

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан regtur - 22.06.2010 07:53

Эта тема создана по предложению и просьбе пользователя azerty

Пишем сюда о тех институтах общественного питания, которые встретились на Вашем пути в загранках. Хвалим и ругаем :)

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Tata - 22.06.2010 10:54

Regtur ну Вы их и обозвали - "Институты общественного питания" :unsure: . Не вкусно как-то звучит. У меня почему то сразу ассоциация с синим картофельным пюре.

То ли дело - таверна, пирожковая, то же кафе и ресторан...
Одно из запомнившихся таких заведений Кафе SPORT в Сант - Антоне, в Австрии. Это горнолыжный курорт, но мы там были летом проездом. Так специально задержались на один день, чтобы еще раз там поесть. Такое МЯСО :whistle: . Мы особо не хищники, не мясоядные. Но такого мяса и по такой цене я не ела нигде. :) . И обслуживание классное. Вообще Австрия запомнилась хорошим сервисом, и в отелях и в ресторанах.

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан reggys - 25.06.2010 16:03

Да уж... Надо же - "институты" :laugh: Надо быть таким, простите, занудой, чтобы неповторимые кафе, ресторанчики, харчевни и закусовые так окрестить. Ещё раз простите, ПЛЗ.

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан regtur - 02.07.2010 11:15

reggys писал(а):

Да уж... Надо же - "институты" :laugh: Надо быть таким, простите, занудой, чтобы неповторимые кафе, ресторанчики, харчевни и закусовые так окрестить. Ещё раз простите, ПЛЗ.

Вы совершенно правы, Мадам reggys :) Бес попутал)) Больше не повторится. Это действительно очаровательные заведения! Так можно их назвать? :laugh:

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан reggys - 06.07.2010 09:28

regtur писал(а):

reggys писал(а):

Да уж... Надо же - "институты" :laugh: Надо быть таким, простите, занудой, чтобы неповторимые кафе, ресторанчики, харчевни и закусочные так окрестить. Ещё раз простите, ПЛЗ.

Вы совершенно правы, Мадам reggys :) Бес попутал :) Больше не повторится. Это действительно очаровательные заведения! Так можно их назвать? :laugh:

А Вам известно, что ТАМ очень многие кафешки, харчевни, таверны и т.д. работают в так называемом "Домашнем" стиле? Особенность - создаётся уютная и тёплая домашняя обстановка. Ко всем посетителям выходит хозяйка или хозяин, знакомятся, быстро переходят на "ты".. В подавляющем большинстве случаев такие заведения называются "У..." или "От...", далее следует имя хозяина, хозяйки или всей семьи. Ну скажите, разве может быть невкусной предлагаемые блюда или дурным обслуживание в таком заведении? ДА НИКОГДА! :)

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Maks - 24.08.2010 11:07

regtur писал(а):

Эта тема создана по предложению и просьбе пользователя azerty

Пишем сюда о тех институтах общественного питания, которые встретились на Вашем пути в загранках. Хвалим и ругаем :)

Как высокопарно и действительно не вкусно звучит "институт общественного питания". Мне кажется таверна, ресторан значительно аппетитней. К сожалению, за время путешествий мега особых мест не отметил, а писать банальности типа в Италии самая вкусная пицца, а в Германии отменное пиво не хочется. Путешествуя по разным странам, я получал массу положительных эмоций. Каждая страна дарит вкус своих оригинальных блюд. Взять тех же болгаров или венгров - никогда не знал что они такие спецы в мясных блюдах.

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан turist - 27.08.2010 01:56

Ничем Болгария или Венгрия в гастрономических изысках не выделяется на фоне других стран. К примеру горные нации делают удивительно вкусный шашлык создают ароматные букеты грузинских вин.

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Nik - 09.10.2010 01:55

Не согласен. Вы наверное никогда не пробовали в Болгарии мясо. Болгары просто волшебники такие чудеса творят с мясом. Каждое блюдо просто произведение гастрономических искусств. Скажу что турки близки, как и грузины но их ассортимент блюд куда меньше, просто скудный.

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан ven - 09.10.2010 12:17

Уже который раз читаю хвалебные отзывы о болгарской кухне - а, признаться, совсем её не знаю... И чем больше читаю - тем больше хочется восполнить пробел в этой части образования (ну а кто из нас не любит вкусно покушать!) ;)

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Nik - 09.10.2010 14:45

Может слишком похвально написал. У нас знаете то же умеют вкусно готовить. Как говорится вдруг стало за отчизну обидно. Хотя болгары все таки имеют особый вкус - не знаю ни одно славянина который попробовав болгарские традиционные блюда сказал что это не вкусно.

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан regtur - 09.10.2010 18:01

Nik писал(а):

Может слишком похвально написал. У нас знаете то же умеют вкусно готовить. Как говорится вдруг стало за отчизну обидно. Хотя болгары все таки имеют особый вкус - не знаю ни одно славянина который попробовав болгарские традиционные блюда сказал что это не вкусно.

Вы, безусловно, правы, уважаемый Nik.

Когда разговор заходит о болгарской кухне, я прежде всего вспоминаю фаршированные сладкие перцы, шопский салат из овощей с сыром, тартор на йогурте... На самом деле болгарская кухня богата и разнообразна. Например, есть лютеница - острая паста из всяких перцев и помидоров. Ее подают к столу и как закуску, гарнир, и просто намазывают на бутерброды. Если перемешать хлеб, молоко, масло и сыр, то получится супчик попара. Кебапчета - такие колбаски из мяса, прижаренные на углях. Пять веков османского давления не могли не отразиться на болгарской кулинарии. Некоторые блюда поэтому имеют много общего и с турецкой и с греческой кухней.

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/jpg-20101009-5.jpg>

Очень аппетитно. И вкусно тоже :)

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан reggys - 09.10.2010 19:03

Мне понравилось "саче" — Очень сытное блюдо, вполне сойдёт за ужин на двоих. Готовится на сковородке с толстыми бортами. Сначала сковорода разогревается, затем на нее выкладывается отваренный картофель, горошек, традиционно - маринованные перцы и мясо, ветчина, колбаса (набор варьируется в разных заведениях, бывает мясное саче, куриное, говяжье, свиное, рыбное и всякое другое) :dry: и в таком виде подается на стол. От того, что борта у сковороды толстые, такое блюдо быстро не остывает. Спорят о происхождении саче. В Банско и Боровце твердят, что это блюдо из родопской кухни. В Родобах же говорят, что оно пришло именно из Банско. Не знаю, кто прав. Мы его просто с удовольствием съели :)

<http://www.nika-guide.com/images/fbfiles/images/jpg-20101009-7.jpg>

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Галинка - 10.10.2010 09:37

Я уже длома частенько готовлю яхинию - блюдо традиционной болгарской кухни. Это своего рода мясной салат из баранины и баклажанов. Нужно:

150 гр. баранины (если сложности с бараниной, можно телятинку) :)

50 гр. баклажанов

15 гр. растительного масла

60 гр. помидоров

5 гр. зелени петрушки

25 гр. воды

Соль повкусу

Готовим так:

Нарезанную кусочками баранину солим и тушим в небольшом количестве воды. Когда мясо станет мягким, вынимаем его и обжариваем. Баклажаны нарезаем ломтиками, подсаливаем и оставляем на 15 минут, затем отжимаем вручную, снова обжариваем, укладываем на мясо и сверху укладываем слой нарезанных ломтиками помидоров. Посыпаем мелко нарезанной зеленью петрушки, заливаем водой и варим на слабом огне, пока вода не испарится и останется одно лишь масло.

Сервируем на глубоких тарелках. Приятного аппетита!

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан turist - 10.10.2010 20:21

Точно. Я такое блюдо у болгар пробовал. Просто потрясающий вкус мяса. Баранина просто пальчики оближешь. Однако рекомендую тем кто нормально относится к специфическому запаху. Жена его не выносит, а жаль...

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Галинка - 10.10.2010 21:36

turist писал(а):

Точно. Я такое блюдо у болгар пробовал. Просто потрясающий вкус мяса. Баранина просто пальчики оближешь. Однако рекомендую тем кто нормально относится к специфическому запаху. Жена его не выносит, а жаль...

Не проблема. Вы попробуйте всё сделать точно так-же, только баранину замените телятинкой или козой. Будете обласканы супругой :) Кстати, болгары тоже предлагаю на выбор. Мне очень понравилось с козлятинкой. Муж - охотник, вот и попробовали как-то. Оччч-чаровательно! :) Это уже будет называться "поповская яхиния"

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Nik - 11.10.2010 21:57

Неужто баранину может что-то заменить? Неужели козлятинка или телятинка сможет подарить столь необычный вкус, который дарит баранина. Вообще мне кажется баранина лучшее мясо, благородное и особенное.

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан azerty - 11.10.2010 22:04

Особенное, согласен. Но не все любят баранину. Кроме того, чем особенней мясо - тем труднее его готовить. Чуть не так - и вкус меняется. И блюдо из изысканного может быстро превратиться в далеко не самое вкусное. Так что тут ещё и профессионализм нужен. Большой чем при готовке свинины, например.

ИМХО, конечно

=====

Рестораны, кафе, трактиры, таверны

Послан Maks - 11.10.2010 22:22

Поддерживаю. Все один разок мне довелось отведать действительно правильно приготовленную баранину. Полный восторг. Все что я потом не пробовал - было испорченным мясом. Баранину нужно уметь готовить и я к сожалению своему тоже не знаток.

=====