

# Шинка у вершковому соусі

Простий та давній рецепт Східно-Пруської кухні.

у давнину м'ясо свині Для місцевих селян було великою рідкістю. Щоб м'ясо зберігалось якомога довше, його коптили, ось так і виникали страви із копченою шинкою.

Багато східно-пруських господинь дбайливо зберігали кухонні рукописні книги і, залишаючи Кенігсберг, під час окупації міста радянськими військами, вивозили зі собою частинку оригінальної місцевої культури туди, де їх ніхто не чекав... Люди які втратили рідну землю у повному незнанні, чи буде завтра шматок хліба, все ж сподівалися, що коли-небудь зможуть накрити звичний з дитинства стіл.

Сьогодні рецепти традиційної східно-пруської кухні збираються буквально по крихтах. Але вже зараз можна тільки захоплюватися її різноманітністю, незважаючи на те, що щоденна їжа була проста.

Кожна господиня могла зі звичайної картоплі приготувати безліч страв. Використовуючи різні спеції і зелень, вдавалося надати неповторний смак і аромат будь-якій страві.

Східно-пруська кухня славиться гармонійним поєднанням солодкого, гострого і кислого. Густі, гострі і наваристі супи (Eintopf), кенігсберзькі клопси, шинка в вершках (Schmandschinken) – мабуть, найулюбленіші страви в Східній Пруссії, без яких не обходилося жодне свято. Важко уявити прусський стіл без копченої грудинки, сала, вершків, сметани і сиру.

Східно-пруські господині знали ще одну складову будь-якої страви, без якої, на їхню думку, їжа втрачала свій неповторний смак: готувати з любов'ю, посмішкою, повагою і шармом – це як молитва. Кухня вважалася святим місцем, де не прийнято було лихословити і лаятися з сусідкою, де має бути ідеально чисто – і в прямому, і в переносному сенсі (Ordnung! – Завжди і в усьому). Крім того, розумна економія, педантична акуратність і дбайливе ставлення до продуктів.

- 
- 800 г копченої шинки (ошийок зі свині)
  - 500 мл молока
  - 2 столові ложки вершкового масла
  - 2 столові ложки борошна
  - 400 мл сметани
  - 100 мл вершків
  - 250 мл бульйону
  - 1 лимон
  - дрібка цукру
  - сіль
  - перець

Шинку нарізати товстими скибками 0,5-1 см. Скласти у велику миску і залити молоком на 1-2 год. для вимочування.

Опісля шматки шинки відцідити на друшляк, промити під проточною водою і обмокнути паперовим рушником.

Нагріти велику сковорідку із вершковим маслом і обсмажити шинку з двох боків до золотистої скоринки. Обсмажені шматки викласти на таріль. У сковорідку покласти борошно і протягом 2 хв. обсмажити, влити бульйон і за допомогою вінчика швидко розмішати борошно щоб не взялося грудочками. Додати сметану, вершки, сіль, перець, сік лимона та цукор за смаком.

Соус довести до кипіння, якщо буде густим, розвести бульйоном. Підсмажені шматки шинки покласти у соус і проварити декілька хвилин.

Шинка у вершковому соусі смакуватиме із відвареною картоплею та зеленим салатом.

