



Австрийский рождественский карп

С НАШИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ
КОЛОРИТОМ



В Австрии запеченный карп традиционно считается одним из главных блюд рождественского стола. Ранее в католицизме, как и сейчас в православии, Рождественский пост был довольно строгим – употреблять в пищу мясо запрещалось. Поэтому для праздничного ужина накануне Рождества люди нередко выбирали в качестве альтернативы рыбу.

Согласно старинным христианским верованиям, рыбу не считали мясом, поскольку полагали, что у нее нет крови, а ее «холодное мясо» символически

связывали с водой. Кроме того, в Средние века было распространено мнение, что рыба не размножается половым путем. Это наделяло ее особой чистотой и исключительным статусом.

В нашей семье это блюдо также имеет особое значение, ведь мой муж – заядлый рыбак. Обычно он отпускает пойманную рыбу, поскольку его жена – заядлая защитница всех живых существ. Однако для праздника мы делаем исключение. А еще мы объединяем национальные традиции и добавляем в блюдо свой оттенок – всеми любимую гречневую кашу с грибами.

Поэтому в этом номере мы хотим поделиться нашим любимым семейным рецептом запеченного карпа, который станет настоящим украшением праздничного стола и символом вкусного объединения культур.

Вам понадобится:

- ✓ карп – 1 кг
- ✓ гречневая крупа – 100 г
- ✓ лук репчатый – 1 крупная луковица
- ✓ морковь – 1 крупный корнеплод
- ✓ грибы (шампиньоны или белые, у нас – белые) – 150 г
- ✓ сливочное масло – 2 кусочка
- ✓ растительное масло для жарки
- ✓ соль – по вкусу

Смесь специй для обсыпки рыбы (на 1 кг):

- ✓ тимьян – 1 ч. ложка
- ✓ розмарин – 1 ч. ложка
- ✓ майоран – 1 ч. ложка
- ✓ орегано – 2 ч. ложки
- ✓ шалфей – 0,5 ч. ложки
- ✓ гвоздика – 2 бутона
- ✓ соль – 1 ч. ложка



Приготовление:

1 Поставьте варить гречневую крупу в подсоленной воде. Пока крупа варится, приступайте к подготовке рыбы.

2 Очистите карпа от чешуи, удалите жабры. Затем сделайте аккуратный разрез вдоль спины, начиная от головы до задних плавников, чтобы образовался карман. Через этот разрез удалите внутренности. Будьте осторожны – края ребер очень острые! Затем тщательно промойте карпа и просушите бумажными полотенцами, чтобы рыба слегка обсохла.

3 Для начинки нарежьте лук кубиками. В сковороде с растительным маслом обжарьте его, помешивая, чтобы он не подгорел.

Натрите морковь на крупной терке и добавьте ее к луку, когда

он станет прозрачным. Жарьте до золотистого цвета, затем переложите зажарку в отдельную посуду.

В этой же сковороде обжарьте грибы, нарезанные пластинами, до золотистого оттенка. Соедините гречку, зажарку и грибы. Тщательно перемешайте. Добавьте соль, чтобы начинка получилась на вкус как законченное блюдо. Дайте ей остыть.

4 Обмажьте карпа снаружи мягким сливочным маслом.

В ступке разотрите все специи и соль в однородную смесь и обильно посыпьте ею рыбу. Внутри добавьте совсем немного специй, чтобы не заглушить вкус начинки.

5 Застелите противень пергаментной бумагой. Расставьте нижние плавники рыбы, чтобы придать

ей устойчивость. Фаршируйте карпа гречневой кашей, утрамбовывая ее плотно, чтобы в процессе приготовления она не разорвала рыбу.

6 Оставшееся в спине рыбы отверстие прикройте фольгой, чтобы гречка не пересохла.

Отправляйте карпа в разогретую до 180 °С духовку и запекайте его из расчета 1 час на каждые 1,5 кг рыбы.

Вот и готов наш запеченный карп! Аромат начинки из гречки, грибов и овощей создаст за вашим праздничным столом атмосферу тепла и уюта. Пусть это угощение наполнит ваш дом радостью, достатком и объединит близких за одним столом, создавая особое настроение.

С наступающими праздниками!

**Анна и Максим
Комиссаровы**

