Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Где поесть по-китайски? |

Author: Архивы, Архивы , 06.02.2008.

В день китайского Нового года грех не отведать и соответствующей кухни. Можно, конечно, приготовить самим, но это долго и хлопотно, хотя есть среди наших людей такие, что берутся.
|

Вот, например, любимый китайский рецепт пианиста Алексея Головина, записавшегося недавно на курсы китайского языка в Женевском университете.

Свиные ребрышки

(NB : пропорции приводятся на глаз, так что не обессудьте...)

В Женеве свиные ребрышки и мясо вообще рекомендуется покупать в магазине Alligro. Ребрышки необходимо максимально обезжирить, для чего легче всего всего бросить их в кипящую воду и варить 40-45 минут.

Пока ребрышки варятся, вы должны заняться приготовлением главного, то есть соуса.

Для этого:

Мелко нарезать луковицу и потомить ее в оливковом масле.

В пиалку выжать сок одного (или больше, смотря сколько мяса) лимона, одного апельсина и смешать с 1 ст. ложкой меда до получения средне-тягучей массы, которую надо затем перемешать с истомившимся уже луком.

Сюда же добавить 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложку соуса Wooster (Worcestershire sauce), 1 ч. ложку горчицы в пудре (рекомендуется использовать Coleman's mustard) и 2 ст. ложки томатной пасты.

Все это тщательно перемешать и варить на маленьком огне минут 15, после чего попробовать и добавить, что вам хочется. Соус лучше не солить, так как соевый соус сам по себе достаточно соленый.

Свареные ребрышки выложить на гриль в предварительно разогретой духовке, смазать соусом с помощью кисточки и жарить при температуре 180-200 градусов

40-50 минут. За это время ребрышки рекомендуется вытаскивать из духовки каждые 10 минут и снова смазывать соусом.

Если вам лень, то есть другой вариант: перед закладкой в духовку, положить ребрышки в соус минут на 15, чтобы они хорошо пропитались, а потом уже разложить на гриле и жарить, как и говорилось, 40-50 минут.

Если же вам вообще неохота возиться, то можно пойти и в ресторан. Мы можем порекомендовать несколько адресов, кухня которых была неоднократно испробована редакцией «Нашей газеты».

HUNG WAN

7 quai du Mont-Blanc

1201 Genève

022 731 7330

Ресторан довольно большой, но заполняется очень быстро, причем преимущественно китайцами, что всегда хороший признак. Советуем попробовать их пикантный суп - лучший в Женеве!

LE THE

65, rue de Bains

1205 Genève

079 436 7718

Этот крошечный ресторанчик - буквально пять столиков - славится своим дим-сумом и лучшим в городе соотношением между ценой и качеством. И конечно, как и предполагает название, здесь можно напиться чаю - в ассортименте более 200 сортов.

В Лозанне мы бы посоветали вот это заведение:

Le Canard pékinois

Pl. Chauderon 16

1003 Lausanne

021 329 0323

Несмотря на кич интерьера, здесь можно очень вкусно покушать, особенно если доверительно сообщить повару, что вы - человек понимающий и попросить его принести то, чего нет в меню.

Ну, а если Новый год застал вас в Нью-Йорке, даже не сомневайтесь: отправляйтесь в китайский квартал, в невзрачное заведение под названием Joe's Shanghai (9 Pell St, New York 10013). Здесь надо заказать... впрочем, они вам сами принесут и уверяю вас, вы не пожалеете!

Приятного аппетита!

Женева

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/gde-poest-po-kitayski*