

ТЕЛЕКАНАЛ
**ПЯТ
НИЦА!**

WWW.FRIDAY.RU

35 ВКУСНЫХ
ПУТЕШЕСТВИЙ

ЕДА

Я

**люблю
тебя!**





Содержание

Об авторах 8

РОССИЯ И СНГ 10

Санкт-Петербург 12

Владивосток 16

Беларусь

Минск 20

Азербайджан

Баку 24

Армения

Ереван 28

Казахстан

Алма-Ата 32

Таджикистан

Душанбе 36

ЕВРОПА 41

Португалия

Лиссабон 42

Австрия

Вена 46

Дания

Копенгаген 50

Франция	
<i>Париж</i>	54
Швеция	
<i>Стокгольм</i>	58
Италия	
<i>Рим</i>	62
Германия	
<i>Берлин</i>	66
Венгрия	
<i>Будапешт</i>	70
Польша	
<i>Краков</i>	74
Исландия	
<i>Рейкьявик</i>	78
Латвия	
<i>Рига</i>	82
Шотландия	
<i>Эдинбург</i>	86

СЕВЕРНАЯ И ЮЖНАЯ АМЕРИКА 90

штат Нью-Йорк, США	
<i>Нью-Йорк</i>	92
штат Массачусетс, США	
<i>Бостон</i>	96
штат Луизиана, США	
<i>Новый Орлеан</i>	100
штат Аризона, США	
<i>Финикс</i>	104

штат Калифорния, США

Лос-Анджелес 108

Куба

Гавана 112

Мексика

Мехико 116

АЗИЯ 120

Грузия

Батуми 122

Индия

Гоа 126

Израиль

Иерусалим 130

Таиланд

Бангкок 134

Китай

Пекин 138

Япония

Токио 142

АФРИКА 147

ОАЭ

Дубай 148

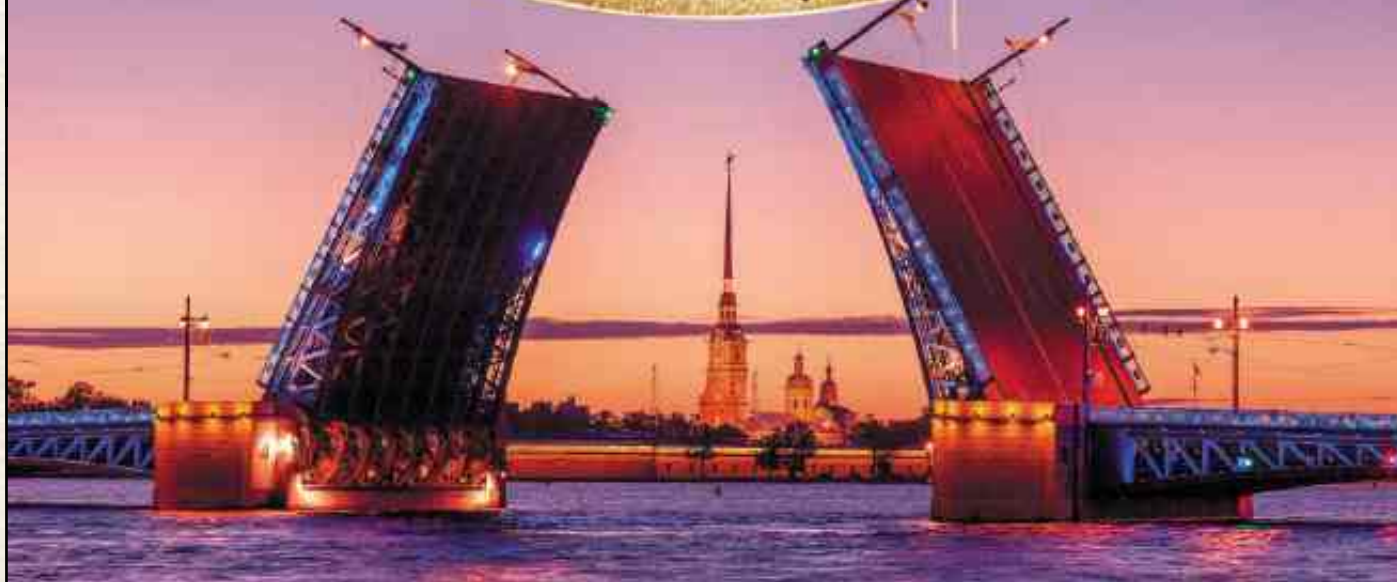
Танзания

Занзибар 152

Марокко

Касабланка 156

Санкт-Петербург



«Орлы мерцают вдоль опушки. Нева, лениво шелестя, как Лета летя. След локтя оставил на граните Пушкин», — слова Владимира Набокова, конечно, не единственные посвященные Петербургу, но воспетая в сотнях рифм поэтов, увековеченная в тысяче эпитетов известных прозаиков Северная столица холодно вторит Ивану Гончарову: что она уже давно описана, а что не описано, то надо видеть самому. Действительно, каждый булыжник каждой мостовой уже любовно описан Пушкиным, а то, что пропустил гений, восполнила плеяда литераторов Серебряного века, с революционным аккордом от поэтов-шестидесятников и ленинградского рок-клуба.

Главное, запомните — Питер вкусный!





ТОП-10 блюд, которые обязательно нужно попробовать в Санкт-Петербурге

1. Петербургский рассольник



Суп с приятным кисло-соленым вкусом всегда готовился с использованием соленых огурцов или огуречного рассола. В советское время в Ленинграде популярностью пользовался рецепт с перловкой и мясом.

2. Салат «Петроград»



Салат из свежих овощей, маслин и соленого сыра с обжаренными кусочками куриного филе.

3. Скобелевские битки



«Я сам бродячая собака, но я на длинном поводке — у Пушкина, у Пастернака и у бессмертия в руке», — именно эти строки Евгений Евтушенко оставил на стене арт-кафе «Бродячая собака». Кафе открылось накануне нового 1912 года, и, просуществовав всего три года, небольшой подвальныйчик на площади Искусств успел принять весь цвет литературы Серебряного века. Но и заново открывшись в 2001 году, кафе продолжает собирать в своих темных залах самых известных людей искусства. А я пришел сюда попробовать вкуснейшие биточки!



4. Петербургские пышки



Которые непетербуржцы привычнее будет называть пончиками. Воздушные, вкусные, калорийные и недорогие пышки можно назвать настоящим петербургским фастфудом. Одна из самых старых пышечных города (на Большой Конюшенной) существует с 1958 года. Чтобы купить несколько сытных колечек, присыпанных сахарной пудрой, зачастую нужно отстоять большую очередь, в которой терпеливо стоят и иностранные туристы.

5. Мясо по-строгановски



Или бефстроганов. Изобретение этого блюда приписывают графу Александру Григорьевичу Строганову, который являлся управляющим Министерством внутренних дел, а в 1854 году — военным губернатором Санкт-Петербурга. По одной из версий, к старости у графа были проблемы с зубами, и поэтому его повар тонко нарезал ломтики мяса и обжаривал их, заливая горячим сметанным соусом, чтобы их удобно было есть.

6. Жареная корюшка



Корюшка стала негласным кулинарным брендом Петербурга. Маленькая, но очень вкусная рыбка водится в местных водах, поэтому всегда использовалась в пищу горожанами. Сезон корюшки считается весной.

7. Оливье



Традиционное блюдо на новогоднем праздничном столе. Название салат получил в честь своего создателя, повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 1860-х годов ресторан парижской кухни «Эрмитаж». За рубежом также известен как «русский салат» или «гусарский салат».

8. Цветаевский пирог



Пирог этот называется цветаевским, потому что, по легенде, его готовили сестры Цветаевы в начале XX века для своих гостей. В идеале использовать для его приготовления антоновские яблоки с их бесподобным ароматом и терпким вкусом. Цветаевский яблочный пирог готовится исключительно со сметаной, с большим количеством яблок.

9. Торт «Ленинградский»



Любимая многими выпечка советских времен, которую до сих пор готовят по ГОСТу.

10. Блины на свекольном соке

Блюдо, рецепт которого вы найдете на следующей странице.



Блины на свекольном соке

Любимое блюдо Пушкина

Любимая няня Пушкина баловала Александра Сергеевича особыми блинами, которые ее подопечный любил, вероятно, не меньше, чем саму Арину Родионовну. Свекольный сок придавал им особый розоватый цвет, а заправка из крыжовенного варенья чудесно подчеркивала вкус блюда. Этот рецепт вошел в правительственный проект «Петербургская кухня», который инициировали для создания кулинарного бренда Северной столицы.



Ингредиенты:

Пшеничная мука 400 г
Яйца 4 шт.
Свекла 2 шт.
Ряженка 50 мл
Сливочное масло 50 г
Сахар 2 ст.л.
Подсолнечное масло 50 мл
Молоко 200 мл



Шаги рецепта

- 1 Свеклу отварите или испеките до готовности. Порежьте кусочками.
- 2 Добавьте свеклу в молоко.
- 3 Измельчите смесь с помощью блендера.
- 4 Добавьте яйца и ряженку.
- 5 Добавьте соль, сахар, просеянную муку и растопленное сливочное масло.
- 6 Хорошо перемешайте.
- 7 Оставьте на 30 минут, накрыв полотенцем.
- 8 Выпекайте на среднем огне с обеих сторон на сковороде, смазанной растительным маслом.