

ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН



ЗАКУСКИ К ПИВУ

Илья Лазерсон



**ПРЕДСТАВЛЯЕТ:**

**ТАК СКАЗАЛ ШЕФ!**



# **ЗАКУСКИ К ПИВУ**



Москва — Санкт-Петербург  
ЦЕНТРОЛИГРАФ  
Мим-Дельта  
2005



Охраняется Законом РФ об авторском праве.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части  
воспрещается без письменного разрешения издателя.

Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.

Серия «Скорая кулинарная помощь»  
выпускается с 2003 года

*Разработка серийного оформления  
художника И.А. Озерова*

*Рисунки Е. Шенца*

**Лазерсон И.И.**

Л17 Закуски к пиву. — М.: ЗАО Центрполи-  
граф, 2005. — 47 с. — (Скорая кулинарная  
помощь).

ISBN 5-9524-1745-0

В этой книге вы найдете рецепты традиционных закусок  
к пиву — от бутербродов до горячих мясных и рыбных блюд, ко-  
торые призваны оттенять или дополнять вкусовые свойства пива.  
Простые советы и рекомендации окажут скорую и эффективную  
кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ББК 36.997

© И.И. Лазерсон, 2005  
© ООО «Мим-Дельта», 2005  
© Художественное оформ-  
ление серии, ЗАО «Центр-  
полиграф», 2005

ISBN 5-9524-1745-0

## ПИВО И НОСТАЛЬГИЯ

*«Губит людей не пиво,  
губит людей вода...»*

**П**иво — это неременный атрибут фут-  
больного болельщика. Если болель-  
щик начинающий, он может купить банку  
пива и позволить себе сочетать сей продукт с  
орешками и чипсами, или, о ужас, сушены-  
ми кальмарами. Уважающий себя футболь-  
ный болельщик перед чемпионатом забивает  
холодильник пивом в темных бутылках и,  
изображая из себя великого кулинара, жа-  
рит гренки, натирает их чесноком, предвку-  
шая тот момент, когда, поставив сие скром-  
ное творение на журнальный столик перед  
телевизором, услышит от друзей-болельщи-  
ков одобрительное «вау».



Пиво — это неизменный спутник заядлого рыболова. Сознание того факта, что неподалеку в речке остужается пиво, согревает душу продрогшего удильщика. Вернуться и тут же, на костерке, улов закоптить — считай, рыбалка удалась. А если, не поленившись, вдоль бережка пройтись да раков наловить — то и жизнь удалась тоже.

Пиво — это ритуальное действие отдыха на «пленере».

Советская традиция предполагала распитие пива с мужиками во дворе. Для этого один, обычно самый молодой, отсылался в гастроном или к пивному ларьку. Когда, обвешанный полиэтиленовыми пакетами, словно какое-нибудь вьючное животное, голец возвращался, мужики доставали из засаленных карманов пиджаков воблу, или тараньку, любовно высушенную на балконе, оббивали с нее лишнюю соль, самые интеллигентные стелили на доминошный стол газетку. С одного угла пакета проделывалось отверстие и возжеленная жидкость, наконец, с шипением вливалась в пересохшие от долгого ожидания гортани. После чего отверстие зажималось пальцами до следующего «возлияния».

Сейчас сложно без содрогания вспомнить те времена, когда пиво было дефицитом. То же «Ленинградское» или «Жигулевское» еще нужно было «поймать», не говоря уж о баночном — его виртуальным вкусом имели возможность наслаждаться немногие счастливицы, обладатели первых видеомагнитофонов и кассет с плохо переведенными западными фильмами.

Теперь все стало намного проще: с легкостью можно пробовать любое пиво, принять участие в пивном фестивале или и просто поехать в Германию или Чехию, с тем, чтобы попить свежайшего «Paulaner» или «Pilsner».

Пиво, наконец, нашло достойное место среди ингредиентов многих кулинарных рецептов — супов, рыбных и мясных яств и даже сладких блюд. Стоит ли упоминать о пивных вливаниях в многообразные коктейли и пунши!

Соответственно изменилось и отношение к закускам — захотелось, во-первых, разнообразия. Во-вторых — «чего-то такого эдакого», чем можно и себя порадовать, и гостей удивить. Выезд на природу на эскадрилье джипов или харлеев, согласитесь, подразумевает абсолютно другой кулинарный антураж.



Прежде чем непосредственно приступать к обзору закусок, не удержусь от некоторых общих рассуждений. По-моему, повсеместное применение к пиву пикантных (солончатых, пряных и острых) закусок — гениальное изобретение пивоторговцев. Ведь эти закуски вызывают жажду: больше закусишь соленьким — больше выпьешь; больше получит прибыли продавец пива... Согласитесь, что я прав.

В Риге в середине тридцатых годов двадцатого века один владелец пивного бара первый придумал бесплатно подавать в своем заведении простенькую закуску: отваренные бобы, посыпанные солью и слегка подсушенные. Посетители набрасывались на дармовую закуску, жажда у них росла и пива выпивалось больше, чем собирались употребить клиенты, переступив порог бара.

Прием хитроумного рижанина мгновенно распространился по Европе и даже до России дошел...

В мои институтские времена иногда по каким-то загадочным причинам внезапно появлялись «окна» в расписании лекций. Вместо того чтобы заняться в это время учебными делами, я со своим другом Сергеем неся в пивбар «Лабиринт» на Литейном,

благо он был недалеко от института. В «Лабиринте» без ограничений подавалась бесплатная закуска: кукурузные зерна, сваренные под давлением в автоклавах. Мягкие и упругие зерна каким-то образом подсоливались уж не знаю как, возможно, их немножко при соливали при варке или просто поливали соевым раствором перед подачей клиентам. Кукуруза щедро подавалась на все столы полными мисками и пользовалась, надо сказать, успехом у посетителей. Мы с Сергеем не только всласть успевали выпить пива, но и досыта наедались вкусной кукурузой.

Однако сладостные пивные воспоминания увели меня от закусок.

Ну так вот, на вскидку, для начала примеры таких соленых закусок. *Первая закуска:* сухой горох или бобы на ночь замачиваете в нейтральной, без соли, воде. Утром, убедившись, что горох (бобы) набух (набухли), слейте воду, а горох (бобы) обжарьте на подсолнечном масле с добавкой в масло немножко соли.

*Вторая закуска:* шарики из селедки. Примерно 150 г селедочного филе (естественно, очищенного от кожи и костей) и 50 г любого твердого сыра измельчите в мясорубке. В полученный фарш добавьте 100–120 г



муки и немножко молотого перца, желатель-  
но белого. Все очень тщательно перемешайте  
и оставьте в покое минут на двадцать, чтобы  
мука в смеси лучше набухла.

На посыпанной мукой кухонной доске  
тесто разделите на части и раскатайте рука-  
ми в жгуты. Жгуты разрежьте на кусочки, а  
кусочки скатайте в шарики. Шарики по-  
сыпьте мукой, а потом встряхните на сите,  
чтобы отделить лишнюю муку. Шарики жарь-  
те во фритюре, то есть в достаточно большом  
количестве растительного масла.

Получается очень неплохая горячая за-  
куска к пиву. А ведь профессор Преображен-  
ский (из «Собачьего сердца» Михаила Булга-  
кова) учил, что закусывать особенно хорошо  
чем-нибудь горячим.

Пивная тема, пожалуй, неисчерпаема.  
Каждый имеет свой вкус, опыт и найдет, чем  
дополнить это вступление, но прежде чем пе-  
рейти непосредственно к рецептам, позволю  
себе еще одно отступление.

Я, так же, как все у нас, люблю пить пиво  
с соленой рыбой, особенно с воблой. Но, к  
моему большому удивлению, недавно узнал,  
что в Чехии и в Словакии, славных своими  
традициями в пивоварении и в потреблении

пива, не любят пикантных закусок к пиву,  
особенно копченой и соленой рыбы.

Очевидцы мне рассказывали, что в Праге,  
в пивнице (в пивной), они заметили, как не-  
приязненно поглядывали официантки на  
русских туристов, пивших пиво под воблу.  
Если бы только поглядывали... Убирая бока-  
лы, официантки не уносили бокалы в мойку,  
а демонстративно бросали их в емкости для  
мусора.

Не понимаю смысла этой демонстрации.  
Или это было стремление подчеркнуть невос-  
питанность русских туристов, осквернив-  
ших солеными губами кромки бокалов, «по-  
литическая демонстрация» в память о 68  
годе, или простодушное нежелание тщатель-  
но мыть посуду. Не знаю, не знаю...



## ЗАКУСКИ К ПИВУ

### Чешский бутерброд



8 ломтиков черного хлеба, 4 ломтика ветчины, 300 мл пива, масло сливочное и растительное, 300 г твердого сыра, перец по вкусу.

Ломтики хлеба слегка обжарить и смазать тонким слоем масла. Пиво вскипятить, всыпать нарезанный соломкой сыр и дать расплавиться. Когда смесь станет тестообразной, добавить перец и размешать. Взять ломтики ветчины, разрезать их пополам и обжарить на сковороде в предварительно растопленном масле. На каждый ломтик хлеба выложить обжаренный кусочек ветчины, а сверху — массу из пива и сыра. Разложить подготовленные таким образом бутер-

броды на противне и поставить его на 5 мин в предварительно разогретую духовку.

Бутерброды подавать к пиву горячими.

### Бутерброд с сыром

8 ломтиков черного хлеба, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 200 г твердого сыра.



Сливочное масло взбить с томатной пастой, полученную смесь выложить на хлеб и подсолить. Сверху уложить ломтики сыра.

### Бутерброд с острым сыром

8 ломтиков белого хлеба, 200 г твердого сыра, 2 стакана пива, 1 ст. ложка горчицы, красный молотый перец.



Натертый на мелкой терке сыр высыпать в кастрюлю и распустить на медленном огне. Непрерывно помешивая, добавить пиво, горчицу и перемешать до получения однородной



массы. На подготовленные, выложенные на блюдо ломтики белого хлеба вылить расплавленную сырную массу и посыпать перцем.

### Ветчина с яйцами



*10 яиц, 3 ч. ложки лука-порея, 3 ст. ложки майонеза, 0,5 кг постной ветчины, соль, толченые сухари.*

Отварить яйца, вынуть желтки и растолочь их вилкой, после чего добавить к желткам лук и майонез. Размешать до консистенции мягкого крема. Яичные белки вместе с ветчиной пропустить через мясорубку. Затем соединить обе массы, добавить пряности и перемешать. Из получившейся смеси скатать небольшие шарики и запанировать их в поджаренных толченых сухарях.

### Сырные палочки для пива



*0,5 кг муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г твердого сыра, 200 мл светлого пива, соль.*

Замесить тесто из натертого на мелкой терке сыра, пива, муки, масла и поставить его на 30 мин в холодильник.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм, нарезать узкими полосками, посыпать с двух сторон солью и выложить на смазанный маслом противень. Выпекать при температуре 200–220 °С примерно 10–15 мин.

### Гренки с сыром

*8 ломтиков белого хлеба, 300 г тертого сыра, 2 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 200 мл пива, 1 ч. ложка горчицы, красный молотый перец по вкусу.*



Обжарить ломтики белого хлеба, сыр натереть на мелкой терке. Растопить на сковороде масло и, постоянно помешивая, всыпать сыр, а затем влить пиво. Приправить смесь перцем и горчицей. Затем вылить на сковороду взбитые белки, все перемешать и еще раз разогреть, не доводя до кипения.

Гренки смазать полученной смесью и поставить примерно на 10 мин в предварительно разогретую духовку.



## Копченое фондю



1 стакан светлого пива, 400 г тертого копченого сыра, 100 г тертого сыра «Эмменталь», 3 ч. ложки кукурузной муки, 3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка горчицы, 1 луковица.

Разрезать луковицу пополам и натереть ею фондюшницу. Влить в посуду пиво и поставить на огонь. Когда пиво начнет кипеть, убавить огонь и всыпать предварительно натертый на мелкой терке сыр. Постоянно помешивая, держать на медленном огне до получения однородной массы. Затем, не переставая помешивать, добавить соединенные в отдельной посуде муку и молоко, после этого медленно влить горчицу и готовить еще 2–3 мин, пока смесь не станет похожей на жирный крем.

Подавать фондю с кубиками ржаного хлеба и вареными сосисками.

## Жареные шампиньоны



Шампиньоны (из расчета 4 шт. на одну порцию), яйцо (также по 1 шт. на порцию), панировоч-

ные сухари из белого хлеба, жир для фритюра, соль.

Шляпки шампиньонов очистить и разрезать крупные пополам. Яйцо взбить и добавить соль. Шампиньоны обмакнуть во взбитое яйцо и жарить во фритюре до образования золотистой корочки.

Грибы подавать на стол горячими с белым хлебом или отварным картофелем, украшенным зеленью петрушки. К жареным шампиньонам хорошо подходит соус-майонез.

## Картофельные крокеты



1 кг картофеля, соль, 150 г муки, сало, соль — по вкусу.

Отварить картофель без кожуры, слить воду и размять. Сделать в пюре несколько углублений, засыпать в них муку и залить горячей водой, в которой варился картофель. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 15–20 мин. Не впитавшуюся воду слить. Пюре тщательно перемешать и посолить.



Так сказал шеф . . . . .

Из полученной крутой массы вырезать вымоченной в сале ложкой крокеты и уложить на тарелку в качестве закуски к пиву.

### Закусочный торт



*Для теста: 100 г маргарина, 0,5 стакана пива, 2,5 стакана муки. Для начинки: 1 банка лосося, 5 яиц, 1 луковица, 300 г сыра, майонез.*

Маргарин растереть с пивом, добавить муку, тесто разделить на 4 равные части и поставить на 4 ч в холодильник. Выложить тесто в форму и выпекать в хорошо разогретой духовке до золотистого цвета.

Первый корж проложить смешанной с майонезом красной рыбой, второй — смешанными с майонезом и нарубленными яйцом и луком, третий — натертым на мелкой терке и смешанным с майонезом сыром. Три коржа сложить друг на друга, четвертый корж разломать и выложить поверх торта.

## РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ПИВА

### Первые блюда

#### Макленбургский пивной суп

*0,5 л темного пива, 0,5 л молока, 1 ч. ложка сахара, лимонная цедра, корица, 2 шт. гвоздики, 1 ст. ложка крахмала, 4 ст. ложки сметаны, 1 яичный желток, 50 мл рома.*



Пиво и молоко соединить и проварить в кастрюле, добавив пряности. Затем влить разведенный пивом крахмал. Отдельно взбить желток с сахаром, сметаной и ромом и вылить в кастрюлю с пивом и молоком.

Суп подавать к столу холодным, можно с кубиками льда.

#### Варшавский пивной суп

*1 стакан муки, 1 стакан сметаны, 3 яичных желтка, 1 ст.*







*ложка сливочного масла, 1 л светлого пива, 50 г сыра, 2 ломтика белого хлеба.*

Всыпать в кастрюлю муку, добавить к ней сметану, влить желтки и растопленное сливочное масло, перемешать. Добавить слегка подогретое пиво, довести смесь на сильном огне до кипения и слегка охладить в течение 5 мин. В это время приготовить гренки и натереть на мелкой терке сыр. Положить в суп гренки, посыпать тертым сыром и подать к столу.

### **Пивная окрошка**



*1 л светлого пива, 4–6 ст. ложек натертого хлеба, 4–6 ст. ложек мелкого изюма, 0,5 лимона, сахар и корица — по вкусу.*

Изюм вымочить в воде, хлеб натереть. Пиво вылить в кастрюлю, добавить корицу и нарезанный лимон, хлеб и вымоченный в воде изюм.

Суп подавать к столу холодным.

## **Вторые блюда**

### **Сосиски в горшочке**



*1 кг кислой капусты, 0,5 л пива, 12 говяжьих сосисок.*

Обмыть и слегка отжать капусту. В горшочек вылить пиво, выложить капусту, перемешать и накрыть крышкой. Выпекать в духовке при температуре 350 °С 1,5 ч. Затем положить сосиски и выпекать еще 20 мин, не накрывая крышкой.

Блюдо подают к столу в горшочке.

### **Картофель-фритюр**

*300 мл пива, 1 кг картофеля, 5 яиц, 2 стакана муки, 2 ст. ложки салатного масла, жир для жарения, 5 ст. ложек растопленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 1,5 ч. ложки соли, молотый черный перец по вкусу.*



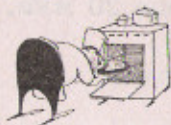
Приготовить картофельное пюре, добавить 4 желтка, растопленное масло, соль и



перец. Сформовать из массы небольшие шарики диаметром около 3 см и охладить. Просеять муку, добавить к ней соду, пиво, 1 яичный желток и салатное масло. Взбить яичный белок. Картофельные шарики окунуть сначала в белок, затем — в жидкое тесто и обжарить в предварительно разогретом жиру.

Шарики обсушить и подавать горячими.

### Тушеная капуста по-страссбургски



*1 кочан капусты, 50 г сливочного масла, 0,5 л светлого пива, 1 ч. ложка соли, перец по вкусу.*

Предварительно удалив наружные листья и кочерыжку, капусту нашинковать крупными полосками. Отварить и отжать, затем обжарить на масле при постоянном помешивании. Добавить соль и перец, влить пиво. Тушить на слабом огне при закрытой крышке около 30 мин.

Подавать в качестве гарнира к обжаренным колбаскам, свинине или дичи.

### Швейцарский бифштекс

*1,5 кг вырезки, 1 стакан муки, 2 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки толченого чеснока, 0,5 ч. ложки перца, 3 ст. ложки сливочного масла, 350 мл пива, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 лавровый лист, 1 шт. гвоздика, 6 картофелин, очищенных и разрезанных пополам, 1-2 небольшие луковицы.*



**Приготовить панировку:** муку приправить солью, перцем и чесноком. Разделить вырезку на 6-8 кусков, каждый отбить с двух сторон, сделать надрезы и запанировать. Сложить мясо в кастрюлю, влить пиво, добавить томатную пасту, лавровый лист и гвоздику. Накрыть кастрюлю крышкой и готовить мясо на медленном огне 1 ч. Затем положить в кастрюлю луковицы и очищенный, нарезанный половинками картофель. Снова накрыть крышкой и готовить еще 25 мин. Добавить соль по вкусу.

### Цыпленок в пиве

*1 цыпленок, 50 г шпига, 300 г лука, 1 стакан лисичек, 0,5 л*







*светлого пива, 0,5 кг нарезанного мелкими кубиками картофеля, 2 моркови, зубчик чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, лавровый лист, зелень петрушки.*

Приготовить маринад из пива, нарезанных кружочками лука и моркови, чеснока, лаврового листа. Выдержать в маринаде разделанную тушку цыпленка в течение 2–4 ч. Куски мяса обсушить и обжарить на сковороде с жиром, кусочками шпига, луком и грибами. Когда мясо покроется золотистой корочкой, полить его одной чашкой процеженного и разогретого маринада. Добавить картофель и довести блюдо до готовности.

При подаче на стол посыпать цыпленка и картофель петрушкой.

### **Жареные свиные ребрышки**



*3 кг свиных ребер, 0,7 л пива, 2 ст. ложки лимонного сока, 2,5 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки сухой горчицы, мускатный орех и имбирь — по вкусу.*

Смешать пиво, мед, лимонный сок, соль и горчицу в глубокой кастрюле, добавить имбирь и мускатный орех. Свиные ребра разрубить и выдержать в маринаде 3 ч. Переложить ребра на сковороду, влить немного маринада и поджарить в течение 15 мин. Затем влить оставшуюся часть маринада и тушить ребра на медленном огне примерно 45 мин, поливая сверху маринадом.

### **Свиное филе по-датски**

*1 кг свинины, 0,5 кг картофеля, 0,5 ст. чернослива, 2–3 луковицы, 3 ст. ложки маргарина, 150 мл светлого пива, 250 мл воды, 1 ст. ложка рубленой зелени, 1 ч. ложка приправы для мяса, перец, соль по вкусу.*

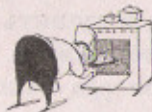


Подготовленное мясо положить в сотейник и обложить половинками картофеля, нарезанным кольцами луком и предварительно вымоченным черносливом. Влить воду и пиво, добавить соль и приправы и поставить в не сильно разогретую духовку. Тушить до готовности, пока жидкость полностью не испарится.



Перед подачей на стол блюдо посыпать рубленой зеленью.

### Жаркое «Старый мельник»



1 кг свинины, 0,5 л темного пива, 1 луковица, 0,5 ч. ложки черного перца горошком, 4 шт. гвоздики, 1 ч. ложка крахмала, 1 ч. ложка сахара, лавровый лист, зелень петрушки, лимонная кислота на кончике ножа, соль.

Подготовленное мясо выложить в кастрюлю, залить водой, добавить соль и пряности и отварить. Мясо вынуть и отложить. Долить в бульон пиво, поставить на медленный огонь и кипятить в течение 1 ч. Затем добавить крахмал, сахар, лимонную кислоту и размешать. Мясо полить полученным соусом.

Блюдо подавать к столу с овощами или отварным рисом.

### «Австралийский» цыпленок



1,2 кг курицы (1 курица), 0,5 л пива, 300 г грибов (свежих или

замороженных), 450 г замороженного зеленого горошка, 3-4 моркови, 2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка растительного масла, петрушки, сельдерея, базилика по 1 пучку, 1-2 зубчика чеснока, перец, соль по вкусу.



Натертую морковь, нарезанные кубиками грибы, нашинкованный кольцами лук и зеленый горошек обжарить в латке с предварительно разогретым растительным маслом. Затем выложить сверху подготовленные куски курицы и залить пивом. Латку поставить в сильно разогретую духовку на 15 мин, затем убавить огонь и тушить еще 30 мин. После этого добавить сметану, мелко рубленую зелень и измельченный чеснок, добавить соль и перец, держать в духовке до полной готовности курицы.

### Буженина в пиве

1 кг свинины, 0,5 л пива, 2 ч. ложки муки, черный перец горошком, лавровый лист.





Свинину хорошенько промыть, выложить целым куском на льняную салфетку и завязать. Поместить сверток в небольшую кастрюлю и залить холодной водой. Затем варить мясо в течение 5–10 мин, воду слить, вынуть свинину из салфетки и снова положить в кастрюлю. Залить пивом, добавить перец и лавровый лист и довести до кипения, после чего убавить огонь и тушить до готовности. Вынуть готовую буженину из бульона и переложить на блюдо.

**Приготовление соуса:** в бульон добавить муку и тщательно перемешать. Поместить на огонь, добавить специи по вкусу и варить, постоянно помешивая, до загустения.

Буженину украсить гарниром, перед подачей на стол залить приготовленным соусом.

### Баранина фаршированная по-королевски

3 кг бараньего окорока, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 300 мл пива, 200 г копченого шпига, 200 г твердого сыра, 1 стакан грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 3 ст. ложки 3%-ного



уксуса, зелень укропа, лавровый лист, перец и соль по вкусу.

Приготовить маринад из пива, уксуса, репчатого лука, добавив в него перец и соль. Подготовленный окорок залить охлажденным маринадом и оставить на 6 ч.

Сыр натереть, грецкие орехи измельчить, зелень нарубить, все компоненты смешать. Начинить окорок полученным фаршем, шпиг нарезать небольшими брусочками и нашить им окорок вдоль волокон. Мясо натереть измельченным чесноком и солью и выложить на смазанный маслом противень. Запечь окорок в духовке в течение 1 ч, периодически поливая образующимся при жарке соком.

Перед подачей на стол украсить блюдо зеленью.

### Блюда из рыбы и морепродуктов

#### Креветки с пивом

1 кг сырых креветок в оболочке, 1,2 л пива, 4 ст. ложки лимонного сока, 1 ч. ложка перца горош-





ком, 0,5 ч. ложки пряной специи,  
1,5 ч. ложки соли.

Влить пиво в кастрюлю, добавить специи, довести до кипения и варить 10 мин. Постепенно опустить креветки и варить еще 3–5 мин, пока креветки не станут ярко-розовыми. Креветки обсушить, охладить и очистить.

### Раки в пиве



На 10 раков — 0,5 л пива, 1 морковь, 1 луковица, по 1 пучку зелени петрушки и укропа, 1 ст. ложка соли, лавровый лист.

Раков положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь и лук, зелень петрушки, укроп, лавровый лист, соль и залить двумя стаканами кипятка и двумя стаканами пива. Варить 10 мин.

Подавать раков на стол в кастрюле вместе с отваром или переложить в глубокую миску и залить отваром вместе с кореньями.



### Карп по-фогтландски

1 кг рыбы, 50 г маргарина, 2 моркови,  $\frac{1}{2}$  корня сельдерея, 1 ко-

рень петрушки, 2 стебля зеленого лука, 2 луковицы, 0,5 л светлого пива, 0,5 ч. ложки перца горошком, лавровый лист, соль по вкусу.



Очищенного карпа разрезать на куски и посолить. Мелко нарезанные морковь, лук, сельдерей и петрушку обжарить на сковороде с предварительно растопленным маргарином. Влить 250 мл пива, накрыть крышкой и потушить несколько минут. В образовавшийся соус положить куски рыбы, перец, лавровый лист и, долив остальное пиво, тушить до готовности.

### Рыбное филе по-французски

1 кг рыбы, 125 г тертого сыра, 1 желток, 50 г ветчины, 1 ст. ложка сливочного масла, черный и красный перец, соль, 250 мл пива, 200 г сметаны, панировочные сухари.



Сыр натереть на терке, ветчину мелко порезать, смешать их со сметаной, пивом, доба-



вить приправы и проварить. Влить желток. Подготовленное филе рыбы разделить на куски, выложить в сотейник, залить полученным соусом, посыпать сухарями, добавить масло и запечь в духовке.

## Сладкие блюда

### Яблоки-фритюр



0,5 кг очищенных яблок без сердцевин, 6 ст. ложек сахара, 0,5 ч. ложки корицы, 200 г просеянной муки, 1 ч. ложка соды, 2 яйца, 200 мл пива, 2 ч. ложки растопленного масла, соль по вкусу.

Нарезать яблоки на кусочки средней величины, посыпать их сахаром и корицей. Смешать муку, соль, соду и оставшийся сахар. Вместе взбить яйца, пиво и масло. Добавить мучную смесь и вымесить до однородной массы. Погрузить нарезанные яблоки в жидкое тесто и жарить на жиру до образования коричневой корочки с обеих сторон. Обсушить, посыпать сахаром.

### Ананасы и яблоки в пивном кляре

1 ананас, 4 яблока, 100 мл пива, 4 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 6 ст. ложек растительного масла, 0,5 стакана муки, 4 ст. ложки сахара, корица и соль — по вкусу.



Ананас очистить, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Очищенные яблоки нарезать кружочками толщиной примерно 1 см, слегка присыпать смешанной с 1 ст. ложкой сахара корицей. Растопленное сливочное масло соединить с яичными желтками, влить 1 ст. ложку пива и всыпать 1 ст. ложку сахара, добавить соль и муку, перемешать до получения однородной массы. Затем постепенно ввести оставшееся пиво и взбитые в пену белки. Кружочки ананаса и яблок, обмакнув в тесто, обжарить на масле до золотистого цвета.

При подаче на стол посыпать двумя ложками сахара, смешанными с корицей.

### Кекс «Гиннес»

250 г сливочного масла, 250 г сахара, 4 яйца, 300 г муки, 2 ч. лож.







ки пряностей, 250 г изюма, 250 г винограда (кишмиш), 250 г цукатов, 1 стакан темного пива, 120 г грецких орехов.

Растопить сахар и растереть его с маслом, затем постепенно добавить яйца. Смесь влить в муку, всыпать изюм и кишмиш, цукаты и грецкие орехи, все перемешать. Влить в смесь  $\frac{1}{3}$  стакана пива. Выложить массу в небольшие формы для кексов и выпекать в духовом шкафу 1 ч при температуре 150 °С. Остальные кексы выпекать в течение 1,5 ч, уменьшив температуру до 140 °С.

Дать кексам остыть, вынуть из форм, наколоть в нескольких местах и полить оставшимися  $\frac{2}{3}$  стакана пива. Оставить кексы пропитываться в течение нескольких часов.

### Холодный десерт с пивом



1 л светлого пива, 0,5 лимона, 100 г сахара, 2 ст. ложки изюма, 2 ломтика хлеба.

В пиво положить нарезанный тонкими кружочками лимон, всыпать сахар, добавить

перебранный и вымытый изюм. Добавить хлеб, порезанный соломкой, и дать ему пропитаться.

### Яблочный хворост

1 кг яблок, 350 мл светлого пива, 1,5 стакана муки, растительное масло для фритюра, сахарная пудра.



Выложить муку горкой, сделать углубление и влить в него половину пива. Вымесить тесто, затем влить оставшееся пиво и снова замешать.

Тесто подержать при комнатной температуре около 1 ч, чтобы оно приобрело консистенцию густого сиропа.

Яблоки промыть и удалить сердцевину. Нарезать мелкими кусочками и смешать с тестом. Аккуратно опустить во фритюр 2–3 ст. ложки смеси, обжарить с обеих сторон.

Готовый хворост выложить на бумажное полотенце, дать маслу стечь.

Хворост посыпать сахарной пудрой и подавать на стол горячим.



## Печенье из пива



400 г маргарина, 1 стакан пива,  
5-6 стаканов муки.

Маргарин растопить на слабом огне, немного остудить, добавить пиво, всыпать муку, вымесить тесто. Положить тесто в холодильник на несколько часов (или на 1 ч в морозильную камеру). Затем раскатать тесто толщиной 1 см, посыпать сахаром, вырезать кружки, уложить их на противень и выпекать в горячей духовке.

## КОКТЕЙЛИ И ПУНШИ



### Коктейль «Русский»

200 мл светлого пива, 700 мл  
водки, 30 г меда, лед.

Смешать водку и жидкий мед с ледяными стружками, влить охлажденное пиво и добавить кусочки льда.

## Белый коктейль

500 мл светлого пива, 500 мл  
молока, 1 ст. ложка сахара,  
2 шт. гвоздики, мускатный  
орех по вкусу.



Добавить в теплое пиво сахар, измельченную гвоздику и тертый мускатный орех, затем влить кипящее молоко. Коктейль подавать горячим.

### «Ерш»

200 мл пива, 50 мл водки, лом-  
тик лимона.



В большой бокал налить водку, добавить 1 ч. ложку лимонного сока и дополнить бокал охлажденным светлым пивом.

### «Дьявольский» коктейль

250 мл пива, 10 мл рома, соль,  
черный молотый перец, лимон,  
молотый кофе.

Смешать пиво и ром, доба-  
вить соль и перец. Коктейль раз-





лить по фужерам и украсить их ломтиками лимона, посыпанными молотым кофе.

### Пунш «Овца Долли»



20 мл водки, 20 мл ликера «Southern Comfort» (или 10 мл виски и 10 мл персикового ликера), 20 мл джина, 10 мл сиропа «Гренадин», «Sprite» или «7UP» и апельсиновый сок.

Смешать алкогольные напитки, добавить лимонад и сок по вкусу. Подавать к столу со льдом.

### Коктейль «Принцесса»



150 мл светлого пива, гроздь белого винограда, имбирь.

Ягоды снять с грозди и рассечь их на половинки, положить в бокал для пива, добавить немного имбиря, залить холодным пивом.

### Коктейль «Удар копытом»



500 мл пива, 1 стакан сахара, спирт по вкусу.

Вскипятить порцию пива, всыпать сахарный песок и размешать. Остудить и добавить спирт по вкусу. Коктейль подавать к столу охлажденным.

## СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА

- Никогда не переливайте пиво из одного сосуда в другой, не добавляйте в свежее пиво недопитое, а также не взбалтывайте его и не размешивайте — кислород быстро окисляет пиво, и напиток мутнеет.
- Не рекомендую пить пиво из металлической или пластмассовой посуды.
- Пиву противопоказаны резкое охлаждение, поэтому не рекомендую класть бутылки в морозильную камеру.



- Солнечные лучи приносят пиву непоправимый вред, поэтому тщательно оберегайте пиво от них.
- Храните пиво только в вертикальном положении, чтобы оно не соприкасалось с пробкой.
- Пиво наливают с высоты 2,5 см от края сосуда в центр кружки или бокала. Налив, выдерживают паузу, дожидаясь загустения пены, а затем доливают, пока уровень пива не достигнет трех четвертей бокала.
- По традиции сначала надо выпить половину кружки пива, потом — половину оставшегося, а затем осушить сосуд до дна.  
У этого правила есть свои причины: сначала следует отпить из кружки побольше, чтобы хорошенько почувствовать вкус пива. А пить пиво не отрываясь, маленькими глотками и не спеша рекомендуется с тем, чтобы вы лучше его распробовали.
- У пива своя температура «здоровья» — она колеблется (для разных сортов) в пределах от +6 до +15 градусов. Если

пиво переохладить, положив его в морозильную камеру, оно может помутнеть и потерять часть вкусовых свойств, а слишком теплое пиво не освежает. Большинство российских сортов (а российское пиво плотнее и имеет более насыщенный вкус чем, допустим, немецкое) не стоит охлаждать ниже +10 градусов, лучше +12, темное пиво, в особенности портеры, должны быть охлаждены до +15. Крепкие сорта светлого пива рекомендую подавать более холодными.

- Перед дегустацией пива не стоит передать, пить пиво или алкогольные напитки, а тем более — пользоваться парфюмерией. В течение одной дегустации рекомендуется тестировать не более 5–7 образцов пива, поскольку потом вкусовые ощущения притупляются.
- У пива различают три степени горечи — слабую, среднюю и сильную. В зависимости от того, остается ли горечь во рту после того, как пиво проглочено, различают горечь остающуюся и не остающуюся. Не остающуюся горечь принято подразделять на вяжущую, приятную,



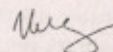
неприятную и терпкую. Важным критерием является и природа горечи. Хмелевая горечь — естественное и необходимое свойство пива. Однако горький привкус может привноситься в пиво также дрожжами и белками. Если на вкус ощущается белковая или дрожжевая горечь, налицо явный дефект пива.

- Характер пены — один из источников информации о качестве пива. Пена должна держаться не менее 4 минут. Свежее, качественное пиво всегда демонстрирует высокую пеностойкость. Пена должна быть мелкоячеистой. О высоком качестве напитка свидетельствуют и так называемые «кружева», остающиеся на внутренней поверхности стакана после того, как пиво выпито. Если пена крупноячеистая и быстро опадает, значит, углекислота появилась в напитке не естественным образом, а добавлена в него путем искусственной карбонизации.
- Степень свежести пива можно определить на вкус. Если пиву присущ несильный сернистый аромат, оно свежее. Со временем эта ароматическая компо-

нента исчезает. У несвежего (впрочем, еще годного в употребление) пива во вкусе возникают травянистые тона, уменьшается горечь. Появляется сладость, хлебный привкус, винные тона.

Держайте!

С гастрономическим приветом,  
Илья Лазерсон, шеф-повар





## СОДЕРЖАНИЕ

### ПИВО И НОСТАЛЬГИЯ

#### ЗАКУСКИ К ПИВУ

Чешский бутерброд . . . . .	10
Бутерброд с сыром . . . . .	11
Бутерброд с острым сыром . . . . .	11
Ветчина с яйцами . . . . .	12
Сырные палочки для пива . . . . .	12
Гренки с сыром . . . . .	13
Копченое фондю . . . . .	14
Жареные шампиньоны . . . . .	14
Картофельные крокеты . . . . .	15
Закусочный торт . . . . .	16

#### РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ ПИВА

ПЕРВЫЕ БЛЮДА . . . . .	17
Макленбургский пивной суп . . . . .	17
Варшавский пивной суп . . . . .	17
Пивная окрошка . . . . .	18
ВТОРЫЕ БЛЮДА . . . . .	19
Сосиски в горшочке . . . . .	19
Картофель-фритюр . . . . .	19
Тушеная капуста по-страссбургски . . . . .	20
Швейцарский бифштекс . . . . .	21

Цыпленок в пиве . . . . .	21
Жареные свиные ребрышки . . . . .	22
Свиное филе по-датски . . . . .	23
Жаркое «Старый мельник» . . . . .	24
«Австралийский» цыпленок . . . . .	24
Буженина в пиве . . . . .	25
Баранина фаршированная по-королевски . . . . .	26

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ . . . . .	27
Креветки с пивом . . . . .	27
Раки в пиве . . . . .	28
Карп по-фогтландски . . . . .	28
Рыбное филе по-французски . . . . .	29

СЛАДКИЕ БЛЮДА . . . . .	30
Яблоки-фритюр . . . . .	30
Ананасы и яблоки в пивном кляре . . . . .	31
Кекс «Гиннес» . . . . .	31
Холодный десерт с пивом . . . . .	32
Яблочный хворост . . . . .	33
Печенье из пива . . . . .	34

КОКТЕЙЛИ И ПУНШИ . . . . .	34
Коктейль «Русский» . . . . .	34
Белый коктейль . . . . .	35
«Ерш» . . . . .	35
«Дьявольский» коктейль . . . . .	35
Пунш «Овца Долли» . . . . .	36
Коктейль «Принцесса» . . . . .	36
Коктейль «Удар копытом» . . . . .	37

СОВЕТЫ ШЕФ-ПОВАРА . . . . .	37
-----------------------------	----



**Илья Лазерсон**  
**ЗАКУСКИ К ПИВУ**

Редактор *А.В. Хорева*  
Верстка *И.Ю. Илюхиной*  
Корректор *М.В. Чебыкина*

Подписано к печати с готовых диапозитивов 24.05.2005.  
Формат 70×100<sup>1/32</sup>. Бумага газетная. Гарнитура «Журнальная».  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,6. Уч.-изд. л. 2,01.

Тираж 10 000 экз. Заказ № 2908.  
Изд. лиц. ИД № 02456 от 27.07.2000 г.  
ООО «Мим-Дельта»  
Для писем: Санкт-Петербург,  
ул. Фуриштатская, д. 19, пом. 35Н  
E-MAIL: MIMDEL@MAIL.WPLUS.NET

ЗАО «Центрополиграф»  
125047, Москва, Оружейный пер., д. 15, стр. 1,  
пом. ТАРП ЦАО

Для писем:  
111024, Москва, 1-я ул. Энтузиастов, 15  
E-MAIL: CNPOL@DOL.RU

[WWW.CENTROPOLIGRAF.RU](http://WWW.CENTROPOLIGRAF.RU)

Отпечатано в ФГУИПП «Курск»  
305007, г. Курск, ул. Энгельса, 109



**ИЛЬЯ ЛАЗЕРСОН**

# **ЗАКУСКИ К ПИВУ**

**СКОРАЯ КУЛИНАРНАЯ ПОМОЩЬ**

Президент «Санкт-Петербургского клуба шеф-поваров», организатор фестивалей русской кухни в Париже и Лондоне и автор популярных книг по кулинарии Илья Лазерсон дарит вам самую необычную «вкусную» книгу, в которой вы найдете множество полезных советов по приготовлению закусок к пиву.

Вниманию поклонников освежающего слабоалкогольного напитка предлагаются рецепты традиционных закусок к пиву — от бутербродов и канапе до горячих мясных и рыбных блюд. Здесь собраны рецепты, которые призваны оттенять или, наоборот, дополнять вкусовые свойства пива. Простые советы и рекомендации, оригинальные рецепты и технологии окажут скорую и эффективную кулинарную помощь как любителям, так и профессионалам.

ISBN 5-9524-1745-0



9 785952 417458

**ЦЕНТРОЛИГРФ®**