Книга финских рецептов от Valio

Valion keittokirja: Suomen suosituimmat reseptit

Добро пожаловать в мир вкусных экспериментов!

Приглашаем вас отправиться вместе с нами в кулинарное путешествие на родину Valio.

Обещаем, это будет незабываемо вкусно! Ведь финны знают толк во вкусной еде. Северные ягоды, свежая рыба, ароматная выпечка, горячие супы — всё это лишь вершина гастрономического айсберга под названием «финская кухня». Вас ждут интересные рецепты, необычные сочетания и, надеемся, приятные открытия!

И какой бы рецепт из нашей книги вы ни выбрали, продукция Valio станет лучшим помощником в создании вкусных блюд. Уже более 100 лет наша компания производит молочные продукты, чьим вкусом и качеством мы по-настоящему гордимся. Стандартны производства продукции Valio едины по всему миру — в России, Финляндии, Эстонии и других странах. В нашем портфеле — сотни уникальных продуктовых решений. Создавая каждое из них, мы объединяем многолетний опыт с современными трендами, а вкус — с пользой.

СОДЕРЖАНИЕ:

Завтраки
Салаты и закуски
Супы
Вторые блюда
Блюда, приготовленные на гриле
Выпечка и десерты
Напитки

Hyvää huomenta!
С добрым утром!

*hyvää huomenta - фин. "с добрым утром"

Клубника, брусника и черника — три ягоды, без которых невозможно представить финское меню. Их вкус раскроется по-новому благодаря смелым северным сочетаниям, например, с ржаным хлебом или с сыром. Для тех, кто предпочитает начинать свой день с несладких блюд, мы приготовили рецепт сытной финской яичницы в духовке. Осталось только заварить чашечку кофе или чая и с удовольствием встретить новый день!

1. Творог с черникой и ржаным хлебом
2. Рисовая каша с киселём
3. Гренки с сыром и клубникой
4. Блины с творогом и брусникой
5. Яичница в духовке

ЗАВТРАКИ

Творог с черникой и ржаным хлебом

В этом блюде мягкий творог Valio идеально сочетается со спелой черникой и ржаным хлебом. Вы можете добавить немного любимых орехов или ягод, и у вас получится очень вкусный десерт. Настоящая магия вкусов севера!

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (2 порции):
Мягкий творог Valio, 0,2 % – 360 г
Сливки для взбивания Valio, 36 % – 100 мл
Сахарная пудра по желанию – 2 ст. л.
Свежая черника – 100 г
Ржаной хлеб – 1 ломтик
Щепотка корицы – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Выложите в миску творог.
2. Отдельно взбейте сливки и подмешайте их к твороге. По желанию добавьте сахарную пудру и тщательно перемешайте.
3. К творожно-сливочному крему добавьте ягоды - целые или измельченные в пюре.
4. Нарежьте хлеб кубиками и подсушите на сухой сковороде. Приправьте его корицей по вкусу.
5. Заполните десертные стаканы, чередуя слои крема с черникой и ржаного хлеба.

Рисовая каша с киселём

Такая каша — традиционный финский завтрак! Обязательно приготовьте это блюдо, даже если вы не очень любите кисель. Мы в Valio создали очень вкусный и полезный напиток из спелых ягод клубники и винограда. Попробуйте, уверены, вам понравится!

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты (2 порции):
Кисель Valio из клубники и винограда, без сахара – 50-100 мл
Молоко Valio UHT, 2,5 % – 100 мл
Круглый рис – 70 г
Соль, сахар, ваниль – по вкусу
Вода для варки риса
Свежая клубника (для подачи)
Миндальные лепестки – 1-2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Промойте рис. В кастрюле вскипятите воду. На 1 часть риса потребуется 2 или 3 части воды – сверьтесь с инструкцией на упаковке.
2. Отварите рис до полуготовности. В кастрюле должно остаться немного воды.
3. Влейте молоко (по вкусу можете заменить часть молока сливками), добавьте соль, сахар и ваниль. Размешайте, доведите рис до готовности, уваривая жидкость до желаемой консистенции.
4. Разложите кашу по тарелкам. Добавьте клубничный кисель, свежие ягоды и миндальные лепестки.

Гренки с сыром и клубникой

Это блюдо можно предложить не только на завтрак, но и подать как изысканную закуску — в качестве аналога популярных брускетт. Пикантность гренкам придает сыр Valio Oltermanni Grand Maasdam с ореховой ноткой, благодаря которой он прекрасно сочетается со свежей клубникой и мятой.

Время приготовления: 5 минут

Ингредиенты (3 порции):
Творожный сыр Valio «Сливочный» – 3 ч. л.
Сыр Valio Oltermanni Grand Maasdam – 2 ломтика
Хлеб - 3 ломтика (заранее подсушить на сковороде или обжарить на гриле)
Свежая клубника – 4-5 ягод
Мёд и мята – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смажьте гренки творожным сыром.
2. Добавьте нарезанную клубнику и мяту, нарезанный кубиками сыр.
3. По желанию полейте мёдом.

Финские блины

Вопреки расхожему представлению блины не являются исключительно русским блюдом: они широко распространены в национальных кухнях многих стран, в том числе, и Финляндии. В зависимости от национальной принадлежности меняются и начинки. В финских блинах — это брусника и рассыпчатый творог, конечно, Valio. Он обладает сливочным вкусом и оптимальной для начинки консистенцией.

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты (3 порции):
Молоко Valio UHT, 2,5 % – 185 мл
Творог Valio 0.1 % (рассыпчатый) – 200 г
Творожный сыр Valio «Сливочный» – 3 ст. л.
Мука – 80 г
Яйцо – 2 шт.
Растительное масло – 1 ст. л.
Соль, сахар – по вкусу
Брусника – 40 г
Ванильный сахар или мёд – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте миксером яйца, молоко, соль и сахар. Добавьте муку и растительное масло.
2. На раскаленной сковороде, смазанной небольшим количеством масла, испеките блины.
3. Смешайте в отдельной миске творог, творожный сыр, сахар или мед, бруснику.
4. Выложите творожную начинку на блинчики, сверните в рулеты и нарежьте.
5. При подаче по желанию посыпьте блинчики сахарной пудрой и миндальными лепестками.

Яичница в духовке

Это блюдо — прекрасный способ быстро приготовить сытный завтрак! Чтобы сэкономить еще немного времени, возьмите наш тертый Oltermanni — он обладает нежным вкусом, прекрасно подходит для домашней кулинарии и выпускается в удобной упаковке с возможностью повторного закрытия.

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты (2 порции):
Сыр полутвердый Oltermanni «Сливочный» тёртый – 30 г
Яйцо – 2 шт.
Сливовидные помидоры – 2 шт.
Консервированная фасоль в томатном соусе – 200 г
Луковица – 1 шт.
Чеснок – 1 зубчик
Соль, перец – по вкусу
Зелень (для подачи)
Растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук и чеснок очистите, мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле.
2. Добавьте нарезанные помидоры и фасоль. Перемешайте, готовьте все вместе 2-3 минуты. По желанию посолите и поперчите.
3. Разложите продукты по порционным формочкам. Разбейте в формочки яйца, присыпьте их сыром.
4. Запекайте при 190 градусах 10–12 минут. Подавайте с зеленью.

Hyvää ruokahalua! Приятного аппетита!

*hyvää ruokahalua - фин. "приятного аппетита"

Рыба — это наверняка первое, о чем вы подумаете, услышав про финскую кухню. Она занимает почетное место в списке ингредиентов и для нашей подборки салатов и закусок. Дополним ее традиционным кислосливочным маслом или творожным сыром — и получим идеальное сочетание по мнению жителя Финляндии. Помимо рыбных закусок, в этом разделе вы найдете рецепты салатов со свежими овощами.

1. Салат с молодым картофелем
2. Летний салат с легкой заправкой
3. Закуска с лососем и творожным сыром
4. Соленая рыба с черникой
5. Закуска с сельдью и кислосливочным маслом Valio
6. Салат-гриль с сыром «Маасдам»

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат с молодым картофелем

Простой, финский, сытный — именно таков этот салат с молодым картофелем, свежей зеленью и густой сметаной Valio.

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты (2 порции):
Молодой картофель – 300 г
Микс зелени или свежий шпинат – горсть
Хрустящий жареный лук (приправа) – 1-2 ст. л.
Свежая зелень – по вкусу

Для заправки:
Сметана Valio, 15 % – 2 ст. л.
Горчица – 1 ст. л.
Растительное масло – 1 ст. л.
Соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте все ингредиенты для соуса и дайте настояться в течение 10-15 минут.
2. Картофель помойте щеткой и отварите в мундире. Крупные картофелины разрежьте пополам.
3. Перемешайте картофель с соусом, добавьте салат или шпинат, лук и свежую зелень.

Летний салат с легкой заправкой

Этот салат наверняка станет вашим любимым. В его составе нет ничего лишнего, только полезные продукты: свежие овощи, зелень, оливковое или кунжутное масло, а также йогурт Valio Clean Label, созданный в концепции «Чистая этикетка» — без ингредиентов с «Е»-кодами, искусственных ароматизаторов и красителей. Простое, сытное и очень вкусное блюдо!

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (2 порции):
Редис – 2-3 шт.
Авокадо – 1 шт.
Свежий зеленый горошек – 3 ст. л.
Консервированная или приготовленная на гриле кукуруза – 3 ст. л.
Средний огурец – 1 шт.
Пара листьев романо или горсть салатного микса

Для заправки:
Йогурт Valio без наполнителя Clean Label, 3,4 % – 180 г
Кунжутное или оливковое масло – 2 ст. л.
Сушеный орегано, мята или базилик – 1 ч. л.
Лимонный сок или сок лайма – по вкусу
Соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Салатные листья порвите руками. Редис и огурец нарежьте.
2. Добавьте к овощам очищенное и нарезанное авокадо, горошек и кукурузу.
3. Чтобы приготовить заправку, смешайте йогурт с маслом и пряными травами, солью и перцем, а также если хочется добавить салату яркости, бланшированным измельченным шпинатом. Заправьте овощи получившейся смесью.
4. Также вы можете добавить в этот салат спаржу, сладкий лук, проростки, морковь или вареное яйцо.

Закуска с лососем и творожным сыром

Похожие сэндвичи можно найти в любом уголке Финляндии — их продают на автозаправках и подают на светских раутах. А популярны они благодаря по-настоящему финскому и абсолютно беспроигрышному сочетанию продуктов: сливочный творожный сыр Valio, лосось, соленый огурчик и ароматный хлеб с отрубями. Изысканно и просто!

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (5 порций):
Творожный сыр Valio «Сливочный» – 3 ст. л.
Хлеб с отрубями – 5 ломтиков
Свежая зелень - пару веточек, только листочки
Соленая красная рыба – 10 ломтиков
Средний огурец – ½ шт.
Проростки – по вкусу
Сок и/или цедра лайма или лимона – по вкусу
Сливочный хрен – по вкусу
Соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Творожный сыр смешайте с нарезанной зеленью, соком цитрусовых и/или цедрой. По желанию добавьте хрен, соль и перец.
2. Поджарьте ломтики хлеба на гриле.
3. Смажьте хлеб творожным сыром.
4. Выложите на него рыбу и нарезанный огурец. Украсьте проростками.

Соленая рыба с черникой

Необычно? Да! Вкусно? Очень! Черника придает форели необычный цвет — только посмотрите на фото — и приятный вкус. Такую рыбу можно подать к столу и саму по себе, но мы рекомендуем попробовать её в сочетании со сливочным творожным сыром Valio. Приправленный лимонной цедрой, он, несомненно, украсит любое блюдо!

Время приготовления: 24 часа на маринад + 15 минут на приготовление закуски

Ингредиенты:
Для засолки:
Филе лосося – 800 г
Крупная морская соль – 2,5 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Молотый черный перец – по вкусу
Замороженная или свежая черника – 200 г

Для приготовления закуски:
Творожный сыр Valio «Сливочный» – 150 г
Цедра лимона – от 1 шт.
Соль – щепотка
Сахар – щепотка
Молотый черный перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте соль и сахар.
2. Промокните филе бумажным полотенцем и выложите на фольгу или пленку.
3. Натрите рыбу сахарно-соляной смесью. Поперчите.
4. Распределите по поверхности рыбы чернику. Если вы используете замороженные ягоды, сначала дайте им немного растаять.
5. Плотно оберните рыбу фольгой и уберите в холодильник на ночь.
6. Уберите лишнюю чернику с рыбы и нарежьте её на порционные кусочки.
7. Творожный сыр смешайте с цедрой, солью, сахаром и черным перцем.
8. Подавайте рыбу с сырным соусом и хлебом.

Закуска с сельдью

Этот бутерброд – квинтэссенция финской кухни. Во-первых, из-за сельди, в честь которой в Хельсинки даже проводят ежегодный фестиваль. Во-вторых, конечно, из-за кислосливочного масла Valio, которое производится из свежих пастеризованных сливок и особой закваски, благодаря которой оно обладает приятным ароматом и тонкой кислинкой во вкусе. В Финляндии такое масло популярнее сладкосливочного.

Время приготовления: 5 минут

Ингредиенты (3 порции):
Масло Valio кислосливочное, 82,5 % – 50 г
Ржаной хлеб – 3 ломтика
Филе соленой сельди – 12 ломтиков
Горсть брусники или клюквы
Чеснок – 1 зубчик
Укроп, зеленый лук, соль, перец – по вкусу
Веточки укропа и петрушки (для подачи)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Положите размягченное сливочное масло в миску.
2. Добавьте к нему мелко нарезанную зелень, очищенный и пропущенный через пресс чеснок, соль и перец.
3. Хлеб смажьте маслом с приправами.
4. Выложите филе сельди на хлеб, дополните брусникой или клюквой и зеленью.

Салат-гриль с сыром «Маасдам»

Финское лето сложно представить без сауны, купания в озерах и, конечно, барбекю. На гриле готовят не только мясо и рыбу, но и овощи. Хотим поделиться с вами рецептом вкусного и сытного летнего салата-гриль, в котором сочные черри и ароматный базилик отлично сочетаются с пикантным сыром Valio «Маасдам».

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (3 порции):
Ингредиенты (3 порции):
Сыр полутвердый Valio «Маасдам» – 70 г
Салатный микс – 100 г
Помидоры черри – 130 г
Белый хлеб – 3 ломтика
Красный лук – 1 шт.
Базилик свежий – 1 пучок

Для заправки:
Масло растительное – 4 ст. л.
Горчица – 1 ч. л.
Лимонный сок – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Для заправки смешайте в миске масло, горчицу и лимонный сок. Посолите и поперчите.
2. Содержимое миски размешайте ручным венчиком, чтобы получилась однородная смесь.
3. Салатную смесь выложите в отдельную миску. Добавьте нарезанный сыр.
4. Лук, помидоры и хлеб обжарьте на гриле. Добавьте в салат, посыпьте базиликом и полейте заправкой.

Hyvää päivää!
Добрый день!

*hyvää päivää - фин. "добрый день, здравствуйте"

В повседневном финском меню супам отведена важная роль. Сытные с мясом или рыбой, легкие йогуртовые, сладкие ягодные и пикантные овощные — им всем найдется место на столе. Главные герои нашей подборки — классические и неожиданные сочетания: рыбы и сливок, горошка и мяты, кунжута и йогурта. Готовим?

1. Уха по-фински
2. Крапивный суп
3. Суп с горошком и мятой
4. Холодный йогуртовый суп

СУПЫ

Уха по-фински

Если вы впервые приехали в Финляндию, мы рекомендуем вам сначала попробовать два блюда: булочку с корицей – korvapuisti (фин. «пощечина») и, конечно, финскую уху со сливками – lohikeitto (фин. «лососевый суп»), рецепт которой вы найдете ниже. Этот на первый взгляд необычный суп, который готовится из красной рыбы и нежных кулинарных сливок Valio, точно не оставит вас равнодушным!

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты (4 порции):
Сливки Valio, 20 % – 500 мл
Масло Valio кислосливочное, 82,5 % – 30 г
Красная рыба (лосось, форель или др.) – 350 г
Вода или рыбный бульон – 500 мл
Крупная морковь – половина
Картофель – 1 шт.
Луковица – 1 шт.
Укроп или другая зелень – для подачи
Соль, перец, лавровый лист – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Подготовьте ингредиенты. Морковь, лук и картофель очистите. Рыбу почистите, удалите плавники и кожу. Лук мелко нашинкуйте. Крупно нарежьте морковь и картофель.
2. В кастрюле растопите сливочное масло и обжарьте на нем лук и морковь.
3. Влейте в кастрюлю 250 мл бульона или воды. Доведите до кипения, добавьте картофель и отварите его до полуготовности.
4. Влейте сливки.
5. Добавьте оставшийся бульон (или воду), еще раз доведите до кипения. Положите в кастрюлю нарезанную рыбу и варите суп 10-15 минут на небольшом огне. В конце приготовления добавьте соль, перец и лавровый лист.
6. Подавайте с зеленью.

Крапивный суп

Использование при приготовлении различных блюд дикорастущих полезных растений — это настоящий тренд в мировой кулинарии! В Финляндии же дикоросы давно стали одним из символов национальной кухни. Делимся с вами рецептом крапивного супа, который порадует поклонников овощных блюд и станет идеальным решением, например, для воскресного загородного обеда.

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты (4 порции):
Сливки Valio, 20 % – 200 мл
Картофель – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Луковица – 1 шт.
Вода или овощной бульон – около 700 мл
Крапива – пучок
Шпинат – пучок
Растительное масло
Соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Картофель, морковь и лук очистите и нарежьте.
2. Шпинат и крапиву ополосните и оставьте сушиться.
3. В кастрюле разогрейте растительное масло и обжарьте лук и морковь.
4. Добавьте картофель. Влейте бульон или воду и доведите до кипения.
5. Убавьте огонь и варите до готовности картофеля. Добавьте мелко порубленные шпинат и крапиву.
6. Влейте сливки, доведите до кипения и снимите с огня. Посолите и поперчите по вкусу.

Суп с горошком и мятой

Этот аппетитный крем-суп готовится из сладкого горошка и кулинарных сливок Valio. Они прекрасно подходят для приготовления горячих блюд, не расслаиваются при нагревании и придают супу нежный сливочный вкус. А пряным его делает пикантное сочетание освежающей мяты и острого лука.

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты (2-3 порции):
Сливки Valio, 20 % – 100 мл
Горошек – 250 г
Вода – 500 мл
Мята – 1 веточка
Луковица (небольшая) – 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Обжарьте до прозрачности на небольшом количестве растительного масла.
2. Добавьте зеленый горошек, и обжаривайте еще минуту.
3. Добавьте воду и сливки. Доведите до кипения и варите на среднем огне около 10 минут.
4. Добавьте к супу веточку мяты и варите еще 3-5 минут, по необходимости подсолите.
5. Пробейте суп погружным блендером в однородное и гладкое пюре. Если получается слишком густо, то можно добавить еще немного воды или сливок.
6. Дайте супу постоять буквально 5-10 минут и подавайте к столу.

Холодный йогуртовый суп

Йогурт Valio Clean Label вкусен и сам по себе, и как основа для различных блюд – например, десертов, мюсли или соусов. Но, пожалуй, самое необычное решение – использовать его для приготовления холодного летнего супа. Лайм, кунжут, зеленый горошек и огурец – свежий квартет, для которого йогурт Valio станет поистине гениальным аккомпанементом.

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (2 порции):
Йогурт питьевой Valio без наполнителя Clean Label, обезжиренный, 330 г – 2 шт.
Огурец – 1 шт.
Зеленый горошек – 2 ст. л.
Сок дольки лайма или лимона
Соль, перец, чеснок, шпинат, кунжут – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Огурец нарежьте кусочками и сложите в чашу блендера.
2. Влейте йогурт. Добавьте соль, перец и по желанию пряные травы, чеснок. Измельчите.
3. Добавьте зеленый горошек, тщательно перемешайте. Приправьте соком лайма или лимона.
4. Разлейте по тарелкам или порционным стаканчикам и украсьте кунжутом. По желанию можете сбрызнуть оливковым маслом.

Pöytä on katettu!
Стол накрыт!

*pöytä on katettu - фин. "стол накрыт"

И летом, и зимой на столах финнов обычно преобладает простая и вкусная еда: молодой картофель, свежие овощи, тушеное мясо и только что пойманная рыба, конечно, в сочетании с молочными продуктами Valio.

1. Овощное соте
2. Фрикадельки с брусничным соусом
3. Тушеные овощи с мясом
4. Запеканка из капусты с брусничным соусом под сыром Oltermanni
5. Запеканка с пастой и овощами

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Овощное соте

Летом и ранней осенью, когда изобилие свежих овощей вдохновляет на кулинарные подвиги, рецепт такого соте будет очень кстати. В его составе спелые баклажаны, сладкие помидоры, лук, а также сладкосливочное масло Valio, которое прекрасно дополнит овощи и придаст блюду потрясающий аромат.

Время приготовления: 30 минут

Ингредиенты (4 порции):
Масло Valio сладкосливочное, 82,5 % – 15 г
Баклажан – 1 шт.
Помидор – 3 шт.
Луковица – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Розмарин – 1 веточка (или несколько листочков зеленого базилика)
Уксус – по вкусу
Вода или овощной бульон
Соль, сахар, перец – по вкусу
Болгарский перец, морковь или сельдерей – по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук и чеснок очистите и нарежьте.
2. В сковороде растопите сливочное масло, обжарьте на нем лук и чеснок.
3. Баклажаны нарежьте. Уксус разбавьте небольшим количеством воды, добавьте соль и сахар, у вас должна получиться насыщенная кисло-сладкая смесь. Полейте ею баклажаны и оставьте на 10 минут.
4. Нарежьте помидоры.
5. Вместе с баклажанами и розмарином выложите их в сковороду. По желанию в соте можно добавить болгарский перец, морковь или сельдерей. Поперчите.
6. Тушите 15-20 минут, по необходимости добавляя овощной бульон или воду. По желанию за несколько минут до окончания готовки можно добавить 3-4 ст. л. томатного соуса.

Фрикадельки с брусничным соусом

Несмотря на то, что такие котлетки — визитная карточка Швеции, в Финляндии, на родине Valio, их тоже готовят довольно часто. Чтобы фрикадельки получились мягкими и сочными, финны добавляют в фарш немного сметаны или, как в нашем рецепте, кулинарных сливок - они придают нежный вкус готовому блюду и прекрасно подходят для готовки.

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты (4 порции):
Кулинарные сливки Valio, 20 % – 200 мл
Панировочные сухари – 100 г
Луковица – 1 шт.
Говяжий фарш – 800 г
Яйца – 2 шт.
Соль, перец – по вкусу

Для соуса:
Свежая или замороженная брусника – 200 г
Крахмал – 1 ст. л.
Сахар – 1 ст. л.
Корица – 1 ч. л.
Сухое белое вино – 30 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте до золотистого цвета.
2. Смешайте сливки и панировочные сухари с луком.
3. В глубокой миске фарш посолите, поперчите, добавьте лук со сливками и сухарями, перемешайте. Сформируйте мокрыми руками фрикадельки.
4. Готовьте фрикадельки в разогретой до 240° духовке до готовности. Это займет 10-12 минут.
5. Бруснику пробейте блендером до пюреобразного состояния. Нагрейте в сотейнике, добавьте крахмал и перемешайте, чтобы не было комочков.
6. Добавьте корицу, сахар и вино. Доведите до кипения, постоянно помешивая и выключите. Соус готов, подавайте его вместе с фрикадельками.

Тушеные овощи с мясом

Такое сытное и несложное в приготовлении блюдо станет отличным поводом, чтобы собрать за одним столом всю семью. Его по достоинству оценят и взрослые, и дети! Мясо получается сочным и ароматным, его прекрасно дополняет картофель, а сладкосливочное масло Valio, изготовленное из свежих пастеризованных сливок, придает блюду нежный вкус.

Время приготовления: 90 минут

Ингредиенты (4 порции):
Сладкосливочное масло Valio, 82,5 % – 30 г
Говядина для тушения – 550 г
Картофель (средний) – 5 шт.
Морковь – 1 шт.
Сельдерей – 1 стебель
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 2 зубчика
Розмарин – 1 веточка
Тимьян – 1 веточка
Лавровый лист – 1 шт.
Соль и перец – по вкусу
Винный уксус – 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Овощи помойте и очистите. Сельдерей, морковь, картофель и лук нарежьте крупно.
2. Мясо помойте под проточной водой, очистите от пленок и прожилок и крупно нарежьте.
3. Для приготовления используйте глубокую толстостенную кастрюлю. Разогрейте в ней сливочное масло, добавьте травы (розмарин и тимьян), чеснок и обжаривайте в течение минуты.
4. Добавьте мясо, увеличьте огонь до максимума и обжаривайте мясо 2-3 минуты.
5. Добавьте к мясу нарезанный лук, соль, перец и винный уксус, перемешайте, прикройте крышкой и поставьте тушиться на среднем огне около 40 минут.
6. Через 40 минут добавьте к мясу морковь и сельдерей, перемешайте и тушите еще 20-30 минут.
7. Добавьте в кастрюлю картофель и продолжайте тушить на среднем огне, пока картофель не приготовится, а мясо не станет мягким. По необходимости добавьте еще немного соли и перца.

Запеканка из капусты с брусничным соусом под сыром Oltermanni

Это блюдо по способу приготовления напоминает заливной пирог. Несмотря на простоту начинки, запеканка получается очень вкусной, сочной и нежной, а поистине северной её делает кислосладкий брусничный соус, который считается визитной карточкой страны. Кстати, брокколи в этом блюде частично или полностью можно заменить, например, цветной капустой. А вот сыр Oltermanni заменять на другой не рекомендуем, ведь именно он придает запеканке неповторимый сливочный вкус и создает аппетитную сырную корочку.

Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты (2 порции):
Сливки Valio, 20 % – 200 г
Яйца - 2 шт. (по желанию)
Сыр полутвердый Oltemanni «Сливочный» – 50 г
Брокколи – 400 г
Соль, перец, мускатный орех – по вкусу

Для соуса:
Брусника – 60 г
Сахар – по вкусу
Корица – 1 палочка
Розмарин (по желанию) – 1 веточка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Брокколи разберите на соцветия. Бланшируйте капусту в подсоленной воде пару минут, затем выложите в форму для запекания.
2. Сливки смешайте с солью, перцем и мускатным орехом. При желании вбейте в сливки яйца и тщательно перемешайте. Полейте брокколи смесью.
3. Посыпьте натертым сыром и выпекайте запеканку при 190 градусах в течение 30-40 минут.
4. Бруснику поместите в ковш. Добавьте сахар и, по желанию, корицу или розмарин. Доведите до кипения.
5. Когда сахар растворится, слегка разомните ягоды и уварите до желаемой густоты (учтите, что соус еще немного загустеет при остывании). Удалите корицу и розмарин, если использовали. Подайте соус к запеканке.

Запеканка с пастой и овощами

Идеальный ужин за сорок минут? Миссия выполнима! Зеленый горошек, макароны, фасоль и кулинарные сливки Valio — из таких продуктов у вас получится вкусная запеканка, которую оценят даже малыши.

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты (2 порции):
Крем сливочный Valio «Сливки для взбивания», 36% – 200 г
Готовая паста – 170 г
Зеленый горошек – 80 г
Зеленая спаржа – 60 г
Мускатный орех - щепотка
Растительное масло
Соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Пасту выложите в форму для запекания. Посолите и поперчите, сбрызните растительным маслом.
2. Добавьте горошек и нарезанную спаржу.
3. Сливки смешайте с солью, перцем и мускатным орехом, немного взбейте и вылейте в форму.
4. Запекайте при 190 градусах около 35 минут (до золотистого цвета).
5. По желанию в запеканку можно добавить лук и чеснок.

Hyvää iltaa!
Добрый вечер!

*hyvää iltaa - фин. "добрый вечер"

Свежий воздух, поездки за город и много вкусной еды — неотъемлемые атрибуты финского лета. Ни одна вылазка на природу не обходится без гриля. Для финнов барбекю – это прекрасный повод весело провести время с семьей и друзьями.

1. Овощи на гриле
2. Соус для мяса на гриле
3. Рыба на гриле

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Овощи на гриле

Любите овощи на гриле? Тогда вам точно нужно приготовить их по этому рецепту. Замаринуйте перец, лук, помидоры и салат в ароматных травах, быстро обжарьте и подавайте с аппетитным сырным соусом на основе тертого Oltermanni. Удобная упаковка сыра с возможностью повторного закрытия позволит взять любимый продукт с собой на барбекю, а также сократит время приготовления блюд на природе.

Время приготовления: 15 минут

Ингредиенты (2 порции):
Болгарский перец – 1 шт.
Белая часть лука-порея – 60 г
Лук (шалот или другой белый сладкий) – 1 шт.
Айсберг или другой хрустящий салат (не разбирать на листья) – 50 г
Крупный помидор – 1 шт. (или несколько небольших)
Оливковое масло – по вкусу
Кабачок, баклажан, ломтики картофеля, пряные травы – по желанию

Соус:
Сыр полутвердый Oltermanni «Сливочный» тертый – 3 ст. л.
Сливки Valio, 20 % – 100 мл
Соль, перец, мускатный орех – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Овощи при необходимости очистите и крупно нарежьте.
2. Переложите их в миску и сбрызните оливковым маслом. По желанию добавьте пряные травы (орегано, мяту, розмарин). Перемешайте и обжарьте на гриле. Сначала лучше выкладывать овощи, требующие более длительного приготовления - перец и лук, затем требующие более быстрой и деликатной обжарки - помидор, салат.
3. Чтобы приготовить соус, налейте в ковш сливки и подогрейте их. Добавьте сыр, соль, перец и мускатный орех. Прогрейте, чтобы сыр расплавился, и сразу же подайте получившийся соус к овощам.

Соус для мяса на гриле

Этот соус подчеркнет нежный вкус мяса и сделает ваше блюдо хитом вечера. Для приготовления возьмите сметану Valio 15 % – она обладает сливочным вкусом и, что важно в этом рецепте, не расслаивается при добавлении сока цитрусовых.

Время приготовления: 20 минут + время для маринования

Ингредиенты (3 порции):
Для маринада:
Свинина – 700 г
Оливковое масло – 2 ст. л.
Орегано (или другие пряные травы по вкусу и по желанию) – 1 ч. л.
Несколько ломтиков лимона
Соль, перец - по вкусу

Для соуса:
Сметана Valio, 15 % – 160 г
Неострая горчица – 1,5 ст. л.
Оливковое масло – 1 ст. л.
Лимонный сок, соль, перец – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Нарежьте мясо, удалив все лишнее, положите его в миску. Добавьте соль, перец, орегано и оливковое масло.
2. Положите к мясу ломтики лимона, накройте пленкой и уберите в холодильник на пару часов. Затем обжарьте мясо на гриле или на сковороде.
3. Чтобы приготовить соус, выложите в миску сметану. Добавьте лимонный сок, оливковое масло и горчицу. Перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Подавайте получившийся соус к мясу.

Рыба на гриле

Особое место в финской кухне занимают рыбные блюда. В этом рецепте мы рассказываем, как вкусно приготовить окуня — это одна из самых популярных рыб в Финляндии, ее можно купить или поймать в любое время года. А еще с ней прекрасно сочетается соус на основе густых сливок Valio, благодаря которому рыбка просто тает во рту.

Время приготовления: 20 минут

Ингредиенты (2 порции):
Филе окуня – 350 г
Лимонная цедра – по вкусу
Куркума, соль, перец – по вкусу и по желанию
Растительное масло

Для соуса:
Сливки Valio, 20 % – 200 г
Мускатный орех – щепотка
Укроп, кинза, петрушка или другая зелень – несколько веточек по желанию
Соль, перец, лимонная цедра – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Подготовьте филе окуня: промокните салфеткой и выложите на тарелку.
2. Чтобы приготовить соус, налейте в ковш сливки. Посолите и поперчите.
3. Добавьте цедру (не лимонный сок!) и мускатный орех. Поставьте на огонь и прогрейте, чтобы соус немного загустел. По желанию добавьте мелко нарезанную зелень и, если соус подается взрослым, в него можно влить немного джина.
4. Рыбу натрите солью, перцем, цедрой и куркумой (она придаст желтый цвет). Смажьте растительным маслом, быстро обжарьте на гриле и подайте с соусом.

Makeannälälle: когда захочется чего-то сладкого... И не только!

*makeannälälle- фин. "на тот случай, когда захочется чего-то сладкого"

В финских лакомствах много ягод — клубника, черника, малина. Не обойдем вниманием и традиционную выпечку: карельские пирожки (известные в России как калитки), рыбный пирог и пончики munkki (мункки).

1. Брита
2. Ржаной крамбл с ревенем и клубникой
3. Черничный тарт
4. Меренговый десерт с малиной в стакане
5. Рыбный пирог
6. Финские пончики с кардамоном
7. Карельские пирожки
8. Домашнее мороженое

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

Брита

Слоеный торт с безе, воздушным кремом и клубникой — десерт, который вы увидите на праздничных столах жителей Финляндии круглый год. Это кулинарный конструктор, его можно дополнять и менять на свое усмотрение: например, добавить джем из ревеня или заменить клубнику черникой. Неизменными остаются тонкая прослойка рассыпчатого теста и шапка из сливок, конечно, Valio 36 % — они прекрасно держат форму, не расслаиваются и не оседают, позволяя вам наслаждаться как вкусом, так и внешним видом десерта.

Время приготовления: 40 минут + время для охлаждения коржа после выпечки

Ингредиенты (5 порций):

Для теста:
Масло Valio сладкосливочное, 82,5 % - 120 г
Молоко Valio UHT, 2,5 % - 100 г
Пшеничная мука - 90 г
Миндальная мука - 20 г
Сахар - 80 г
Желток - 3 шт.
Разрыхлитель - 1 ч. л.

Для белкового слоя:
Сахар - 120 г
Яичный белок - 3 шт.
Щепотка соли

Для начинки:
Крем сливочный Valio «Сливки для взбивания», 36 % - 170 г
Творожный сыр Valio «Сливочный» - 80 г
Сахар или сахарная пудра - 4 ст. л.
Клубника - большая горсть
Ваниль - по вкусу и по желанию

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром. Добавьте желтки и снова взбейте.
2. Подмешайте два вида муки, добавьте молоко.
3. Выложите тесто в прямоугольную или квадратную форму. Обратите внимание, что тесто еще будет немного растекаться и подниматься в процессе выпечки. Выпекайте при 175 градусах 10 минут.
4. Пока готовится основа, взбейте белки со щепоткой соли. Когда образуется пена, не останавливаясь, постепенно всыпьте сахар. Взбивайте до твердых пиков.
5. Достаньте из духовки основу. Распределите по ней белковую массу. Верните в духовку и запекайте еще 20 минут при той же температуре. Дайте полностью остыть.
6. Корж разрежьте на 2 или 3 части (в зависимости от желаемого количества слоев и формы).
7. Взбейте сливки с творожным сыром, сахаром или сахарной пудрой. По желанию добавьте ваниль и нанесите поверх безе.
8. Клубнику нарежьте, выложите на сливочный крем. Соберите торт.

Ржаной крамбл с ревенем и клубникой

Этот десерт было бы сложно назвать финским, если бы не ревень и клубника — главные герои национальной кухни. Название «крамбл» произошло от английского слова «крошка»: ведь тесто в виде крошки из муки и масла и составляет основу этого блюда. Приготовим его на сладкосливочном масле Viola — идеальном для выпечки, а готовое блюдо дополним шариком сливочного мороженого Valio. Невозможно устоять!

Время приготовления: 40 минут

Ингредиенты (4 порции):
Масло Valio сладкосливочное, 82,5 % - 90 г
Ржаная мука - 100 г
Сахар - 120 г
Ревень - 400 г
Клубника - 200 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Муку смешайте с 60 г сахара. Холодное сливочное масло нарежьте и положите к муке. Перетрите массу руками, чтобы получилась крошка.
2. Ревень и клубнику нарежьте, положите в форму для запекания. Добавьте еще 60 г сахара. Засыпьте крошкой и запекайте при 190 градусах 30-35 минут.
3. Подавайте крамбл с тёплым с шариком любимого мороженого Valio.

Черничный тарт

Этот десерт — как билетик в лето. Здесь все на своих местах: спелая черника, ароматное кислосливочное масло Valio, пикантная корица. Качественные ингредиенты, небольшое количество сахара и микс полезной муки делают тарт не только вкусным, но и полезным десертом.

Время приготовления: 60 минут

Ингредиенты (6 порций):
Мука из зеленой гречки – 100 г (можно заменить на пшеничную)
Кокосовая мука – 30 г
Полбяная мука – 50 г
Масло Valio кислосливочное, 82,5 % – 70 г
Яйцо – 1 шт.
Холодное молоко Valio UHT, 2,5 % или вода – 4-5 ст. л.
Сахар - 20 г
Соль – щепотка
Корица – 1 ч. л. (по желанию)

Для начинки:
Черника – 800-900 г
Сахар – 3-4 ст. л. (или больше по вкусу)
Крахмал кукурузный – 1,5 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В чаше блендера или в миске руками смешайте муку, соль, масло, нарезанное кубиками, корицу.
2. Добавьте яйцо, 4-5 столовых ложки молока или воды. Соберите тесто в комок. Оно должно быть мягким и эластичным. Если рассыпается, добавьте еще 1-2 столовых ложки молока.
3. Раскатайте между двумя листами бумаги для выпечки, перенесите в форму. Уберите в холодильник, пока готовите начинку.
4. В сотейнике с толстым дном доведите до кипения чернику. Большую часть сока слейте, чтобы начинка не была слишком жидкой. Сок можно использовать для смузи или просто выпить.
5. Крахмал разведите в одной столовой ложке холодной воды и добавьте к чернике. Доведите до кипения и оставьте на минуту, постоянно помешивая.
6. Выложите начинку в форму и выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке.

Меренговый десерт с малиной в стакане

Йогурты Valio Laplandia сами по себе являются прекрасным десертом, объединяющим великолепный вкус и пользу. А если дополнить их хрустящей меренгой и свежей малиной, то им и вовсе не будет равных. Мы взяли за основу этого блюда Valio Laplandia с крем-брюле, но вы можете попробовать приготовить его с тем, который будет под рукой. Например, с йогуртом с малиной и маскарпоне получается тоже очень вкусно.

Время приготовления: 1 час

Ингредиенты (2 порций):
Йогурт «Сливочный» Valio Laplandia со вкусом крем-брюле, 7 % - 2 шт.
Белок яйца - 1 шт.
Сахар - 60 г
Малина (свежая или замороженная) - 200 г
Мята - для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Белок поместите в чашу миксера. Начинайте взбивать на высокой скорости, когда масса побелеет и начнет густеть, постепенно всыпьте сахар. Взбивайте до получения блестящей тягучей массы.
2. Выложите белковую массу на противень, застеленный бумагой для выпечки. Необязательно придавать белку какую-то конкретную форму.
3. Подсушите белок в духовке при 120 градусах. Небольшим меренгам нужно около 40 минут, крупным потребуется больше часа. Белок должен быть сухим и хрустящим, если снять его чуть раньше, то внутри он останется тягучим (это тоже неплохо).
4. Заполните стаканчики йогуртом, разломанной на кусочки меренгой и малиной. Замороженную малину лучше промыть в теплой воде и слегка обсушить.
5. Подавайте сразу же, пока меренга хрустящая.

Рыбный пирог

Традиционный финский пирог «калакукко» (kalakukko) представляет собой буханку ржаного хлеба с начинкой из красной рыбы и сала. Этот рецепт даже защищен Европейским Союзом как национальное достояние Финляндии. Мы предлагаем вам приготовить адаптированную версию этого пирога: без сала и на пшеничном тесте, но с сытной финской начинкой — из красной рыбы и молодого картофеля. Чтобы блюдо получилось сочным, приготовим заливку из сливок Valio 20 % и сметаны Valio 15 % — они идеальны для кулинарии, а сочетание двух продуктов позволит добиться нужной консистенции и вкуса заливки.

Время приготовления: 1 час

Ингредиенты (5 порций):
Для теста:
Сметана Valio, 15 % - 60-80 г (точное количество зависит от влажности муки и общей влажности в помещении)
Мука - 160 г
Яйцо - 1 шт.
Соль, перец - по вкусу

Для начинки:
Крупный картофель (отварить в мундире) - 1 шт.
Красная рыба (сырая, филе) - 150-200 г
Сливки Valio, 20 % - 100 г
Сметана Valio, 15 % - 80 г
Лук - 1 шт.
Укроп - пара веточек
Соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Чтобы приготовить тесто, смешайте муку с солью и перцем. Добавьте сметану. Тесто должно быть мягким и не липнуть к рукам.
2. Распределите тесто по форме (диаметр формы 18-20 см). Выложите очищенные и нарезанные лук и картофель. Добавьте нарезанную кубиками рыбу.
3. Для заливки смешайте оставшуюся сметану со сливками и мелко нарезанным укропом. Приправьте солью и перцем. Залейте начинку.
4. Выпекайте при 180 градусах 40 минут.

Финские пончики с кардамоном

Скорее всего, жители Финляндии не были изобретателями пончиков. Но эта выпечка стала неотъемлемой частью национальной кухни страны: ее можно найти как на прилавках супермаркетов, так и в уличных киосках, кафе и ресторанах. Тесто для пончиков — ключ к разгадке вкуса этого десерта. Приготовим его на молоке и сладкосливочном масле Valio — получится очень вкусно!

Время приготовления: 35 минут + время для подъема теста

Ингредиенты (8 штук):
Пшеничная мука - 250 г
Молоко Valio UHT, 3,2% - 110 мл
Масло Valio сладкосливочное, 82,5 % - 40 г
Сухие дрожжи - 3 г
Сахар - 2 ст. л.
Яичный желток - 1 шт.
Кардамон - ½ ч. л.
Растительное масло для жарки
По желанию: ваниль, сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Муку смешайте с солью, сахаром и дрожжами. Приправьте кардамоном.
2. Масло растопите в молоке. Дайте смеси немного остыть: она должна быть теплой, но не горячей.
3. Вылейте масляную смесь в муку, добавьте желток и ваниль.
4. Тщательно вымесите тесто, переложите его в смазанную растительным маслом миску. Накройте чистым полотенцем и оставьте на 1-2 часа в теплом месте. Тесто должно увеличиться в 1,5-2 раза.
5. Подошедшее тесто раскатайте в пласт, вырежьте заготовки (это можно сделать формочкой или стаканом).
6. Выложите заготовки на присыпанную мукой доску, накройте тканевой салфеткой и оставьте в теплом месте на 1 час.
7. Разогрейте в большой кастрюле растительное масло. Его должно быть достаточно для того, чтобы пончики свободно плавали. Оптимальная температура масла – 180 градусов. Оно не должно дымить.
8. Партиями обжарьте пончики со всех сторон до золотистого цвета, выложите их на бумажные полотенца, затем присыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Карельские пирожки

Про карельские пирожки можно рассказать многое, но мы ограничимся лишь советом обязательно попробовать приготовить их с начинкой из яиц, картофельного пюре и сыра Valio ”Чеддер”, который придаст приятную пикантную нотку легендарным пирожкам.

Время приготовления: 50 минут

Ингредиенты (4 порции):
Для теста:
Йогурт питьевой Valio без наполнителя Clean Label, обезжиренный - 150 г
Пшеничная мука - 100 г
Ржаная мука - 100 г
Соль - щепотка

Для начинки:
Сыр полутвердый Valio «Чеддер» - 3 ломтика
Картофельное пюре - 300 г
Сваренное вкрутую яйцо - 1 шт.
Зеленый лук, укроп - по вкусу
Соль, перец - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Для теста смешайте два вида муки и соль. Постепенно влейте йогурт и замесите мягкое тесто (количество йогурта может разниться в зависимости от влажности муки). Оставьте тесто на 10-15 минут.
2. Для начинки смешайте пюре с очищенным и нарубленным яйцом, сыром. По желанию добавьте зелень, посолить и поперчить.
3. Разделите тесто на 4 равные части, раскатайте в продолговатые лепешки. Выложите на них начинку и подогните края пирожка к центру. Выпекайте при 200 градусах около 30 минут.
4. Также по желанию в начинку можно подмешать 2-3 ст. л. жирной сметаны.

Домашнее мороженое

Какое лето без мороженого! В Финляндии его особенно ценят: по статистике каждый финн съедает не менее 13 литров мороженого в год. В приготовлении этого летнего десерта в принципе нет ничего сложного. Возьмите сливки Valio - кулинарные и для взбивания, они обладают нежным вкусом и хорошо переносят заморозку, немного сахара и один желток. Взбейте, подогрейте, смешайте и заморозьте. Одно «но»: придется запастись терпением. На приготовление мороженого уйдет около 5 часов. Но результат того стоит!

Время приготовления: 60 минут + 4-5 часов на охлаждение

Ингредиенты (4 порции):
Крем сливочный Valio «Сливки для взбивания», 36 % - 200 мл
Сливки Valio, 20 % - 60 мл
Яичный желток - 1 шт.
Сахар и ванильный сахар - 60 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Хорошо охлажденные сливки взбейте в воздушную пышную массу.
2. Отделите желток от белка и положите желток в миску.
3. Добавьте к желтку оба вида сахара и хорошо перемешайте венчиком.
4. Сливки 20% прогрейте в сотейнике, но не доводите до кипения. Аккуратно влейте в желток с сахаром и перемешайте.
5. Верните массу в сотейник и постоянно помешивая прогревайте на среднем огне несколько минут.
6. Перелейте в миску и остудите.
7. Постепенно вмешайте взбитые сливки.
8. Оставьте мороженое в морозилке в течение 4-5 часов.

Kippis!
Поднимем бокалы!

*kippis - фин. "поднимем бокалы"

Как приятно достать из холодильника освежающий ягодно-фруктовый домашний лимонад в середине жаркого летнего дня! Впрочем, напитки из нашей подборки украсят любое время дня и подойдут в любую погоду. Садовая сангрия, брусничная сима, моктейль с черной смородиной — даже названия этих напитков звучат как праздник. Поднимем же бокалы! Kippis!

1.Клубничный лимонад
2.Ягодный боул с арбузом
3.Садовая сангрия по-фински
4.Сима брусничная
5.Моктейль с черной смородиной и апельсиновым соком

НАПИТКИ

Клубничный лимонад

В главных ролях в этом лимонаде — клубничный кисель Valio, спелые ягоды клубники и, конечно, родниковая вода Valio — вкусная и полезная, добытая в источнике Кивисте, который расположен в экологически чистом районе Финляндии. Она прекрасно дополнит и освежит клубничный микс. Немного лайма и лимона, веточка мяты — и восхитительный лимонад готов!

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (2 порции):
Кисель Valio из клубники и винограда, без сахара - 300 мл
Вода Valio природная питьевая родниковая газированная - 300 мл
Лайм - 2 шт.
Лимон - ½ шт.
Клубника - 150 г
Мята - веточка
Лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Листики мяты и 50 г клубники положите в ступку и хорошо разотрите в пюре. Мята должна отдать свой аромат.
2. Выжмите сок одного лайма и половины лимона.
3. В кувшин положите получившееся клубнично-мятное пюре, добавьте сок лимона и лайма.
4. Добавьте еще 3-4 кружочка лайма, кисель и минеральную воду.
5. В стаканы нарежьте оставшуюся клубнику, лайм, положите кубики льда и налейте лимонад.
6. Украсьте листиками мяты.

Ягодный боул с арбузом

Кисели в Финляндии называют «ягодными супами» — и не даром! Они питательны и во всех отношениях полезны. Кисели Valio настаивают на спелых ягодах, благодаря чему они имеют насыщенный вкус. А если вам захотелось чего-то необычного, то попробуйте приготовить ягодный боул с клубничным киселем Valio и арбузом по нашему рецепту!

Время приготовления: 5 минут

Ингредиенты (2 порции):
Кисель Valio из клубники и винограда, без сахара - 300 мл
Арбуз - 700 г
Клубника - 120 г
По желанию: сахар или другой подсластитель, ваниль, мята

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. У клубники удалите хвостики, положите ягоды в чашу блендера.
2. Добавьте очищенный и нарезанный арбуз (без семян).
3. Долейте клубничного киселя.
4. По желанию добавьте несколько листочков мяты, ваниль или подсластитель.
5. Измельчите, разлейте по стаканчикам, добавьте лед.

Садовая сангрия по-фински

Садовая сангрия по-фински — это яблочный сок Valio, лимон или лайм и ваши любимые ягоды. Сок Valio обогащен витамином С и не содержит добавленного сахара: настоящая польза прямиком из Финляндии к вашему столу.

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (2 порции):
Яблочный сок Valio, обогащённый витамином С - 500 мл
Яблоко - 1 маленькое или ½ крупного (можно заменить на грушу)
Ягоды по вкусу (черника, брусника и т.д.) - по 1 ст.л.
Лимон или лайм - 2-3 ломтика
Газированная родниковая вода Valio - по вкусу
Сахар - по вкусу
Лед и мята - для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Ягоды сложите в кувшин или бутылку. По желанию добавьте сахар (в этом случае ягоды можно слегка размять).
2. Добавьте ломтики лимона. Влейте яблочный сок.
3. Следом добавьте нарезанное яблоко и дайте напитку настояться в холодильнике 1-2 часа.
4. Разлейте по бокалам, доливая газированную воду. По желанию добавьте лед и мяту.
5. Вместо минералки для взрослых можно использовать сухое белое вино или просекко.

Сима брусничная

Сима — традиционный финский напиток, который особенно популярен весной и летом. Он отличается низким содержанием алкоголя (менее 1 %), поэтому как правило его сравнивают с квасом. Кисло-сладкая освежающая сима особенно хороша жаркими летними днями. Приготовим ее на финском морсе Valio, который подарит напитку яркий ягодный вкус.

Время приготовления: 20 минут + 1-2 дня

Ингредиенты (2 порции):
Морс Valio клюквенный - 500 мл
Брусника - 60 г
Сахар - 45 г
Сухие дрожжи - ¼ ч. л.
Изюм - 5-6 шт.
Несколько веточек мяты или базилика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Морс налейте в ковш, добавьте 40 г сахара и бруснику, а также мяту или базилик по желанию. Все вместе доведите до кипения. Разомните ягоды и дайте немного настояться.
2. Процедите теплую, но не горячую ягодную смесь.
3. Добавьте дрожжи и еще 5 г сахара (½-1 ч. л.). Тщательно размешайте.
4. Положите изюм, накройте и оставьте настаиваться в теплом месте на 1-2 дня. В помещении должно быть очень тепло, иначе процесс брожения будет идти медленно.
5. Накройте посуду с напитком на время брожения (например, пищевой пленкой), иначе весь эффект пропадет. Если вы используете плотную крышку или пробку, открывайте ее раз в день, чтобы избежать скапливания чрезмерно сильного давления.
6. Когда изюм всплывет вверх, а напиток начнет пузыриться, можно будет процеживать и подавать.

Моктейль с черной смородиной и апельсиновым соком

Все знают про коктейли, но мало кто — про моктейль. Именно так называют безалкогольную версию коктейлей. Красивая яркая подача — залог успешного моктейля. Приготовим его на 100 % апельсиновом соке Valio, обогащенномс витамином С.

Время приготовления: 10 минут

Ингредиенты (2 порции):
Апельсиновый сок Valio - 400 мл
Пюре из черной смородины - 75 г
Мята - пара веточек
Сахарная пудра или другой подсластитель/ сироп по вкусу
Ломтики лайма или лимона - по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смородиновое пюре разложите по стаканчикам. Пюре можно приготовить самостоятельно: нужно измельчить ягоды в блендере и протереть через сито. Его можно сразу смешивать с подсластителем, а можно делать это потом.
2. По желанию добавьте сахарную пудру, мяту и лайм. Можно немного размять эти добавки, чтобы получить больше вкуса и аромата.
3. Влейте холодный апельсиновый сок и подавайте к столу.

Послесловие

Valion keittokirja: Suomen suosituimmat reseptit

БОЛЬШЕ ИНТЕРЕСНЫХ РЕЦЕПТОВ – В НАШИХ АККАУНТАХ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ. ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!

Instagram: valiorussia
VK: valioclub
Facebook: ValioRussia

Kiitos!
Спасибо!

*kiitos - фин. "спасибо"

Мы благодарим вас за то, что вы скачали нашу книгу финских рецептов! И очень надеемся, что гастрономическое знакомство с Финляндией порадует вас и ваших домочадцев. Нам будет приятно, если вы напишите нам, понравилась ли вам книга, а также расскажете о ней в социальных сетях своим друзьям.