

# Вкусные истории

О...

День пудинга  
07.02.2021



#институтиностранныхязыков

# Пудинге!

**Англичане могут спросить:  
"Что ты будешь на пудинг?"**

**И ответить:**

**"У нас сегодня на пудинг мороженое".  
Они готовят его по любому поводу и на  
все праздники, а едят на завтрак, обед  
и десерт одновременно. Лимонный,  
рисовый, рыбный, говяжий, луковый,  
йоркширский и даже красный, белый и  
черный – более 100 его видов можно  
увидеть и попробовать только в одном  
месте и только раз в году – в первое  
воскресенье февраля в Йоркшире.**



**Представляем вашему вниманию  
своеобразный путеводитель по  
различным разновидностям пудинга,  
которые существуют в разных странах.**

Традиционный английский черный пудинг – это **кровяная колбаса** (blood sausage), состоящая из смеси свиной крови, сала (fat), мяса, субпродуктов, сухарей и даже овсянки (oatmeal).



Грибанова Екатерина,  
МКА-193

1. Нарезанное сало растопить на медленном огне и смешать с отваренной гречкой (boiled buckwheat) или овсянкой

2. Добавить кровь, посолить и перемешать. Положить смесь в вымытые кишки, прочно завязать концы



3. Опустить кишки в кипящую воду и варить 15 минут. Затем 15 минут запекать в духовке при температуре 170 градусов. Готово!



# Черный пудинг

Пудинг – это не только о сладком!

Black pudding

- Черный пудинг был впервые упомянут в «Одиссее» Гомера (8 век до н.э)
- В Ланкашире (город в Англии) ежегодно проводится World Black Pudding Throwing Championship, где участники соревнуются в бросании кровяных сосисок в специальные корзины (breadbaskets)
- Черный пудинг – одно из ключевых блюд Full English Breakfast, традиционного английского завтрака, включающего также тосты (toast), бекон (bacon), жареные яйца (fried eggs) и бобы (beans)



- Британцы говорят, что к кровяной колбасе нельзя относиться нейтрально – ты либо ее любишь, либо ненавидишь

Wanna eat something...  
Pudding?

Pudding!



- Считается, что слово «pudding» происходит от латинского «botellus», означающее «маленькая колбаса». Отсюда и название – маленькая черная колбаса!






**Йоркширский пудинг – традиционный пудинг графства Йоркшир, готовится он из кляра (batter) и подается с ростбифом и подливкой (gravy).**



## Рецепт

1. Разогреть духовку до 200 градусов.
2. Молоко, муку, яйцо, соль взбить в блендере.
3. На дно формочек для кексов налить немного оливкового масла.
4. Налить тесто.
5. Поставить в духовку минут на 30-40.

## Интересные факты о пудинге:

-  Йоркширский пудинг не является Йоркширским пудингом, если он ниже четырех дюймов.
-  Традиционно пудинг делается в форме корзинки, которую дополняют различными топингами (toppings), добавками, наполнителями (fillings).
-  Появился этот рецепт случайно – капающий на поддон жир(fat) при жарке мяса повара решили задействовать для приготовления и просто смешали его с мукой (white flour)



**ИМАМЕТДИНОВА  
ВИКТОРИЯ МКА-193**



Так в 1737 году и появилось блюдо «Капающий пудинг» (A Dripping Pudding).

## YORKSHIRE PUDDING







АЛЕКСЕЕВА  
АНГЕЛНА  
ВК-194

## 食材

基本:

Молоко,  
рисовая мука,  
сахар

补充:

Кардамон, розовая  
вода, шафран,  
миндаль, корица

## 事实:

В народной медицине  
питательное фирни  
применяется при упадке  
сил, как укрепляющее  
средство

## 布丁





# ប្រទេសកម្ពុជា



## ~БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ ИЗ КАМБОДЖИ~

•РЕЦЕПТ•  
•រូបមន្ត•

ВСКИПАТИТЬ МОЛОКО,  
ДОБАВИТЬ РИСОВЫЕ  
ХЛОПЬЯ, СОЛЬ,  
ВАНИЛЬНЫЙ САХАР.  
РАЗМЕШАТЬ, НАКРЫТЬ  
КРЫШКОЙ И ОСТАВИТЬ НА  
5 МИН.

НЕМНОГО ОСТУДИТЬ КАШУ,  
ДОБАВИТЬ СМЕТАНУ,  
ЯЙЦО, ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ.  
БАНАН НАРЕЗАТЬ  
КУСОЧКАМИ.

В ФОРМОЗКУ, СМАЗАННУЮ  
МАСЛОМ, ПОМЕСТИТЬ  
РИСОВУЮ МАССУ С  
КУСОЧКАМИ БАНАНА.  
ПОВЕРХНОСТЬ ПРИСЫПАТЬ  
САХАРОМ.

ЗАПЕКАТЬ НА ВОДЯНОЙ  
БАНЕ ПРИ 200° 35 МИН.

ПРИ ПОДАВЕ МОЖНО  
ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ  
ПУДРОЙ С КОРИЦЕЙ.



### ИНТЕРЕСНЫЙ ФАКТ

В КАМБОДЖИ ПОПУЛЯРНА  
КИТАЙСКАЯ ПЛОСКАЯ  
РИСОВАЯ ЛАПША (PHO).  
ОДНАКО РЕЦЕПТ ЕЕ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ СИЛЬНО  
ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ КИТАЯ  
(GS)!

ТАКИЕ МЕСТНЫМ  
ИНТЕЛЯМ ПО ДУШЕ "КУ  
TEAV KO KNO" -  
КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ  
РИСОВАЯ ЛАПША

ГУСЕВА  
АЛЕКСАНДРА  
КЗ-203







# K h a o n i a o d a m

## ТАЙСКИЙ ПУДИНГ (พุดดิ้งไทย) ИЗ ЧЕРНОГО РИСА

- Рис черный (ข้าวดำ) - 150 г
- Сахар (น้ำตาล) - 2 ст.л.
- Соль (เกลือ) - 1/4 чн.л.
- Крахмал (แป้ง) - 1 ст.л.

Промойте рис 3-4 раза в проточной воде. Залейте водой (1:1) и поставьте в пароварку на 15 минут. Слейте воду, промойте рис и переложите в кастрюлю, налейте 250 г воды и доведите до кипения. Варите 15 минут. Смешайте сахар, соль и крахмал, добавьте немного холодной воды и влейте смесь в рис, хорошо перемешайте, готовьте еще пару минут. Снимите с огня. Сервируем. Теплый пудинг выложите с помощью формочки на тарелку. Для украшения добавляем фрукты/ягоды

Блюда приготовленные из чёрного риса получаются намного полезнее, чем из любого другого риса, и всё благодаря большой питательности и целебным свойствам этих зёрен. Рецепты из чёрного риса могут быть самыми разнообразными, из него делают мучные изделия, десерты, вино, можно даже плов приготовить.



**[ интересные  
факты ]**

Не стоит путать чёрный рис с диким рисом. Настоящий чёрный рис родом из Китая и сейчас его не так просто найти. В магазинах за большую цену предлагают чёрный тайский рис, он схож с китайским по питательности, но таких же целебных свойств в нём нет.





**КАМАЕВА НАТАЛЬЯ**  
**ВК-194**



# ШИР-БЕРЕНДЖ

иранский рисовый пудинг

## ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

**01** Шир (شیر) переводится как "молоко", берендж (برنج) - "рис".

**02** Согласно легенде, «шир берендж» раньше ели ангелы на небесах. И когда пророк Мухаммед вознёсся на седьмое небо и встретил Аллаха, там его угостили этим блюдом.

**03** В Рамадан после захода солнца по традиции едят именно рисовый пудинг.

**04** Его также используют в качестве назра (вотивного подарка или подаяния).

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 чашки (0,5 кг) риса (برنج)
- 1 литр молока (شیر)
- 2 чашки воды (آب)
- $\frac{1}{2}$  чашки голаб (گلاب/розовая вода)
- 1 ч.л. кардамона (الهیل)  
(на 4 порции)

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- промыть рис (برنج) горячей водой (آب)
- поместить его в кастрюлю с молоком (شیر) и водой (آب)
- довести содержимое кастрюли до кипения, потом уменьшить огонь и, изредка помешивая, готовить на слабом огне около двух часов, пока не выкипит жидкость
- смешать розовую воду (گلاب), кардамон (الهیل) и добавить их в пудинг
- продолжать варить, помешивая, ещё 5 минут
- снять с огня и дать остыть



# PIJUT HITAM?

У БЛЮДА ЕСТЬ РАЗНЫЕ  
НАЗВАНИЯ - VUBUR KETAN,  
KETAN HITAM, KETAN ITEM,  
VUBUH INJIN, VUBUH INJUN И  
В РЕДКИХ СЛУЧАЯХ TAPAI.

ЭТО ИНДОНЕЗИЙСКИЙ СЛАДКИЙ ДЕСЕРТ  
ИЗ ЧЕРНОЙ КЛЕЙКОЙ РИСОВОЙ КАШИ С  
КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ И ПАЛЬМОВЫМ  
САХАРОМ ИЛИ ТРОСТНИКОВЫМ САХАРОМ.  
ЧЕРНЫЙ КЛЕЙКИЙ РИС ВАРЯТ ДО  
МЯГКОСТИ, ДОБАВЛЯЮТ САХАР И  
КОКОСОВОЕ МОЛОКО.



КУЛУМБЕТОВА НУРПЕРИ  
КЗ-203





# Индийский Кхир खिर

## Ингредиенты

- Молоко коровье – 1 литр
- Рис круглозернистый – 85 г
- Кленовый сироп – 50 мл
- Шафран – примерно 10 рылец
- Соль морская – щепотка
- Изюм – 2 ст. л.
- Орехи по вкусу – 2 ст. л.
- Кардамон – 1 ч. л.
- Куркума – 1 ч. л.



## Способ приготовления

1. Рис (चावल) промыть. Молоко перелить в кастрюлю, довести до кипения. В молоко добавить рис. Варить его на среднем огне до загустения в течение 40-50 минут.
2. Добавить кленовый сироп (मेपल सिरप) и растёртые кардамон, шафран и куркуму (हल्दी). перемешать.
3. Варить на маленьком огне, пока рис не приобретет консистенцию густой каши. Постоянно помешивать.
4. Посыпать орехами (पागल).

## Интересные факты

Кхир — любимое блюдо Шивы (शिव), которое гармонизирует энергию Луны. Часто это кушанье предлагают как прасад и подношение божеству, как духовное и священное вещество, как символ божественной благодати и преданности. Поэтому процесс приготовления является творческим и одновременно ответственным, ведь необходимо готовить с вниманием и заботой для удовлетворения Шивы.





Мухтарова Ольга КЗ-203

# Chamorado - филиппинская шоколадная каша-пудинг.

что нам нужно?  
what do we need?

РИС (ЛУЧШЕ КРУГЛЫЙ,  
КЛЕЙКИЙ) (RICE) - 1/2 СТ.  
ВОДА (WATER) - 1,5 СТ.  
САХАР (SUGAR) - 1/2 СТ.  
ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ (DARK  
CHOCOLATE) - 50 ГР  
СОЛЬ (SALT) - ЩЕПOTKA  
КОКОСОВОЕ МОЛОКО (COCONUT  
MILK) - 1/2 СТ.

как приготовить?  
how to cook?

РИС ВСЫПАТЬ В КАСТРЮЛЬКУ, ЗАЛИТЬ ВОДОЙ  
И ПОСТАВИТЬ НА СИЛЬНЫЙ ОГОНЬ ДО  
ЗАКИПАНИЯ.  
КОГДА ЗАКИПИТ, ОГОНЬ УМЕНЬШИТЬ ДО  
СРЕДНЕГО И ВАРИТЬ, ПЕРИОДИЧЕСКИ  
ПОМЕШИВАЯ, ДО СОСТОЯНИЯ ГУСТОЙ КАШИ.  
ТЕПЕРЬ ВСЫПАТЬ САХАР, СОЛЬ И ПОЛОЖИТЬ  
ПОЛОМАННЫЙ ШОКОЛАД. ВСЕ РАЗМЕШАТЬ И  
ВАРИТЬ ЕЩЕ 5-6 МИНУТ. ВАЛИТЬ КОКОСОВОЕ  
МОЛОКО, ПЕРЕМЕШАТЬ И СРАЗУ СНЯТЬ С  
ОГНЯ.



Chamorado - филиппинская рисовая шоколадная каша, которую подают на завтрак (кстати, к этой каше подают еще различные соленые блюда, что для нас непривычно, например - сушеную соленую рыбу). Но такую кашу подают не только в качестве завтрака, но и как десертный перекус - для этого кашу просто нужно разложить в креманки и охладить, она загустевает и превращается в отличный пудинг! Таким пудингом филиппинцы угощаются во второй половине дня (что-то вроде полдника)





Ерохина Алина  
ПОБАНГ-2009

История этого десерта уходит глубоко в века еще существовавшей Османской империи. Именно по этой причине автором сютлача называют обычного османского крестьянина, имя которого не известно в настоящее время.



## Интересный факт!

В Турции много молочных десертов. «Sütlaç» (Сютлач) — лишь общепринятый термин, под которых скрывается около десятка разновидностей вкуснейших и полезнейших десертов.

Сютлачами также являются такие пудинги как «Keşkül» (кешкюль), «Hoşmerim» (хошмерим), «Aşure» (ашуре), «Muhallebi» (мухалеби) и многие другие. Сютлач - классика турецких пудингов.

# Сютлач

Türk pudingi  
(турецкий пудинг)

## Рецепт

### Ингредиенты

Молоко.....1 л  
Вода.....400 мл  
Рис.....3 столовые ложки  
Сахар.....1 столовая ложка  
Крахмал.....3 столовые ложки  
Яичный желток.....2 штуки  
Ванилин по вкусу

### Инструкция приготовления

Рис промыть и сварить в 300 мл воды, откинуть на дуршлаг. Желтки взбить с сахаром, постепенно вливая молоко, затем смесь перелить в сотейник и на небольшом огне довести до кипения.

Добавить рис, ваниль и разведенный заранее в воде крахмал. Довести до кипения и сразу снять с огня.

Разложить смесь по керамическим формам, разогреть духовку до 200 градусов. Поставить формы на противень, налить воды и поставить на самую верхнюю полку, готовить 15-20 минут.

Запекать до появления корочки. Остудить.

Затем поставить готовые пудинги в холодильник часа на три, а перед подачей посыпать корицей.

**Hazır! Afiyet olsun!**

(Готово! Приятного аппетита!)



# Risengrød (Дания)



подаётся со сливочным маслом, сахаром, корицей (cinnamon), тёмным фруктовым соком

Эмтаева Александра  
АРКИ-204



\* В Дании на протяжении столетий рисовая каша с корицей являлась частью рождественского ужина.



## Рецепт (recipe):



### 1. Рисовая каша (rice porridge).

Довести до кипения молоко с водой, всыпать рис и варить на маленьком огне 30 мин, периодически помешивая. Затем добавить сахар и ваниль (vanilla), корицу, положить сверху сливочное масло (butter). Кашу оставить остывать.

2. Вишневый соус (cherry sauce): разморозить вишню, поместить в кастрюлю и засыпать сахаром. Довести до кипения и проварить около 5 минут. В стакане с холодной водой развести крахмал (starch). Выключить огонь и тонкой струйкой влить разведенный крахмал в горячий вишневый сок, постоянно помешивая.

В старые времена в Дании на рождество подавали рисовую кашу своему домовому - "ниссе" (nisse), хранителю дома, чтобы получить его поддержку и помощь на следующий год.



Yummy

\* Некоторые повара заменяют вишневый соус на клубничный или облепиховый. \* Иногда десерт украшается еще мороженым с миндалем (almond), апельсиновой цедрой.

Рисаламанде - похожий датский рождественский десерт, который тоже готовится из рисовой каши, но в него добавляются взбитые сливки (whipped cream), дробленый миндаль и один цельный миндальный орешек. Кому достанется порция с целым орехом, тот получает подарок.



\* В самой первой кулинарной книге (Anna Weckers kogebog), изданной в 1766 году описывается рецепт холодной рисовой каши, которую употребляли с вином.





# WHITE

# ПУДИНГ

Белый пудинг (white pudding) или овсяный пудинг (outmeal pudding) - это мясное блюдо в форме колбасы, популярное в Шотландии, Ирландии, Нортамберленде, Новой Шотландии и Ньюфаундленде. Он состоит из свинины (pork meat), сала (suet) и овсянки.

Рецепт:

- 1) Растопить сало на медленном огне, затем смешать с овсянкой и мясом. Добавить соль и перец по вкусу.
- 2) Полученную смесь положить в вымытые свиные кишки и крепко завязать концы.
- 3) Положить кишки в кипящую воду. Следите, чтобы вода не поднималась выше 2/3 колбасы! Варить в течение 3 часов. После того как колбаса остынет, обжарить на сковороде.



## Интересные факты:

- В более ранних версиях белого пудинга (до 1990 года) в качестве вяжущего вещества часто добавлялось мозговое вещество овцы.
- Белый пудинг в целом схож с чёрным (black pudding), но не содержит крови.
- В Шотландии белый пудинг также известен как мучнистый пудинг (mealy pudding) и не всегда принимает форму колбасы. Он состоит из сала, овсянки, лука и специй.
- Некоторые варианты белого пудинга подходят для вегетарианцев, поскольку они не содержат животных жиров (animal fat), а вместо них используются растительные жиры (vegetable fat).



Галяутдинова Айгель  
МКА-193

# PUDDING

# БЕЛЫЙ



# MILCHREIS

## НЕМЕЦКИЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Milch



4 ст.

Zucker



1/4 ст.

Salz



1/8 ч.л.

Vanillezucker



1 ч.л.

Reis



1 ст.

Zimt



по вкусу

Lecker!!!



- 1) Смешайте рис, сахар и соль.
- 2) Влейте молоко и добавьте ванильный сахар.
- 3) Поставьте смесь на средний огонь и доведите до кипения, постоянно помешивая. Следите, чтобы смесь не пригорела!
- 4) Убавьте огонь и кипятите 30 минут. Либо до тех пор, пока молоко не станет густым. Не забывайте помешивать!
- 5) Подавайте пудинг теплым. Можете украсить его корицей, сахарной пудрой или полить фруктовым соком.

Ирина Харитонова  
Надежда Кузнецова МКН-171

Guten Appetit!



Подготовили

Ира

Надя