притискайте надолу, докато застилате с корите – трябва да се полагат свободно.

След като сте напластили първата половина от точените кори, равномерно разстелете с лъжица пюрето от портокал и ванилия. След това продължете да покривате с останалата част от точените кори, както и преди, още 8–10 листа, като всеки път намазвате с масло.

Нарежете неопечената баклава на квадратчета или ромбчета и поставете във фурната за 30 минути. Намалете температурата до 150°C / 3½ степен и оставете още 15–20 минути, докато стане златиста и бухне. Извадете от фурната и докато е още гореща, бавно залейте с охладения сироп, като се уверите, че се просмуква във всяка цепнатинка. Поръсете с шамфъстък.

Оставете да се охлади напълно и поднесете с топка маскарпоне.

**10–12 порции**



[www.entusiast.bg](http://www.entusiast.bg)



9 786191 640898

Цена 30 лв.