



100 САМЫХ ВКУСНЫХ БЛЮД НА ЗЕМЛЕ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПОПРОБОВАТЬ И НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ



100

САМЫХ ВКУСНЫХ
БЛЮД
НА ЗЕМЛЕ,
КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПОПРОБОВАТЬ
И НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ



МИНСК
«Харвест»

УДК 641.55(083.12)
ББК 36.99
Е69

Ермакович, Д. И.
Е69 100 самых вкусных блюд на земле, которые необходимо попробовать и научиться готовить / Д. И. Ермакович. — Минск : Харвест, 2015. — 208 с. : ил.

ISBN 978-985-18-3681-5.

Борщ, ватрушки, шашлык, уха — кушанья, которые традиционно присутствуют на нашем столе. А знаете ли вы о таких блюдах, как ласточкино гнездо, паэлья, фуа-гра, хамон или фондю? Нет? Тогда эта книга специально для вас! Изучив ее, вы узнаете об истории возникновения того или иного кушанья, а также как изменялись национальные блюда многих стран с течением времени, впоследствии завоевав известность во всем мире.

Наверняка, блюда, о которых рассказано в издании, вам захочется не только попробовать, но и сделать самим. Для этого в книге приведены рецепты с подробным описанием и советами, как приготовить заинтересовавшее вас блюдо.

УДК 641.55(083.12)
ББК 36.99

Оглавление

Борщ	4	Салат «Оливье»	107
Гаспачо	8	Салат «Цезарь»	114
Лукковый суп	14	Сыр	117
Суп «Ласточкино гнездо»	18	Трюфели	124
Уха	22	Фондю	128
Бефстроганов	26	Фуа-гра	135
Блины	28	Хамон	141
Котлеты «Пожарские»	34	Холодец	145
Кулебяка	38	Хот-дог	148
Кускус	42	Хумус	151
Лазанья	44	Блюда из яиц	154
Паста	48	Ватрушки	162
Равиоли	54	Мармелад	164
Пицца	57	Марципан	170
Плов	63	Мороженое	175
Паэлья	68	Пирог «Шарлотка»	181
Суши	72	Пудинг	184
Утка по-пекински	78	Свадебный торт	188
Шашлык	81	Торт «Захер»	193
Бутерброды	85	Торт «Наполеон»	195
Гамбургер	92	Торт «Тирамису»	197
Карпаччо	94	Торт «Чизкейк Нью-Йорк»	201
Картофельные чипсы	97	Шоколад	203
Консервы	102		





Споры о том, кому принадлежит заслуга изобретения борща, идут по сей день. Украинцы уверены, что борщ — это их кулинарное изобретение. Точно так же считают и русские, и поляки, и белорусы, и литовцы, и румыны. Помимо того, что борщ едят славяне, его еще очень любят и южные народы. Одно ясно точно, что каждый народ может блеснуть своим рецептом приготовления этого блюда, и

каждый борщ будет по-своему неповторим и прекрасен.

Существует легенда о том, что первый борщ был сварен казаками во время взятия ими турецкой крепости Азов. Казаки во время осады оказались в трудных условиях, голод, как известно, не тетка. Тогда они взяли все, что было из съестного, и сварили. Казакам очень понравилось приготовленное блюдо, и решили назвать они его «борщ», по-своему переставив буквы в названии ухи «щерб».

До сих пор казаки считают борщ своим блюдом. К слову, настоящий казачий борщ настолько густой, что в нем даже ложка стоит.

Варили борщ весной из продуктов, которые подлежат долгому хранению. Блюдо получалось очень сытным и заряжало энергией на весь день.

Старый рецепт борща включал, конечно же,

1 *Свекла столовая. Это двулетнее растение известно еще с глубокой древности. В диком виде свекла и сейчас встречается на побережье Средиземного и Черного морей. Именно оттуда арабские врачи и купцы завезли свеклу в Индию и Афганистан, а затем — в Грецию и Рим. Славяне же позаимствовали эту полезную культуру у греков, несколько переделав ее название из греческого «сфекели» в привычное нам название «свекла». В Киевскую Русь свекла попала в XI в., а уже оттуда — в Москву, Великий Новгород и Псков, где ее стали повсеместно выращивать и употреблять в различном виде, сочетая со всевозможными продуктами.*

2 *Николай Васильевич Гоголь (1809—1852) — великий русский писатель украинского происхождения. Настоящий украинец, Гоголь обожал борщ с мягкими пампушками, салом и сметаной.*



Огромная любовь славянских народов к борщу побудила лингвистов провести исследования в области этимологии слова «борщ». Некоторые из них считают, что слово происходит от названия растения борщевик, которое входило в состав многих крестьянских блюд.

С лингвистической точки зрения слово «борщ» можно разбить на «бор» и «щ». Первая часть слова родственна словам «бор», «бур», «бер», что означает «красный». Например, в германских языках медведя за кровожадность называют «bear», или «бурый». Также несложно заметить, что свекла имеет второе название «буряк». В далекие времена свекла произрастала на территории современных Сербии и Румынии. Красный цвет назывался тогда бурым, поэтому ярко-бордовая, красная свекла получила название «буряк». Теперь понятно, как произошла первая часть слова «борщ».

Буква «щ» происходит от знаменитого сородича борща: от любимых русским народом щей. Щи — разновидность борща, только без свеклы.



В Украине борщ известен уже с XIV—XV вв. Это сытное, вкусное блюдо очень любили писатель Николай Гоголь, великая российская императрица Екатерина II, император Александр II.

Кроме того, с борщом связано много поверий. К примеру, считалось, что с паром от борща отлетает душа покойника, поэтому данное блюдо считалось традиционным на поминках в Украине. Но в то же время борщ подавался как праздничное и свадебное блюдо.

Как ни странно, но несмотря на то что борщ имеет многовековую историю, до сих пор не существует общепринятого классического рецепта приготовления борща.

Изобретательные украинцы могут предложить огромное количество рецептов приготовления этого блюда: столичный борщ с салом, борщ с чесноком и свекольным квасом, борщ с галушками, с обжаренными в масле ломтиками домашних колбасок, казацкий с яблоками и белым вином и т. д.



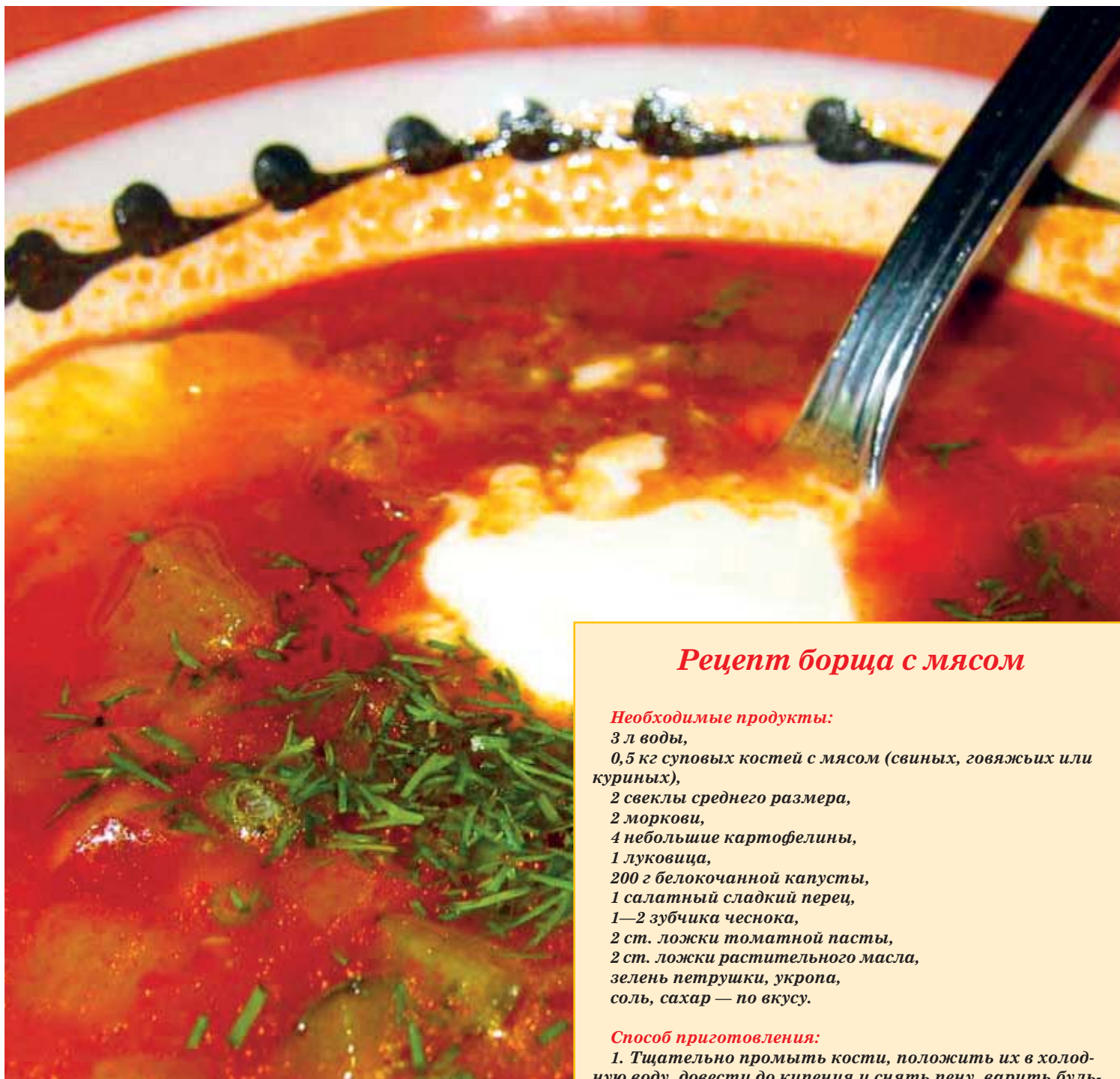
3 Екатерина II (1729—1796) — российская императрица. По происхождению немка, она, казалось бы, должна была предпочитать исключительно европейскую кухню, но императрица не могла жить без русского борща, который заказывала придворным поварам чуть не каждый день! Также Екатерина обожала отварную говядину с соленым огурчиком, гречневую кашу и смородиновый морс.

4 Величайший русский писатель Лев Николаевич Толстой был очень гостеприимным человеком, и двери его дома не закрывались никогда. По воспоминаниям современников, стол в семье Толстых всегда был полон разной снеди и гости никогда голодными не оставались.

Очень самобытно и живописно описал типичную русскую трапезу XIX в. Толстой в своем романе «Анна Каренина»:

«Старания Агафьи Михайловны и повара, чтоб обед был особенно хорош, имели своим последствием только то, что оба проголодавшиеся приятеля, подсев к закуске, наелись хлеба с маслом, полотка и соленых грибов, и еще то, что Левин велел подавать суп без пирожков, которыми повар хотел особенно удивить гостя. Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, все находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и крапивные щи, и курицу под белым соусом, и белое крымское вино — все было превосходно и чудесно».





Рецепт борща с мясом

Необходимые продукты:

3 л воды,
0,5 кг суповых костей с мясом (свиных, говяжьих или куриных),
2 свеклы среднего размера,
2 моркови,
4 небольшие картофелины,
1 луковица,
200 г белокочанной капусты,
1 салатный сладкий перец,
1—2 зубчика чеснока,
2 ст. ложки томатной пасты,
2 ст. ложки растительного масла,
зелень петрушки, укропа,
соль, сахар — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тщательно промыть кости, положить их в холодную воду, довести до кипения и снять пену, варить бульон около часа (до готовности мяса).
2. Почистить и помыть все овощи.
3. Морковь и свеклу нарезать тонкими полосками, положить в бульон.
4. Картофель нарезать кубиками величиной 1,5—2 см и положить в кастрюлю через 15—20 мин после свеклы.
5. Лук также нарезать мелкими кубиками, положить в разогретую сковороду с растительным или сливочным маслом и обжарить его до золотистого цвета, добавить томатную пасту и потушить 3—4 мин.
6. Капусту и сладкий перец нарезать тонкими полосками.
7. Добавить в кастрюлю капусту, перец и получившуюся томатную зажарку.
8. Перемешать и посолить по вкусу.
9. Выдавить с помощью чесночницы или натереть на мелкой терке чеснок, добавить предварительно нарезанную зелень, перемешать, накрыть крышкой и снять борщ с огня.
10. Время варки после добавления капусты должно составлять 3—5 мин.
11. В дальнейшем наливать нужное количество борща в отдельную кастрюльку, нагревая его. Не кипятить!
12. Подавать со сметаной, к борщу хорошо подойдут булочки с чесноком.

Приятного аппетита!



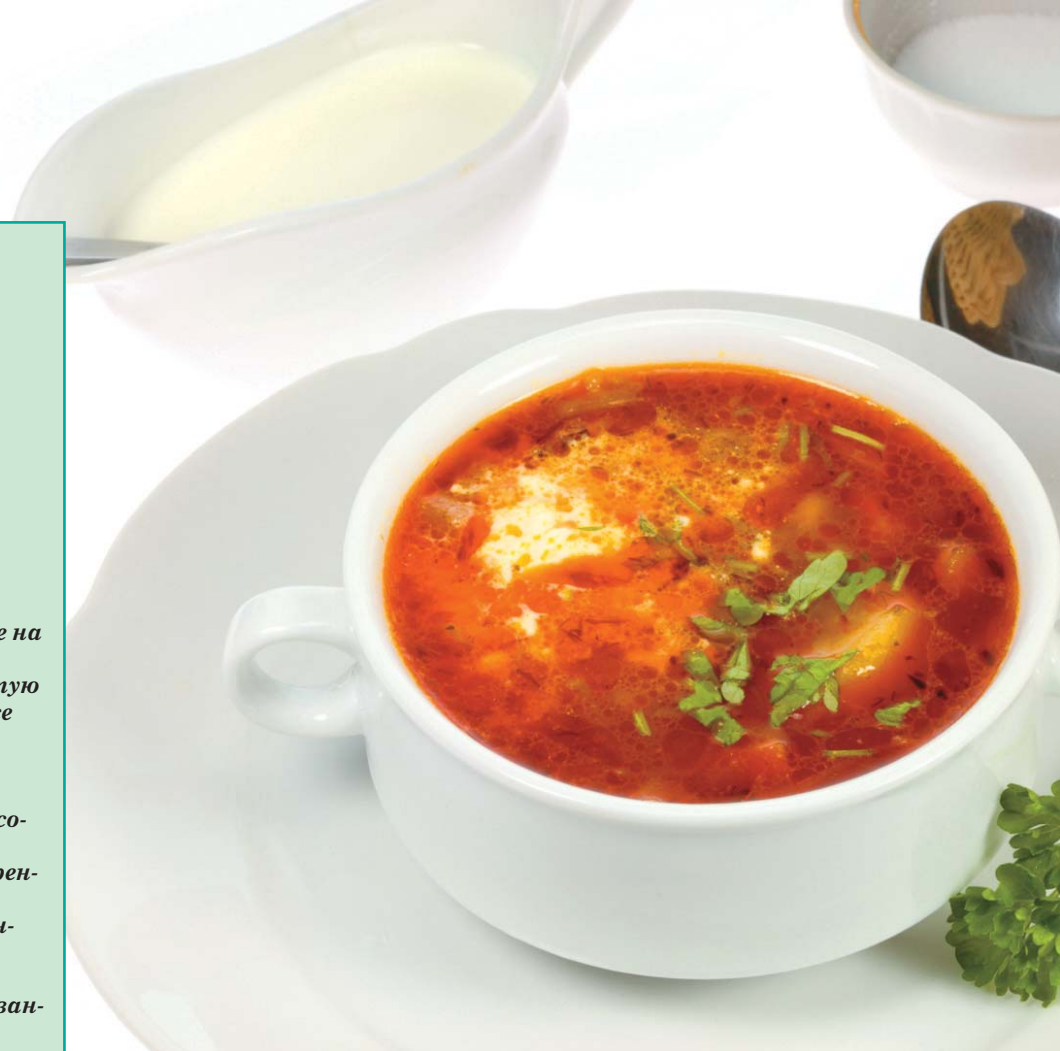
Рецепт борща с грибами

Необходимые продукты:

2 л воды,
50 г сушеных грибов,
2 свеклы,
200 г капусты,
корень сельдерея и петрушки,
2 ст. ложки жира,
1 ст. ложка томатной пасты,
соль, сметана и зелень — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тщательно промыть грибы, замочить их в воде на несколько часов, а затем варить 40—50 мин.
 2. Положить в кастрюлю предварительно натертую стружкой свеклу, жир, томат-пюре и залить это все небольшим количеством жидкости.
 3. Тушить полученную массу под крышкой, по мере необходимости доливать воду.
 4. В грибной бульон опустить заранее нарезанную соломкой капусту.
 5. Добавить в бульон натертые стружкой и обжаренные морковь и лук.
 6. Варить все до мягкости овощей, добавить тушеную с жиром и томат-юре свеклу.
 7. Заправить получившееся блюдо по вкусу солью.
 8. Отдельно к борщу подать сметану и мелко нарезанную зелень.
- Приятного аппетита!



Гаспачо

Сегодня суп — блюдо мировой кухни, которое непрерывно совершенствуется, развивается и изменяется. Супы есть в любой кухне мира, и в каждой стране имеется большое количество

рецептов супов, каждый из которых не похож ни на какой другой ни вкусом, ни набором продуктов, ни способом при-



1 Суп играет важную роль в питании человека, так как он способствует образованию пищеварительных соков, улучшает аппетит и вообще очень полезен.

2 Одна из разновидностей гаспачо — это суп ахобланко, или «белый гаспачо». Основным ингредиентом этого блюда, помимо помидоров, является растертый и разведенный водой миндаль. В современном рецепте ахобланко часто можно встретить еще и виноград, огурцы, кусочки яблок и даже жареные анчоусы.

3 В испанском регионе Андалусия готовят отличный гаспачо, который славится своим неповторимым нежным вкусом и уникальной способностью спасать от жары.

готовления. Где-то — любят пряные и острые супы, где-то густые и наваристые, некоторые предпочитают жидкие и легкие блюда, простые и сложные, пикантные и неординарные.

А начиналось все очень прозаично и банально. Прообразом похлебки можно считать пищу древнего человека, которая представляла собой сваренную на горячих камнях

добычу вместе с овощами. Позже уже древние римляне подавали на обед свой ароматный суп, в который непременно клали перловую крупу, добавляли немного вина и рыбный соус.

В современной русской кухне похлебка — это одно из самых



любимых блюд, которое готовят уже много веков подряд. Такую прочную любовь русского народа супы заслужили благодаря своей способности согревать, насыщать человека, тем самым успокаивая и умиротворяя не только его тело, но и душу.

И если для русского человека суп — это прекрасная согревающая еда, то испанец скорее останется голодным, чем съест нечто горячее.

Жаркий испанский климат заставлял жителей страны постоянно искать способы спасения от изнуряющей жары. Тяжелые

условия жизни помогли испанцам создать суп, название которого спустя много веков стало для всего мира символом избавления от жары и жажды. Этим целительным средством стал суп гаспачо.

Сегодня словом «гаспачо» многие повара называют не

только традиционный испанский суп из томатов, но и любой другой холодный суп из сырых или же не требующих специального приготовления продуктов.

Первый суп гаспачо имеет очень отдаленное отношение ко всем современным вариациям этого холодного блюда.

Основное правило, которое пригодится каждому при приготовлении этого испанского блюда, — это способность и желание экспериментировать, ведь тогда ваш суп каждый раз будет особенным и вряд ли надоест.

А средиземноморские ароматы — оливковое масло, травы, изобилие превосходных томатов и других овощей — прекрасная возможность разнообразить свое меню и получить массу витаминов.





Суп гаспачо приготовить совсем не сложно, ведь ингредиенты все очень доступные и совершенно обыденные. Помидоры, хлеб, огурцы, перец и немного приправ — и испанское блюдо готово!

У славянских народов существует немало рецептов приготовления холодных супов, основу которых составляют хлебный или свекольный квас, а также отвары из фруктов и ягод.

В белорусской, литовской и болгарской кухнях для приготовления холодных супов зачастую используют простоквашу, молочную сыворотку и кефир. В состав таких супов с необычным названием «окрошка» входят также свежие овощи: редис, огурец, зеленый лук и много укропа с петрушкой. В знойную весенне-летнюю погоду холодная окрошка на основе кефира и овощей — незаменимое освежающее блюдо. Иногда в такие блюда кладут еще и лед.

Прежде чем вы отправитесь в Испанию, чтобы отведать прекрасного хомана и скушать тарелочку гаспачо, запомните некоторые правила хорошего тона. Если вас просят остаться на завтрак — не принимайте этого приглашения: оно является просто формальностью. Если его повторяют, лучше снова откажитесь. Только после третьего предложения можно принять приглашение, так как на этот раз оно является искренним.

Никогда не наносите визитов в часы послеобеденного отдыха.

В поезде непременно предложите соседям перекусить вместе с вами. Они откажутся, так же должны поступить и вы, если это будет предложено вам.

Все это лишь правила вежливости.



Рецепт белого гаспачо

Необходимые продукты:

230 г белого винограда без косточек,
2 ломтика тостового хлеба,
1/3 стакана холодной воды,
1/4 стакана миндаля,
1 огурец,
1 пучок зеленого лука,
1 зубчик чеснока,
3 ст. ложки зелени укропа,
2 ст. ложки мягкого сливочного сыра,
1/4 стакана молока,
1—2 ст. ложки белого винного уксуса,
2 ст. ложки оливкового масла,
соль, белый молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Отложить четыре ягоды винограда, а остальной виноград переложить в миску и поставить в морозильник.
 2. Отложенные ягоды разрезать пополам и оставить, так как они понадобятся для украшения супа.
 3. Хлеб небрежно порвать на кусочки и измельчить в крошку в блендере.
 4. Затем переложить полученную крошку в миску и залить ее холодной водой, оставить под крышкой для набухания.
 5. Поджарить на среднем огне миндаль до золотистого цвета, не забывая при этом постоянно помешивать.
 6. Ломтиками нарезать огурцы, нашинковать зеленый лук, измельчить чеснок и укроп.
 7. В блендере смешать чеснок с миндалем, таким образом превратив массу в крошку.
 8. Добавить в массу хлебную крошку и сливочный сыр, снова все перемешать в блендере до получения однородной массы.
 9. Добавить огурцы, лук, укроп, замороженный виноград.
 10. Все мешать в блендере на средней скорости, при этом медленно тонкой струйкой влить оливковое масло.
 11. Готовый суп приправить по вкусу солью и перцем.
 12. При подаче украсить гаспачо половинками ягод винограда.
- Приятного аппетита!



И первый вариант супа был изобретен не столько для насыщения, сколько для охлаждения организма: соединение соли с чесноком и уксусом позволяло сохранять запас воды, а хлеб и оливковое масло насыщали организм калориями.

С появлением помидоров у испанского национального блюда гаспачо началась совершенно новая жизнь.

Испанцы поняли, что томат — замечательный овощ для приготовления холодных, освежающих супов. Он выделяет большое количество жидкости, имеет приятный кисло-сладкий вкус, отлично насыщает.

Следует отметить, что настоящий испанский повар, готовя классическое гаспачо, никогда не станет класть в него томатную пасту, как иногда этим могут грешить в других странах. Гаспачо — это только свежие зрелые красные томаты и никакого льда! Мудрые кулинары — испанцы считают, что прохладная жидкость освежает намного лучше, чем ледяная.

Помидоры появились на территории современной Испании лишь после открытия Христофором Колумбом Америки. Гаспачо же появился намного раньше и состоял из смеси черствого хлеба, чеснока, оливкового масла, соли и небольшого количества уксуса.

Свежие, наливные, сочные, мясистые, ароматные помидоры! Ну кто устоит перед таким искушением?



Рецепт классического испанского гаспачо

Необходимые продукты:

1 кг свежих томатов,
2 красных сладких перца,
1 острый красный перец,
1 огурец,
2 зубчика чеснока,
1 пучок тимьяна,
1/2 батона,
1 лимон,
1 ст. ложка уксуса,
1 ч. ложка оливкового масла,
соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Все овощи для гаспачо тщательно вымыть и хорошо просушить.
 2. Помидоры положить в кипящую воду на 15—20 сек., а затем снять кожицу и удалить семена.
 3. Перец очистить от сердцевины.
 4. Огурец очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками.
 5. Помидоры и перец также нарезать мелкими кубиками.
 6. Чеснок очистить и измельчить.
 7. С белого хлеба снять корочку, а мякиш нарезать кубиками.
 8. Сложить помидоры, перец, огурцы, чеснок и хлеб в большую посуду.
 9. Тимьян растолочь в отдельной мисочке и добавить его к овощам. Все хорошо перемешать и посолить.
 10. Добавить сок лимона и уксус.
 11. Всю массу измельчить в блендере и протереть через сито.
 12. Добавить оливковое масло.
- Приятного аппетита!



Луковый суп

Почти каждый суп, как, впрочем, и любое другое блюдо, имеет свою уникальную историю происхождения и употребления. По мнению историков, луковые супы пользовались популярностью еще с древних времен. Эти супы были известны и широко распространены в римскую эпоху правления. Такая необычайная популярность объясняется очень легко. Дело в том, что лук — основной продукт для приготовления этого супа — всегда был очень доступным овощем, к тому же он достаточно просто выращивается. Поэтому долгое время луковый суп был основной пищей для многих бедных семей.



Существует легенда о происхождении «благородного» французского лукового супа. Судя по легенде, этот всем известный суп появился при Людовике XV. Как-то поздней ночью французский король изволил кушать, но оказалось, что во дворце не нашлось ничего классического, кроме лука, масла и шампанского. Именно эти ингредиенты и легли в основу лукового супа.

Еще одна легенда говорит о том, что луковый суп был необычайно популярен на парижских рынках. Работяги и торговцы питались ароматным и сытным супом в ночное время. Но постепенно суп перестал быть едой лишь торговцев и бедняков и переключался на столы богатых парижских горожан, а вскоре попал в меню и королевских особ, благодаря которым луковый суп распространился по всему миру.





1 Лук — полезный, богатый витаминами овощ. В луковицах содержится от 3 до 14 % сахара, а также витамин С, различные эфирные масла. В зеленых перьях лука, помимо витамина С, содержится много каротина.

2 Этот французский луковый суп — изысканное, но в то же время простое блюдо, обладающее таким замечательным вкусом, что мало кому может не понравиться! Кусочек хлеба к супу — это не рекомендуемый компонент, а обязательный! Этот суп и хлеб — просто созданы друг для друга!

Лук — замечательный, удивительный продукт, один из главных компонентов супа, блюд из мяса и овощей. Он может играть главную роль или же просто придавать блюду легкий вкус и насыщенный, богатый аромат.

Французский луковый суп — традиционное средство от похмелья, в него часто добавляют ложку коньяка и подают в круглосуточных парижских кафе для того, чтобы как-то оживить заглянувших посетителей.

Ливанский суп и супы с кускусом очень схожи с луковым супом и особенно хороши в холодные дни.

Суп из запеченного красного лука и перца восхитительно ароматный, вкусный и может быть самостоятельным блюдом, а не просто началом обеда.



Рецепт лукового супа

Необходимые продукты:

6 стаканов мясного бульона,
6–8 луковиц среднего размера,
3 ст. ложки сливочного масла,
3 ст. ложки пшеничной муки,
100 г сыра,
ломтики белого хлеба,
1/4 ч. ложки молотого черного перца,
соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Лук мелко нарезать кубиками и положить в сотейник со сливочным маслом. Обжарить до золотисто-коричневого цвета.
2. В отдельной емкости смешать муку и мясной бульон, добавив перец.
3. В полученную смесь добавить лавровый лист, поставить на слабый огонь и варить около 30 мин.
4. После этого вынуть лавровый лист, добавить обжаренный лук и соль по вкусу.
5. Натереть на мелкой терке сыр.
6. Посыпать суп натертым сыром и поставить в теплую духовку, чтобы сыр расплавился.
7. Готовый суп разлить по суповым тарелкам и положить в каждую по несколько ломтиков подсушенного хлеба.
8. Для супа можно использовать готовые сухарики (лучше всего из батона) или же самостоятельно подсушить маленькие кусочки батона без масла в духовке.

Приятного аппетита!

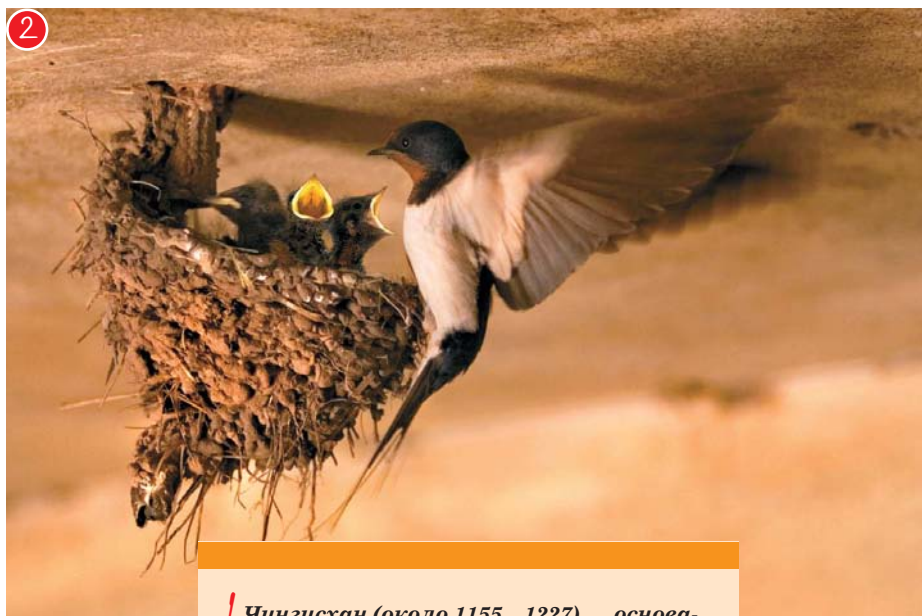


Суп «Ласточкино гнездо»

Суп из ласточкиного гнезда — одно из самых знаменитых экзотических блюд в мире. Кроме того, это китайское блюдо является одним из самых дорогостоящих в мире.

Согласно древней китайской легенде, изысканный суп из ласточкиного гнезда впервые приготовил еще в XIII в. молодой император из династии Цзинь. Произошло это важное для ки-

тайской, да и для мировой, кулинарии событие во время вторжения в Китай войск Чингисхана. Слабая императорская армия то и дело проигрывала битвы, что привело к ее вытеснению на безлюдный скалистый остров. Когда закончились все запасы провизии, то истощенным китайским солдатам ничего не оставалось, как искать еду на острове. Но так сложилось, что кроме небольших зарослей кустарников на острове ничего пригодного



1 Чингисхан (около 1155—1227) — основатель Монгольской Империи, великий полководец, который организовал завоевательные походы монголов в Китай, Среднюю Азию и Восточную Европу.

2 Ученые подсчитали, что если ласточкины гнезда не прекратят использовать в кулинарных целях, то эти птицы в скором будущем вымрут.

3 На сегодняшний день за год употребляется в пищу несколько тонн ласточкиных гнезд. К слову, одно высушенное гнездо птицы весит не более 10 г. Профессия сборщика птичьих гнезд является одной из самых опасных и хорошо оплачиваемых в Китае. Ведь птицы не отдают свои гнезда просто так, а накидываются на человека и расцарапывают ему руки, лицо. Также следует отметить, что гнезда находятся на отвесных скалах, высота которых порой достигает около 45 м. Это значит, что одно неверное движение сборщика может привести к его гибели. Отсюда огромная цена продукта: фунт (400 г) — 500 гонконгских долларов!

для употребления в пищу не оказалось. И тогда молодой император, исследовавший остров, обнаружил очень много гнезд ласточек.

Поразмыслив над своей находкой, император решил, что гнезда вполне можно употреблять в пищу. И молодой правитель приказал своему повару приготовить



Китайские кулинары любят добавлять ласточкины гнезда в котлеты из куриного мяса, а также подавать их с овощами и другими гарнирами. Любое блюдо с добавлением этого деликатеса — кулинарный шедевр, который хочется отведать снова и снова.

из ласточкиных гнезд суп. Как оказалось, император не ошибся в своих догадках: суп не только утолял голод и жажду, но и был необычайно ароматен и вкусен. Благодаря такой замечательной провизии, которая давала солдатам силы и энергию, немногочисленная китайская армия возобновила сражения и упорно вела жестокие бои с войсками монголов. Но силы воюющих были далеко неравными. Повергнутый император, понимая, что победы ему не видать, а война проиграна, не нашел ничего лучшего как покончить со своей жизнью. Он бросился с отвесной скалы в морскую пучину.

В память о нем остался суп из ласточкиного гнезда, который, став символом мужества и великой отваги, вошел в меню императорского стола. Как утверждают китайцы, это необычное блюдо имеет уникальные свойства: омолаживает, восстанавливает силы после болезни и усиливает мужскую потенцию. За эти удивительные качества суп «Ласточкино гнездо» прославился на весь мир и является поистине королевским кушаньем.



5

4 Суп из ласточкиного гнезда — нежная пища, которую сегодня можно отведать не только в Китае. Блюда подают в лучших ресторанах по всему миру, а средняя цена за тарелку божественного блюда — 20 долларов США.

5 Ласточка в китайской культуре — это предвестник весны и символ счастья и удачи.

Рецепт приготовления супа «Ласточкино гнездо» не так уж и сложен, как может показаться на первый взгляд. Вся сложность лишь в том, что сам процесс приготовления блюда требует много времени.

Первым делом ласточкино гнездо должно разбухнуть. Для этого его следует залить кипятком и выдержать в горячей воде в течение 5—6 часов. Остыва-

ющую воду следует постоянно заменять на горячую.

После того как гнездо разбухнет и станет очень мягким, с него следует тщательнейшим образом с помощью маленького пинцета убрать пух, камешки и грязь. Затем готовое ласточкино гнездо для дополнительного размягчения и дезинфекции обдают раствором щелочи, после чего гнездо необходимо

тщательно и осторожно промыть в холодной воде.

Само ласточкино гнездо подают с куриным бульоном, заправленным специями, солью и рисовой водкой.



4



В качестве основного материала для построения своих гнезд ласточки, проживающие на голых скалах некоторых островов Южно-Китайского моря, используют икринки различных морских рыб, молодых рыбешек, у которых еще не сформировался костный скелет, морскую капусту и другие съедобные водоросли. Скрепляются все эти составляющие гнезда при помощи птичьей слюны.

Рецепт супа «Ласточкино гнездо»

Необходимые продукты:

куриный бульон,
сушеное ласточкино гнездо,
5 г раствора щелочи,
10 г рисовой водки,
10 г имбиря,
соль.

Способ приготовления:

1. Подготовленное ласточкино гнездо ошпарить в кипятке с добавлением щелочи, для того чтобы оно полностью разбухло.
2. Тщательно промыть гнездо в теплой воде для удаления щелочи.
3. Куриный бульон, заправленный настоем имбиря и рисовой водкой, налить в суповую миску или пиалу.
4. Готовое ласточкино гнездо подать на маленькой тарелке отдельно.

Приятного аппетита!



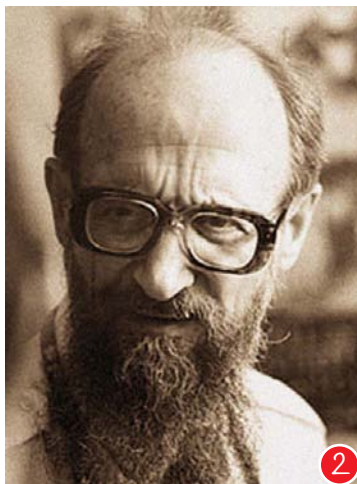


Вот уже более чем два с половиной века словом «уха» люди называют супы или отвары из свежей рыбы.

Версии происхождения названия рыбного блюда в основном сводятся к следующей: слово «уха» происходит от древнего индоевропейского корня *jusa*, что означает «отвар». От данного корня образовалось слово *jucha*, которое утратило букву *j* и в итоге получилось слово «уха». Но было время, когда слово «уха» употреблялось в более широком смысле. Называли ухой не только суп из рыбы, но и из мяса, гороха и даже сладкий суп.

В древности на Руси готовили уху трех видов: белую (с луком), желтую (с шафраном) и черную (с корицей, гвоздикой и перцем). А к блюду было принято подавать пирожки вместо традиционного хлеба. Они могли быть с луком, чесноком или просто пресными и воздушными.

Сегодня под ухой мы понимаем прозрачный, немного вязкий, концентрированный отвар из рыбы. Это блюдо по праву может называться уникальным и самобытным традиционным русским блюдом. Уникальность его состоит в том, что готовится блюдо особым способом, да и состав его необычный. По мнению многих исследователей, уху ни в коем случае нельзя называть просто рыбным супом исходя из того, что способ ее приготовления отличный от приготовления рыбных супов. Во-первых, для ухи, в отличие от рыбного супа, не может использоваться всякая рыба. Рыба, предназначенная для ухи, должна быть свежей и даже живой. Во-вторых, для блюда используются сорта рыбы, мясо которых обладает особой клейкостью, нежностью и сладковатым вкусом. Идеальной рыбой для великолепной, вкусной ухи являются судак, окунь, ерш. На втором месте стоят карась, карп, красноперка. Для ухи может быть использована также свежая морская рыба: треска,



палтус, морской окунь, сквама, угольная рыба.

Безусловно, многие другие виды рыбы могут использоваться для приготовления ухи, особенно в ее региональных разновидностях, но пока речь идет о классической ухе. Но есть рыба, которая абсолютно не подходит для ухи. К таким видам относятся: лещ, вобла, тарань, пескарь,

плотва, скумбрия, бычки.

В процессе приготовления очень важна особая технология, благодаря которой рыбный суп сможет называться ухой.

Прежде всего следует сказать, что уха должна вариться в открытой посуде без крышки на небольшом огне и ни в коем случае нельзя допустить ее кипения.

Идеальным вариантом для готовки ухи является ведро, которое помещают на костер где-ни-

1 Судак — вкусная, полезная рыба, из которой можно смело готовить различные кулинарные изыски. Нет ничего лучше, чем судак, для приготовления ухи, рыбного студня, супов, голубцов. Вот только чистить судака нужно очень осторожно, так как колючками в плавниках и на жаберных крышках легко можно пораниться.

2 Вильям Васильевич Похлебкин (1923—2000) — советский российский ученый, историк, географ, журналист и писатель. Автор известных книг по кулинарии. Ученый объясняет происхождение слова «уха» от слов «уха» и «ушное». Похлебкин предполагал, что бульон или мясной отвар когда-то давно называли ушным именно по той причине, что для него использовались обрезки головы и в первую очередь уши.

3 Нет ничего лучше, чем после тяжелого, жаркого дня отправиться на рыбалку, а потом на свежем воздухе отведать горячей, наваристой ушницы собственного приготовления!





будь на свежем воздухе. Следующим правилом настоящей ухи является то, что основной продукт ухи — рыба закладывается не в воду, а в кипящий подсоленный овощной отвар. Для отвара необходима целая луковица, немного картофеля и целая морковь, которую как и лук, в конце варки следует выбросить.

4 В современной кулинарии готовят так называемую тройную уху. Это особое блюдо делают из трех разных сортов рыбы. В некоторых вариантах ухи одни сорта используются лишь для получения бульона, а филе других сортов рыбы попадает уже в готовое блюдо.

Существует и так называемая рыбацкая уха. Некоторые полагают, что такой вид ухи — это уже отдельный тип блюда, который не имеет определенной технологии и рецепта приготовления, так как подбор рыбы для рыбацкой ухи может быть совершенно различным, ведь это зависит от улова. Зачастую такая уха получается очень концентрированной, так как для ее приготовления используют огромное по отношению к воде количество рыбы. Естественно, что рыбацкая уха готовится на костре, а это придает блюду особый аромат и некую изюминку. Кроме того, в такую уху добавляют водку. Это делается для того, чтобы улучшить вкусовые качества ухи, а также устранить тинный запах, который порой присутствует у некоторых рыб (но такой эффект достигается лишь при разумном использовании этого крепкого спиртного напитка).

5 Карась — рыба для ухи вполне подходящая, вот только запах тины все портит. Для этого на Руси издревле добавляли в уху немного водки или молока. Свежих карасей для ухи очищают от чешуи и тщательно промывают. С правой стороны у головы карася бывалые рыбаки делают небольшой разрез и через это отверстие удаляют желчь и кишки. Затем рыбу опускают в горячую воду и после того, как уха закипит, ее варят на слабом огне. В конце варки в уху из карася можно добавить специи и молоко. Уха подается в стакане или в большой деревянной чашке, а карась подается на отдельной тарелке.

продолжительность варки рыбы зависит не только от ее сорта, но и от размеров рыбы, и от ее кусков. Важной составляющей любой ухи являются пряности и специи. Так, обязательны для использования черный перец, зелень петрушки, укроп, зеленый лук, лавровый лист, а в некоторые виды ухи добавляют еще и шафран, мускатный орех, имбирь, анис, фенхель. Вообще ассортимент пряностей для ухи полностью зависит от сорта рыбы — чем жирнее и больше рыба, тем больше требуется для ухи пряностей. Так, к примеру, в уху из судака или же окуня много пряностей класть не обязательно. Кроме того, если уху предполагают использовать еще и на следующий день после приготовления, то свежую зелень лучше класть непосредственно в тарелку, а не в кастрюлю при варке, так как существует вероятность, что на следующий день уха с зеленью не будет пригодна для употребления.

После приготовления уха должна настояться уже под крышкой в течение 7—10 минут.

Уху можно есть и горячей и холодной. В любом виде она вкусна и питательна! Принято есть уху с черным хлебом или же с рыбной кулебякой, а можно и просто сидеть напротив горячего пламени, смотреть на заходящий круг солнца над озером и наслаждаться обжигающе острой, приятно согревающей, пряной ухой.





Рецепт рыбацкой ухи

Необходимые продукты:

около 800 г мелкой речной рыбы,
250 г судака или налима,
2 репчатые луковицы,
небольшой корень петрушки,
соль, лавровый лист, перец горошком,
зелень петрушки, укроп — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тщательно выпотрошить мелкую речную рыбу, промыть и разделить на 3 равные части.
 2. Одну часть рыбы залить холодной водой, посолить, довести до кипения и варить на маленьком огне 30—40 мин.
 3. Получившийся бульон процедить и сварить в нем вторую часть рыбы.
 4. И опять же процедить бульон и сварить в нем последнюю, третью, часть рыбы.
 5. Бульон процедить и поставить на плиту, довести до кипения.
 6. Уже в кипящий бульон опустить репчатый лук (целыми головками) и варить его еще примерно 15—20 мин.
 7. Опустить в бульон предварительно очищенные от кожи и промытые куски судака или налима, перец, лавровый лист, соль, корень петрушки.
 8. Варить получившийся бульон при медленном кипении, периодически удаляя пену, до полной готовности рыбы.
 9. Уже перед подачей ухи на стол ее следует посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.
- Приятного аппетита!



Посуда для классической ухи имеет такое же большое значение, как и рыба: уха может быть сварена только в неокисляемой посуде — эмалированной или глиняной, но никак не в алюминиевой или же чугунной.

Говоря об ухе, мы невольно вспоминаем «Демьянову уху» Ивана Андреевича Крылова. Выражение «Демьянова уха» употребляют в ситуации, когда чрезмерно настойчиво угощают, вопреки желанию гостя, или что-нибудь долго и упорно навязывают.

Демьянова уха

«Соседушка, мой свет!
Пожалуйста, покушай». —
«Соседушка, я сыт по горло». — «Нужды нет,
Еще тарелочку; послушай:
Ущица, ей-же-ей, на славу сварена!» —
«Я три тарелки съел». — «И полно, что за счеты:
Лишь стало бы охоты, —
А то во здравье: ешь до дна!
Что за уха! Да как жирна;
Как будто янтарею подернулась она.
Потешь же, миленький дружочек!
Вот лещик, потроха, вот стерляди кусочек!
Еще хоть ложечку! Да кланяйся, жена!»
Так потчевал сосед Демьян соседа Фоку
И не давал ему ни отдыха, ни сроку;
А с Фоки уж давно катился градом пот.
Однако же еще тарелку он берет,
Сбирается с последней силой
И — очищает всю. «Вот друга я люблю! —
Вскричал Демьян. — Зато уж чванных не терплю.
Ну, скушай же еще тарелочку, мой милый!»
Тут бедный Фока мой,
Как ни любил уху, но от беды такой,
Схватя в охапку
Кушак и шапку,
Скорей без памяти домой —
И с той поры к Демьяну ни ногой.

1 Иван Андреевич Крылов (1769—1844) — русский поэт, баснописец, писатель, автор знаменитой басни «Демьянова уха».

2 Иллюстрация к басне «Демьянова уха». Сосед Демьян с женой угощают соседа Фоку.

3 Рыбалка — не только отличный способ хорошо отдохнуть, расслабиться, воссоединиться с природой, но и уникальный шанс накормить вкусной ухой своих родных и близких.



Бефстроганов

Бефстроганов — название знаменитого на весь мир блюда русской кухни — говядины по-строгановски. И хотя говядина по-строгановски появилась впервые именно в России, вот уже более полутора веков название блюда произносят у нас на французский лад: бефстроганов. И это неспроста, ведь по одной из версий, создателем рецепта был французский повар. Блюдо же носит имя графа Строганова, в доме которого трудился тот кулинар.

История этого знаменитого рода началась во второй половине XV в., когда потомки поморских крестьян поселились в главном центре добычи соли — Вычегодском крае. Некий Аника Строганов, который занимался солеваренным промыслом, сумел организовать бурную торговлю этим ценным продуктом. На необычайно прибыльную торговлю обратил внимание Иван Грозный, который в середине XVI в. пожаловал сыновьям Аники грамоты на освоение огромных территорий

Приуралья, а к этим грамотам прилагалось монопольное право на добычу железной руды и цветных металлов.

Строгановы начали торговать по всей России, иногда даже отправлялись со своим товаром в Северную Европу. Предприимчивая семья открыла залежи ценных металлов, возводила



1 Александр Григорьевич Строганов, живший с 1795 по 1891 г., знаменит не только в кулинарных кругах. Доподлинно известно, что граф подарил Томскому университету громадную библиотеку, которую собирали его предки более двухсот лет, а также по его проекту был основан Одесский университет, в то время Новороссийский.

2 Бефстроганов прекрасно сочетается с картофельным гарниром, пастой, рисом и, конечно же, с овощами.

3 А. П. Чехов.

Рецепт бефстроганов

Необходимые продукты:

500 г говядины,
2 репчатые луковицы,
3/4 стакана сметаны,
2 ст. ложки томатной пасты или кетчупа,
1 ст. ложка муки,
зелень петрушки или укропа,
соль, перец.

Способ приготовления:

1. Мясо хорошо помыть, нарезать на небольшие ломтики.
 2. Кусочки мяса слегка отбить.
 3. Отбитые ломтики нарезать поперек волокон «соломкой».
 4. Репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на масле.
 5. Когда лук обжарится, добавить в сковороду нарезанное мясо, посолить, поперчить и жарить его на сильном огне примерно 5–6 мин, периодически помешивая.
 6. Уменьшить огонь и тушить мясо под крышкой еще 5–7 мин.
 7. Затем мясо посыпать мукой, размешать и жарить 2–3 мин.
 8. Добавить в блюдо сметану, размешать и довести получившуюся массу до кипения.
 9. Добавить томатную пасту или кетчуп, размешать и тушить под крышкой 2–3 мин до готовности.
 10. При подаче блюда на стол посыпать его мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.
- Приятного аппетита!



Великий русский писатель Антон Павлович Чехов в своем рассказе «Душечка» так описал кулинарные пристрастия в России конца XIX в.: «... а дома пили чай со сдобным хлебом и с разными вареньями, потом кушали пирог. Каждый день в полдень во дворе и за воротами на улице вкусно пахло борщом и жареной бараниной или уткой, а в постные дни — рыбой, и мимо ворот нельзя было пройти без того, чтобы не захотелось есть».

заводы, строила крепости, города, дороги.

К концу XVII в. огромные земельные владения Строгановых, которые к этому времени уже получили графский титул и возглавили ряды самых богатых людей России, составляли девять миллионов десятин, по площади больше, чем территории Голландии, Бельгии и Дании вместе взятые. Принадлежавшая роду Строгановых земля была во всех смыслах золотой и очень богатой.

Ну а кто же все-таки имел отношение к знаменитому

мясному блюду? Одна из многочисленных версий о происхождении бефстроганов такова: жил в XIX в. в городе Одессе генерал-губернатор граф Александр Григорьевич Строганов. Он был богатым и любил хорошо покушать, но так как был бездетным, свою нерастратченную любовь отдавал всем желающим и делал это очень необычно. Строганов держал один из первых в Одессе

Встречаются многочисленные написания блюда: Беф а-ля Строганов, Беф Строганов, мясо по-строгановски, бефстроганов. Что же касается слова «беф», то в переводе с французского оно обозначает «говядина».

«открытые столы». Это означало, что любой образованный и прилично одетый человек мог просто с улицы зайти и отобедать у графа. Именно для таких открытых столов и было изобретено французским поваром русско-французское блюдо: мелкие кусочки мяса, обжаренные, но под соусом, причем соус подавался не отдельно, по-французски, а как обыкновенная русская подлива. Мясо было очень вкусным и пользовалось популярностью у одесситов.

Известно, что генерал-губернатор большое значение придавал хорошему столу. Поэтому граф содержал только высококлассных поваров, которых приглашал из самого Парижа. Денег состоятельный Строганов не жалел, а его повара получали тогда жалованье, сравнимое

лишь с доходами среднестатистического российского дворянина.

Существует и вторая весьма популярная версия появления бефстроганов. По ней, повар кого-то из рода Строгановых своим вкусным изобретением пытался угодить хозяину, у которого по причине его совсем немолодого возраста почти не осталось зубов. Мясо повар приготовил необычайно мягким и нежным, что пришлось по вкусу старику.

Рецепт бефстроганов скороми темпами завоевывал Россию, а затем начал свое триумфальное шествие и по всему миру. Еще до Октябрьской революции 1917 г. «русское жаркое» приобрело огромную популярность в Париже, откуда оно распространилось во всей Европе, а после 1917 г., вместе с многочисленными эмигрантами, через Китай, бефстроганов достиг и берегов Америки. Там традиционно это мясо подают с рисом или макаронами.

1 Одно из самых популярных русских блюд — бефстроганов — можно отведать как в обычных городских закусочных, так и в самых дорогих ресторанах мира! В каждом месте блюдо готовят по-разному.

2 И. Куликов. «Семья за столом», 1938 г. Русские застолья всегда славятся разнообразием блюд и напитков. Ну и конечно ни один обед не обходился без мяса.



Блины

Сегодня, пожалуй, мало кто знает, что блины появились намного раньше, чем хлеб. И хотя точную дату возникновения этого блюда назвать сложно, но долгую историю блинов подтверждает тот факт, что они есть в кухнях почти всех народов мира. И в каждой стране пекут блины по разным рецептам, да и едят блюдо по-разному.

Блины — национальное русское кушанье. Еще в дохристианские времена круглый, горячий, румяный блин являлся символом весеннего солнца. Историки уверены, что в языческие времена блины были главным атрибутом празднования весеннего солнцеворота — поворотной точки, которая символизирует победу дневного солнечного света над долгими темными зимами, ночами. Именно поэтому данное блюдо употреблялось

на поминальных обрядах. Именно поэтому первый испеченный блин обычно предназначался для умерших душ предков. Блин или клали на окно, или отдавали нищему, чтобы тот хорошим словом вспомнил покойника.



Обряд сжигания чучела зимы на праздник Масленица символизирует приход весны и долгожданного солнца. В славянских странах люди в этот день переодеваются в различных животных, ходят по улицам с песнями и танцами, призывая таким образом весну, тепло, птиц.



1



Нежные, румяные, горячие блинчики с сыром и ветчиной — это не просто сытный и вкусный обед, это еще и настоящий праздник для всех!



А. С. Пушкин в «Евгении Онегине» так писал о русских традициях и обрядах: «Они хранили в жизни мирной Привычки милой старины; У них на масленице жирной Водились русские блины; Два раза в год они говели; Любили круглые качели, Подблюдны песни, хоровод; В день Троицын, когда народ Зевая слушает молебен, Умильно на пучок зари Они роняли слезки три; Им квас как воздух был потребен, И за столом у них гостям Носили блюда по чинам».



Блины были неперменным атрибутом не только похорон и поминок, но и, как это ни парадоксально, даже свадеб. Славяне считали, что когда девушка выходит замуж, то в ней умирает девичья невинность и девушка превращается в женщину.

Ни одно святочное гадание на Руси не обходилось без блинов. Девушки прятали по блину за пазуху и, выбежав на улицу,

спрашивали имя первого встречного мужчины: по древнему поверью, такое имя будет и у суженого.

Но в первую очередь блины, конечно, ассоциируются с первым весенним праздником — Масле-



ницей. С принятием христианства на Руси Церковь узаконила этот изначально языческий ритуал проводов зимы как начало Великого поста. С тех времен Масленичная неделя стала предвещать пост и получила название Мясопустной. А блины с большим удовольствием ели целую неделю в огромных количествах!

На Руси во все времена выпекали овсяные, пшеничные, ржаные, гречневые, гречнево-пшеничные блины. А сколько вкуснейших начинок можно приготовить для блинов! В русской домашней кухне очень популярны и любимы блины с лучком, мясом, рыбой, грибами, яйцами. А если уж хочется сладких блинчиков, то можно использовать творог, лесные ягоды, варенье, мед, сметану с сахаром. Также к блинам в русских домах и сегодня подают масло, черную и красную икру, малосолёную рыбу, рубленую сельдь, сыр.

И хотя вряд ли западный человек поймет такое нежное и любовное отношение русского человека к блинам, само кулинарное изделие на Западе любят не меньше нашего. В Европе и Америке блинчики едят очень часто и считают такой же обычной едой, как, к примеру, их любимые сэндвичи, гамбургеры и хот-доги.

Французские, южнославянские, венгерские, чешские и многие другие европейские блины делают из теста, которое готовят следующим образом:

- 400 г молока,
- 1 яйцо,
- желток,
- 50 г топленого масла,
- 100 г муки.

В Англии блинчики готовят так же, вот только не любят добавлять масло. Такие блины получаются очень пухлыми и подаются с разнообразными, как правило, сладкими, ароматными начинками.

А самыми популярными и большими в прямом смысле этого слова в Европе считаются болгарские палачинки, которые выпекаются на гигантских сковородах. К слову, палачинками блины называют и в Венгрии, Чехии, Словакии. Удивительно, но факт, что это слово произошло от латинского «плацента», что значит «лепешка», и это совсем не случайно, так как все вышеперечисленные страны когда-то входили в состав великой Римской империи. Отсюда следует, что блины пекли еще во времена самих Антония и Клеопатры!

Во Франции блины зовутся интересным словом «крепы» (crepes). Все крепы пекутся с разнообразными вкусными

1 Александр Сергеевич Пушкин — великий русский поэт и писатель, автор одного из самых значительных произведений российской словесности — романа в стихах «Евгений Онегин».

2 Автопортрет А. С. Пушкина с Евгением Онегиным на набережной Невы.

3 Всем известно интересное выражение «Пойти к теще на блины». И не многие знают, что оно хранит в себе старинную, замечательную традицию, когда в среду Масленичной недели все тещи любили звать зятьев с женами полакомиться пышными, ноздреватыми блинами. А уже в пятницу зять по традиции обязан был пригласить любимых тещу и тестя на блины. Завершало блинную неделю Прощеное воскресенье. В этот день пеклись так называемые поминальные блины. Их приносили на кладбища, а уже вечером сжигали чучело Масленицы, вкладывая ему в руку все тот же неизменный, желтый, поджаренный блин.

начинками. Французские блины бывают разных размеров и разной степени прожарки. Среди крепов почетное место занимают блинчики фламбе. Тесто и сами блины готовятся по вполне стандартному рецепту, а вот то, что с ними происходит дальше, заслуживает особого внимания: после жарки на сковороде с блином кладется несколько очищенных и тонко нарезанных долек апельсина, щепотка сахара и кусочек сливочного масла. Затем все блюдо обильно поливается коньяком или ромом и поджигается прямо на сковороде. Такие экзотические блинчики фламбе подают с мороженым. А вот во французской провинции Бретонь любят есть блины из гречневой муки — галеты (galette). В отличие от крепов галеты обжаривают лишь с одной стороны, так как другая покрывается сыром, ветчиной, яйцом. Получается восхитительное блюдо!

В Скандинавии горячие блинчики тоже любят. Скандинавские любители блинов называют их «лефса» (lefse), а готовят из картошки, молока и муки. В Дании блинчики называют «тонкая лефса» (tunnlefse). Датские повара сворачивают картофельный блинчик трубочкой и кладут туда масло, корицу и сахар, а к лакомству подается кофе. В Норвегии в блин любят заворачивать сосиску — получается настоящий хот-дог в норвежском стиле!

В Испании, Латинской и Северной Америке, Мексике, Индии и многих других странах блины пекут из кукурузной муки. В испаноговорящих странах и Америке такие блины называют тортиллами (Tortilla) от слова torta — круглая лепешка.

4 Свежая тортилла с разнообразными овощами — блюдо для настоящего гурмана и для человека, который понимает толк в еде!

5 Сюзанна Рейченберг (1853—1924) — французская актриса. По одной из версий, она дала имя популярным блинчикам «Сюзетт».

6 Эдуард VII (1841—1910) — король Великобритании. Существует версия, что именно он впервые отведал блинчики, которые сегодня известны и популярны под женским именем «Сюзетт».

Тортиллы готовятся по следующему рецепту:

- 4 части кукурузной муки,
- 1 часть теплой воды,
- разрыхлитель и соль,
- вода (добавляется в последнюю очередь).

После того как тесто замесили, его следует оставить на некоторое время, чтобы оно «подошло», а затем тесто делят на небольшие шарики, которые раскатывают скалкой до формы тонкой лепешки и выпекают эти лепешки на сковороде.

Самыми знаменитыми представителями огромного блинного семейства являются блинчики «Сюзетт». Свое красивое название блины получили благодаря прекрасной женщине — Сюзанне Рейченберг — французской актрисе немецкого происхождения. В одной из пьес знаменитого романиста Мариво, которая ставилась в популярном театре Французской

комедии, Сюзанна, или как ее часто ласково называли Сюзетт, играла ведущую роль в пьесе, по сценарию которой актриса должна была есть блины. Так как спектакль пользовался популярностью и ставился в театре ежедневно, Сюзанне приходилось и блины кушать каждый день.

Эти самые блинчики, как и другую еду для театра, готовил театральный повар, которого звали Монсье

Джозеф. И вот однажды повар задумался над нелегкой участью этой бедной женщины, которой во имя искусства приходится каждый день есть блины и делать вид, что она наслаждается калорийным и изрядно надоевшим ей блюдом. Монсье Джозеф специально для Сюзанны создал маленькие, тоненькие, воздушные сладкие блинчики, которые очень пришлись по вкусу актрисе. Говорят, что повар Джозеф был безответно, но искренне влюблен в Сюзанну. Такова самая достоверная из множества версий о происхождении знаменитых блинчиков «Сюзетт».

Есть еще один миф, который рассказывает о происхождении блинчиков. Шел 1934 год. В Нью-Йорке вышла книга мемуаров Генри Шарпантье — французского повара, который иммигрировал в США в начале 1900-х гг., где он открыл самый популярный ресторан во всей стране под названием «Henri Restaurant». Почетными гостями шикарного заведения были английская королева Виктория, английский



4

5

6





Рецепт блинчиков «Сюзетт»

Необходимые продукты:

Для теста:

2 стакана муки,
0,5 л молока или воды,
3 яйца,
1 ст. ложка сахара,
1 ст. ложка растительного масла,
щепотка соли.

Для соуса:

100 г сливочного масла,
100 г сахара,
150 мл свежего апельсинового сока,
2 ст. ложки мелко тертой апельсиновой цедры,
1 ст. ложка мелко тертой лимонной цедры,
3 ст. ложки апельсинового ликера,
2 ст. ложки коньяка.

Способ приготовления:

1. В глубокую миску налить молоко или воду, добавить яйца, соль, сахар, столовую ложку растительного масла и всю массу хорошо размешать.
2. Всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комочков.
3. Для выпечки блинчиков сковороду хорошо разогреть и смазать маслом.
4. В центр сковороды налить тесто и распределить его по всей поверхности сковороды ровным и очень тонким слоем.
5. Готовые блинчики, пока они еще горячие, смазать сливочным маслом.
6. Чтобы сделать соус, необходимо разогреть масло и сахар в сковороде, пока сахар не растворится.
7. Увеличить огонь и дать смеси хорошо покипеть, пока сахар не начнет превращаться в карамель.
8. Помешать один раз в конце.
9. Влить апельсиновый сок, затем добавить апельсиновую и лимонную цедру.
10. Дать соусу покипеть примерно 4 мин, чтобы он немного загустел.
11. Добавить апельсиновый ликер и коньяк, нагревать еще несколько секунд и снизить огонь.
12. Положить готовый блин на сковородку в соус и хорошо обвалять его с помощью вилки. Сложить конвертиком и отодвинуть в сторону.
13. Повторить ту же процедуру с остальными блинами. Приятного аппетита!

1 Маленькие блинчики с ароматным кленовым сиропом — любимое лакомство американских детишек.

2 Среди большого разнообразия мучных блинчиков нельзя не упомянуть экзотические ямайские блинчики бамми (bamm), которые готовятся из муки корня маниоки, и эфиопские блины инжейра (injera), тесто для которых готовят из муки полевишки абиссинской. Такая мука смешивается с водой и настаивается несколько дней. После обжаривания блинчиков на них выкладывается салат, разные обжарки, а сам блин эфиопы используют в качестве хлеба и своеобразной тарелки, как армяне — лаваш или же индийцы — банановые листья.



король Эдуард VII, итальянская королева Маргарита, бельгийский король Леопольд, Теодор Рузвельт, Джон Д. Рокфеллер, Мариллин Монро, Сара Бернар и еще много великих и знаменитых персон, которые любили вкусно и красиво откусать. В своей книге Генри Шарпантье рассказал о том, как в результате одной ошибки на свет появились эти самые тоненькие блинчики «Сюзетт». По словам француза, 31 января 1896 г., принц Эдуард Уэльский, будущий король Англии Эдуард VII, пришел в ресторан «Cafe de Paris», что в Монте-Карло. Королевскую персону сопровождали друзья, среди которых была очень юная леди с красивым именем Сюзетт. Кем она приходилась принцу, так и осталось тайной. Вы спросите, откуда Шарпантье стало известно о событиях того дня? Ответ прост: тогда пятнадцатилетнему Генри, помощнику официанта, выпала великая честь обслуживать важных гос-

тей. А одним из блюд, которое юный Генри должен был подать гостям, и были блины. Все, что требовалось от Шарпантье, — отнести уже готовые блины на стол, но прежде слегка подогреть их в соусе, который состоял из апельсиновой цедры, сахара и комбинации спиртных напитков. Но соус загорелся, и блины фламбировались. Шарпантье ничего не оставалось, как преподнести получившееся блюдо Эдуарду. На удивление неудачливого официанта, принц и его гости остались очень довольны, а сам будущий король даже поинтересовался у Генри, как называются блины. Ошеломленный Генри Шарпантье сказал первое, что пришло ему в голову, — «Принцесса». Принц спросил, нельзя ли назвать восхитительный десерт именем прекрасной леди Сюзетт, которая сопровождала

Эдуарда. Генри Шарпантье не мог отказать.

А уже на следующий день молодому парню из ресторана пришла замечательная посылка от принца Уэльского: кольцо с драгоценными камнями, трость и шляпа. Как бы то ни было, сегодня уже не



Перу Антона Павловича Чехова принадлежит небольшой очерк, посвященный любимому русскому блюду — блинам.

О блинах можно говорить долго и интересно, но, как бы то ни было, никто еще лучше и нежнее, чем Чехов, об этом блюде, о его значении для русского человека не писал и уже, наверное, вряд ли напишет.

«...Печенье блинов есть дело исключительно женское... Повара должны давно уже понять, что это есть не простое поливание горячих сковород жидким тестом, а священ-

нодействие, целая сложная система, где существуют свои верования, традиции, язык, предрассудки, радости, страдания... Да, страдания... Если Некрасов говорил, что русская женщина исстрадалась, то тут отчасти виноваты и блины...

Я не знаю, в чем состоит процесс печения блинов, но таинственность и торжественность, которыми женщина обставила это священнодействие, мне несколько известны... Тут много мистического, фантастического и даже спиритического... Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает духов или добывает из теста философский камень...»

3 Антон Павлович Чехов (1860—1904) — великий русский писатель, один из лучших драматургов не только России, но и всего мира.

4 Легкость в приготовлении, особый вкус и возможность постоянно экспериментировать прямо на сковороде сделали блины одним из любимейших блюд людей, живущих на разных континентах.



Котлеты «Пожарские»

Натуральная котлета — популярнейшее блюдо в России, старожил славянского стола, как и большинство шедевров европейской кулинарии, родилась во Франции.

История котлеты началась так: кусок говядины на костьке продолговатой формы готовили из первых ребер, наиболее близких к затылочной части. Отсюда произошло и название блюда — «cotelette», что с французского переводится как

«ребрышко». И первоначально присутствие косточки в котлете было обязательным, так как таким образом расправиться с котлетой проще.

Довольно скоро рецептура приготовления блюда стала изменяться, что привело к отбиванию и панировке котлеты. До сих пор классическая котлета остается хорошо отбитым куском мяса или фарша в панировке.

Известно, что мода на изделия, приготовленные из мясного

фарша, распространилась на Руси во времена Петра Великого. Именно тогда из Голландии и Германии были завезены в Россию очаги, удобные для жарки нового блюда. С тех пор российские повара прекрасно готовят сочные, пышные котлетки из фарша с различными добавками.

Единственное, что осталось неизменным в истории эволюции котлет, — это ее продолговатая форма.

По мере того как котлета влюбляла в себя гурманов по всему миру, появлялись и всеческие разновидности этого мясного блюда. Так появились котлеты из рыбного фарша, которые на Руси назывались «тельное». Биштекс — кусок говядины разной степени прожаренности. Это блюдо очень напоминает котлету, а по своим вкусовым качествам ничем ей не уступает. Фрикадельки и битки — котлеты круглой формы, близкие родственники российских котлет. Фрикадельки из мясного фарша жарят или тушат, поэтому они вполне могут относиться к разновидности котлеты. Люля-кебаб — восточное блюдо в виде продолговатой котлеты, которое жарится на шампуре.

В России очень любят и всегда с удовольствием едят котлеты из курицы. Любовь к таким котлетам проснулась очень давно, еще во времена великого Пушкина и императора Николая I. Куриные котлеты имеют название «Пожарские» и славятся знаменитой историей происхождения.

Однажды Николай I ехал из Москвы в Санкт-Петербург. Путь его был далек и лежал через городок Осташков Тверской губернии. Именно в этом маленьком городишке карета Николая сломалась, и импера-



Рецепт «Пожарских» котлет

Необходимые продукты:

500 г филе курицы,
2 ст. ложки сливочного масла,
2 ст. ложки сливок,
2—3 ломтика белого хлеба,
2/3 стакана молока,
1/2 ст. ложки молотых сухарей,
1 яйцо,
масло для жаренья,
перец, соль.

Способ приготовления:

1. Куратину пропустить через мясорубку или порубить в кухонном комбайне.
 2. Хлеб замочить в сливках, затем отжать.
 3. Добавить в фарш вместе с хлебом предварительно растопленное масло, сливки, специи и соль.
 4. Все вместе еще раз перемолоть в мясорубке.
 5. Аккуратно сформовать овальные котлеты, можно в середину положить кусочек сливочного масла — тогда котлеты будут особенно сочными.
 6. Обмакнуть котлеты в яйцо, сухарях и затем пожарить.
- Приятного аппетита!



велел эти котлеты включить в меню дворцовой кухни и на-

приготовить котлеты из куриного фарша.

Императору настолько понравились эти нежные и сочные котлеты, что он вызвал к себе хозяина трактира и попросил рецепт блюда. Потом государь даже

звать их по фамилии изобретателей «Пожарскими». Супруги были просто счастливы, и трактирщик вскоре украсил свое заведение видной вывеской: «Поставщик двора Его Императорского Величества».

Дела Пожарских пошли в гору, и вскоре они переехали в город Торжок, где открыли гостиницу и трактир. А Дарья Пожарская благодаря известным котлетам стала чуть ли не светской дамой.

тор был вынужден остановиться в городском трактире, где изволил отобедать. Великий князь собственноручно составил меню, в которое включил котле-

ты из телятины. И вот незадача — телятины-то у трактирщика Пожарского не было! И тогда предприимчивая жена хозяина Дарья решила пойти на обман и

О знаменитом трактире, где подавали «царские» котлеты, и его изобретательной хозяйке писал Александр Сергеевич Пушкин в письме своей супруге Наталье, а также котлетам поэт посвятил несколько строк, которыми прославил и обессмертил блюдо:

*На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет
отведай
И отправься налегке.*

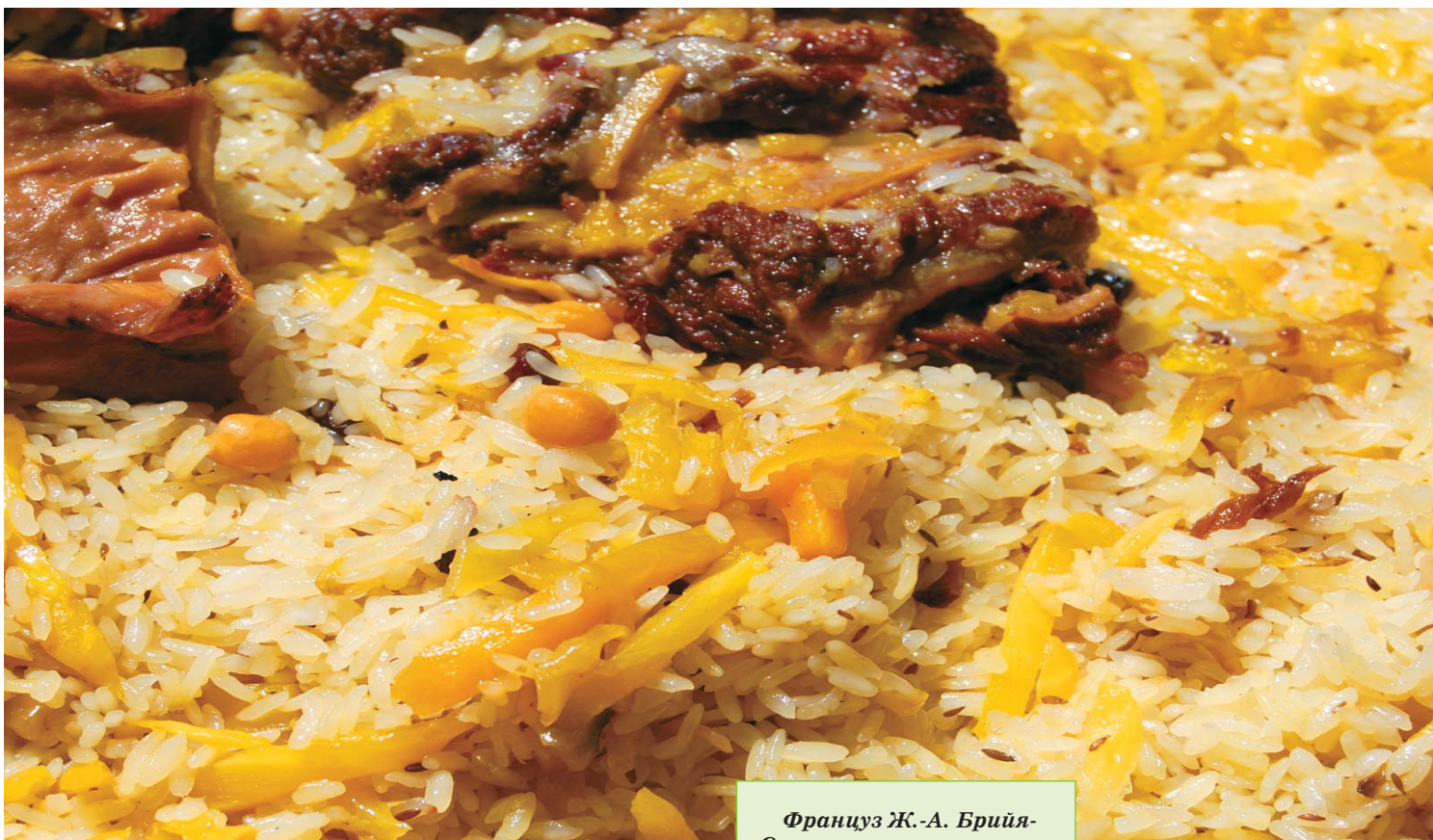


1 Первоначально котлета выглядела именно так.

2 Николай I (1796—1855) — российский император. Его имя осталось навсегда не только в истории государства Российского, но и в истории кулинарии, что вдвойне почетно.

3 Современный центр Торжка. Именно в этом городе проживала семья ныне знаменитого трактирщика Пожарского. И все почести ей — благодаря восхитительным котлетам!

4 Александр Сергеевич Пушкин (1799—1837) — великий русский поэт. Известно, что Александр Сергеевич не был уж очень разборчив в еде: он обожал жареную картошку и все, что готовила его любимая, воспетая в многочисленных стихах няня Арина Родионова.



Француз Ж.-А. Брийя-Саварен как-то сказал: «Открытие нового блюда делает больше для счастья людей, чем открытие новой звезды». Пожалуй, с этим выражением трудно не согласиться, ведь еда — часть нашей жизни, а дегустация чего-то новенького и доселе наведанного — всегда очень радостное открытие для человека, тем более если блюдо пришлось по вкусу.





Любая хозяйка должна знать несколько правил, которые помогут ей приготовить великолепные котлеты:

1. Чтобы котлета получилась как можно более нежной и сочной, в фарш надо добавить воды — и ее должно быть ровно столько, сколько фарш может впитать.
2. А вот яйца — это не обязательный компонент фарша. Они могут сделать котлеты жесткими.

3. Для того чтобы котлеты получились вкусными, фарш нужно насытить кислородом. Для этого его «бьют» о стол или перекидывают с руки на руку.

4. Для пышности котлет в фарш можно добавить немного сливочного масла.

5. Овощные добавки, такие как картофель, морковь, свекла, тыква, кабачки, придадут котлетам мягкость и сделают их очень необычными.



Один из героев «Мертвых душ» Николая Васильевича Гоголя образно и живописно описывает кулебяку:

«...А за ужином опять обелись. Когда вошел Павел Иванович в отведенную комнату для сна и, ложась в постель, пощупал животик свой: “Барaban! — сказал, — никакой горюничий не взойдет!” Надобно <же быть> такому стечению обстоятельств, что за стеной был кабинет хозяина. Стена была тонкая, и слышалось все, что там ни говорилось. Хозяин заказывал повару, под видом раннего завтрака на завтрашний день, решительный обед. И как заказывал! У мертвого родился бы аппетит.

— Да кулебяку сделай на четыре угла, — говорил он с присасыванием и забирая к себе дух. — В один угол положи ты мне щеки осетра да вязиги, в другой гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакое, какого-нибудь там того... Да чтобы она с одного боку, понимаешь, подрумянилась бы, с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, пропеки ее так, чтобы всю ее прососало, проняло бы так, чтобы она вся, знаешь, этак растого — не то чтобы рассыпалась, а истаяла бы во рту, как снег какой, так чтобы и не услышал. — Говоря это. Петух присмакывал и подшлепывал губами.

“Черт поберит! не даст спать”, — думал Чичиков и закутал голову в одеяло, чтобы



не слышать ничего. Но и сквозь одеяло было слышно:

— А в обкладку к осетру подпусти свеклу звездочкой, да сне-



1 Кулебяка с рыбным фаршем — прекрасная закуска для любителей морепродуктов, а также незаменимое блюдо к пиву.

2 Портрет Николая Васильевича Гоголя.

3 Заглавный лист первого издания «Мертвых душ» Н. В. Гоголя.

4 Традиционная русская кулебяка украшается различными косичками, розочками и веночками, сделанными из теста.

точков, да груздочков, да там, знаешь, репушки да морковки, да бобков, там чего-нибудь этакое, знаешь, того-растого, чтобы гарниру, гарниру всякого побольше. Да в свиной сычуг положи ледку, чтобы он выбухнул хорошенько.

Много еще Петух заказывал блюд. Только и раздавалось: «Да поджарь, да подпеки, да дай взопресть хорошенько!» Заснул Чичиков уже на каком-то индюке...»

В произведении речь идет о старинной кулебяке, которую готовили в Москве. В блюдо действительно клали разный фарш и укладывали его клиньями, разделяя каждый вид блинчиками. А блинчики пеклись из пресного сдобного рассыпчатого теста.

Вообще кулебяка сегодня — это продолговатый закрытый пирог с рыбой, мясом и др. Также на Руси традиционно выпекали пироги закрытые, полукруглые, открытые, высокие многослойные, треугольные, овальные, квадратные — одним словом, разной формы и всякого размера.

О происхождении кулебяки сегодня известно немного. Круп-

ва — «колоб» — небольшой хлеб. Кстати, в старину слово писалось через «а» — «кулебака».

Главным и существенным отличием кулебяки от других пирогов является то, что в ней очень много фарша, поэтому ей придают продолговатую форму — для лучшего запекания фарша.

Неизвестные нам изобретатели кулебяки придумали много способов, чтобы вложить такое огромное количество фарша в тесто: сверху необходимо делать в тесте отверстия для того, чтобы выходил пар. Также тесто нужно делать более крутым, чем для пирогов и пирожков. А если фарш очень сочный, то между ним и тестом прокладывают тонкие готовые блины, чтобы тесто не отмокло.

Первоначальные старорусские кулебяки готовились только из дрожжевого теста, с несколькими прослойками фарша, который не обязательно должен был быть мясным. Фарш делали из капусты, гречневой каши, вкрутую сваренных яиц, рыбы, грибов, лука с зеленью и др.



ный российский лексикограф, писатель Владимир Иванович Даль, считает, что «кулебяка происходит от глагола «кулебячить» — валять руками. Другие же исследователи уверяют, что корень сло-

В XIX в. кулебяка приобрела всенародную любовь. А помогли продвижению русского блюда на мировую кулинарную арену французские кулинары, которые работали в то время в России. Они, правда, слегка изменили рецепт кулебяки, тем самым адаптировав ее ко вкусам европейцев. Кулебяку начали делать с более изысканной начинкой: с дичью, с овощами, шампиньонами, слегка обжаренными и приправленными укусом, с рисом, лососем.

Рецепт русской кулебяки

Необходимые продукты:

Для теста:

2,5 стакана муки,
2 яйца,
0,5 стакана воды,
1 ст. ложка маргарина,
15 г дрожжей,
0,5 ч. ложки соли,
1,5 ч. ложки сахара.

Для начинки:

500 г капустного, рыбного, гречневого, рисового или мясного фарша.

Для фарша из рыбы и риса:

500 г рыбы,
2 ст. ложки риса,
2—3 небольшие луковицы,
100 г масла,
зелень, перец, соль — по вкусу.

Для мясного фарша с луком:

800 г мяса без костей,
2 луковицы,
100 г масла,
мясной бульон,
зелень, перец, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

Фарш рыбный с рисом

1. Рыбное филе нарезать мелкими кубиками, посолить и слегка обжарить.

2. Добавить в сковороду с рыбой отварной рис, заранее обжаренный лук, зелень, посолить, поперчить и хорошенько перемешать.

Фарш мясной с луком

1. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на сильном огне, добавить немного воды или бульона и потушить до размягчения.

2. Затем охладить, пропустить через мясорубку и добавить обжаренный лук, перец, соль, зелень.

3. Влить в фарш немного бульона и все тщательно перемешать.

В теплой воде растворить дрожжи, всыпать половину муки, размешать и поставить в теплое место приблизительно на 1 ч.

За это время тесто должно увеличиться в объеме.

И когда оно начнет опускаться, а на поверхности появятся морщинки, следует сразу же добавить туда яйца, растертые с сахаром и солью, затем всыпать оставшуюся муку, хорошо размешать.

Затем поставить тесто на 2 ч в теплое место.

За это время подошедшее тесто нужно 1—3 раза обмять.

Когда тесто будет готово, следует раскатать его в длинный пласт, ширина которого должна быть примерно 18—20 см, а толщина около 1 см.

На середину по всей длине положить фарш и над ним соединить края теста.

Положить кулебяку на предварительно смазанный подсолнечным маслом противень и украсить пирог различными фигурками, которые можно легко вырезать из тонких полосок теста. (Внимание! Чтобы кулебяку было легче перекладывать на противень, раскатанные полоски теста можно положить на полотенце и на нем сделать пирог.)

Перед выпечкой кулебяку необходимо смазать яйцом и сделать в ней несколько маленьких проколов, чтобы выходил пар.

Выпекать кулебяку необходимо в течение 35—45 мин при температуре духового шкафа 210—230°C.

Подавать слегка остывшей.

Приятного аппетита!





От обычного пирога кuleбьяка отличается своей продолговатой формой и большим количеством начинки. Сытный, ароматный пирог украсит любой стол и накормит всю семью!





Кускус — типичное восточное блюдо, которое в странах Африки и арабского мира едят испокон веков. Сегодня кускус является национальным блюдом берберов и арабов стран Магриба (Северной Африки) и Сахары. Благодаря выходцам из

Марокко, Алжира, Туниса, Йемена кускус попал и прижился в Израиле, а оттуда распространился по всему миру. Сегодня это блюдо любят во Франции, Италии и в некоторых регионах на Ближнем Востоке.

Вообще кускус представляет собой крупу, приготовленную из маленьких зернышек манки, которые покрывают тонким слоем муки. Затем из манки и муки формируются маленькие шарики.

После чего полученные гранулы пропускают

через сито, чтобы шарики были одного размера (примерно 2 мм в диаметре), и высушивают.

Отваривают кускус на пару в специальных кастрюлях, очень похожих на мантышницы. К слову, кускус зачастую готовится на основе пшеницы. Иногда кускус ошибочно сравнивается с крупой, которая в России называется «артек», а также кускусом называют многие блюда, основой которых являются каша из кускуса, т. е. кускус с наполнителями.

По древней восточной традиции, кускус должны были готовить только женщины, но так как приготовление кускуса — это достаточно трудоемкий процесс, то теперь его производство механизировано. Уже готовый кускус можно купить почти во всех супермаркетах, и от потребителя требуется только залить кускус горячей водой и добавить к нему немного сливочного или оливкового масла. Через несколько минут вкусный, ароматный кускус можно подавать с любыми мясными блюдами или просто добавить его в салат.

Традиционно кускус готовят в специальной посуде, которая

Кускус имеет легкий, нежный вкус и достаточно необычную текстуру, он является прекрасным заменителем риса или макарон, так что прекрасно подойдет на гарнир. Кускус можно подавать холодным или горячим, можно класть в салаты или использовать вместо панировочных сухарей для образования хрустящей корочки.

состоит из двух частей. Нижняя часть представляет собой обыкновенную кастрюлю, в которую кладут овощи, мясо, а в верхнюю часть кастрюли, на дне которой сделано множество мелких отверстий, кладут нужное количество кускуса, предварительно закрыв отверстия марлей или любой другой тоненькой материей. Кускус готовится на пару, который поступает из нижней части посуды при приготовлении других ингредиентов. Этот процесс, как правило, занимает от получаса до пятидесяти минут, кроме того, необходимо постоянно следить за тем, чтобы кускус не слипся в единую массу. Он обязательно должен быть рассыпчатым, а гранулы должны легко разделяться. Обычно кускус обрабатывают паром два-три раза.



Рецепт кускуса

Необходимые продукты (на 8 порций):

1 кг пшеничной крупы (кускуса),
400 г моркови,
400 г небольших кабачков цуккини,
400 г томатов,
400 г баклажанов,
400 г красного сладкого перца,
4 большие луковицы,
4 дольки чеснока,
4 ст. ложки растительного масла,
400 г консервированного горошка,
1/2 л овощного бульона,
4 куриные грудки,
3 средние куса мякоти баранины,
250 г говяжьего или бараньего фарша,
1 пучок петрушки,
4 цветочка гвоздики,
3 лавровых листа,
1 ст. ложка шафрана,
соль, перец — по вкусу.

Для перечного соуса:

2 ст. ложки пасты из сильножгучей паприки,
2 ст. ложки томатной пасты,
1/8 л овощного бульона,
1 долька чеснока.

Способ приготовления:

1. Пшеничную крупу отварить до готовности.
2. Морковь очистить и нарезать крупными кусочками.
3. Кабачки очистить и нарезать вдоль.

4. Помидоры и баклажаны помыть и крупно нарезать.

5. Стручки красного перца помыть, удалить из них сердцевину и разрезать на 4 части.

6. 2 луковицы очистить и нарезать кружками.

7. Чеснок порубить и обжарить на растительном масле вместе с луком в большой сковороде.

8. Добавить подготовленные овощи, горошек и немного потушить получившуюся овощную смесь в собственном соку.

9. Добавить овощной бульон, приправить солью, перцем, лавровым листом, гвоздикой и шафраном и тушить овощи на медленном огне еще примерно 20–25 мин.

10. Куриное и баранье мясо нарезать кубиками.

11. Приготовить маринад из растительного масла, раздавленного чеснока, соли и перца.

12. Полить маринадом порезанное мясо.

13. Смешать фарш с двумя нарубленными луковицами, мелко нарезанной петрушкой, пряностями и солью.

14. Слепить из полученной массы небольшие шарики.

15. Кусочки мяса и мясные шарики нанизать на небольшие бамбуковые шпажки и обжарить в растительном масле на сковороде.

16. Для перечного соуса все ингредиенты смешать и приправить раздавленным чесноком. (Соус подается на отдельной тарелочке.)

17. Кускус кучкой выложить на большое блюдо.

18. Осторожно выложить овощи сверху на кускус.

19. Мясные шпажки положить по краям блюда.

Приятного аппетита!



Лазанья

Сегодня лазанья — это одно из самых популярных и вкуснейших блюд итальянской кухни. Его вкусовые особенности таковы, что влюбляешься в лазанью с первого кусочка, а незабываемый аромат горячего сыра со специями еще долго остается в памяти. Современная лазанья — это несколько слоев хорошенько высушенного, а затем сваренного или запеченного пшеничного теста, перемежаемых разнообразными начинками. Начинкой может служить и мясной фарш, и овощное рагу, и грибное рагу. Главным и завершающим процесс приготовления продуктом является сыр, которым блюдо следует посыпать перед тем как отправить его для запекания в духовую печь.

Но такой лазанья была не всегда. Предок современной лазаньи представлял собой плоскую круглую лепешку из пшеничного хлеба. Эту лепешку пекли древние греки и называли ее *laganon*. Затем римляне переняли у греков их рецепт и стали резать хлеб на небольшие полосы. При этом называли они получившееся блюдо *lagani*, т. е. *laganon* во множественном числе. И по сей день в некоторых областях Италии широкую плоскую пасту, известную во всем мире как тальятелле, так и именуют — лагана.

Существует и другая версия происхождения лазаньи и непосредственно самого ее названия. Слово «лазанья» происходит от греческого *lasanon*, что пере-

Рецепт классической лазаньи

Необходимые продукты:

Для теста:

400 г муки,
5 яиц,
соль.

Для начинки:

2 луковицы,
500—700 г свинины,
150 г сыра
1 кг томатов,
петрушка, чеснок, базилик, соль, перец.

Для соуса бешамель:

30 г сливочного масла,
1/2 л молока,
2 ст. ложки муки.

Способ приготовления:

Тесто:

1. Просеянную муку насыпать на стол в виде горки, сделать в ней углубление и положить туда соль и яйца.
2. Замесить тесто, а затем поставить в теплое место на 20 мин.
3. Разделить на 9 частей. Каждую часть раскатать на тонкие листы.
4. Варить в подсоленной воде 10—15 минут.

Начинка:

1. Мясо пропустить через мясорубку и обжарить с луком на сковороде.
2. Добавить к мясу соль, перец, специи и тушить вместе с водой или бульоном до полного выкипания жидкости.
3. Помидоры ошпарить, аккуратно снять кожицу, растолочь до пюреобразного состояния.
4. Одну луковицу нарезать, обжарить, добавить пюре из помидоров, чеснок, петрушку, базилик.

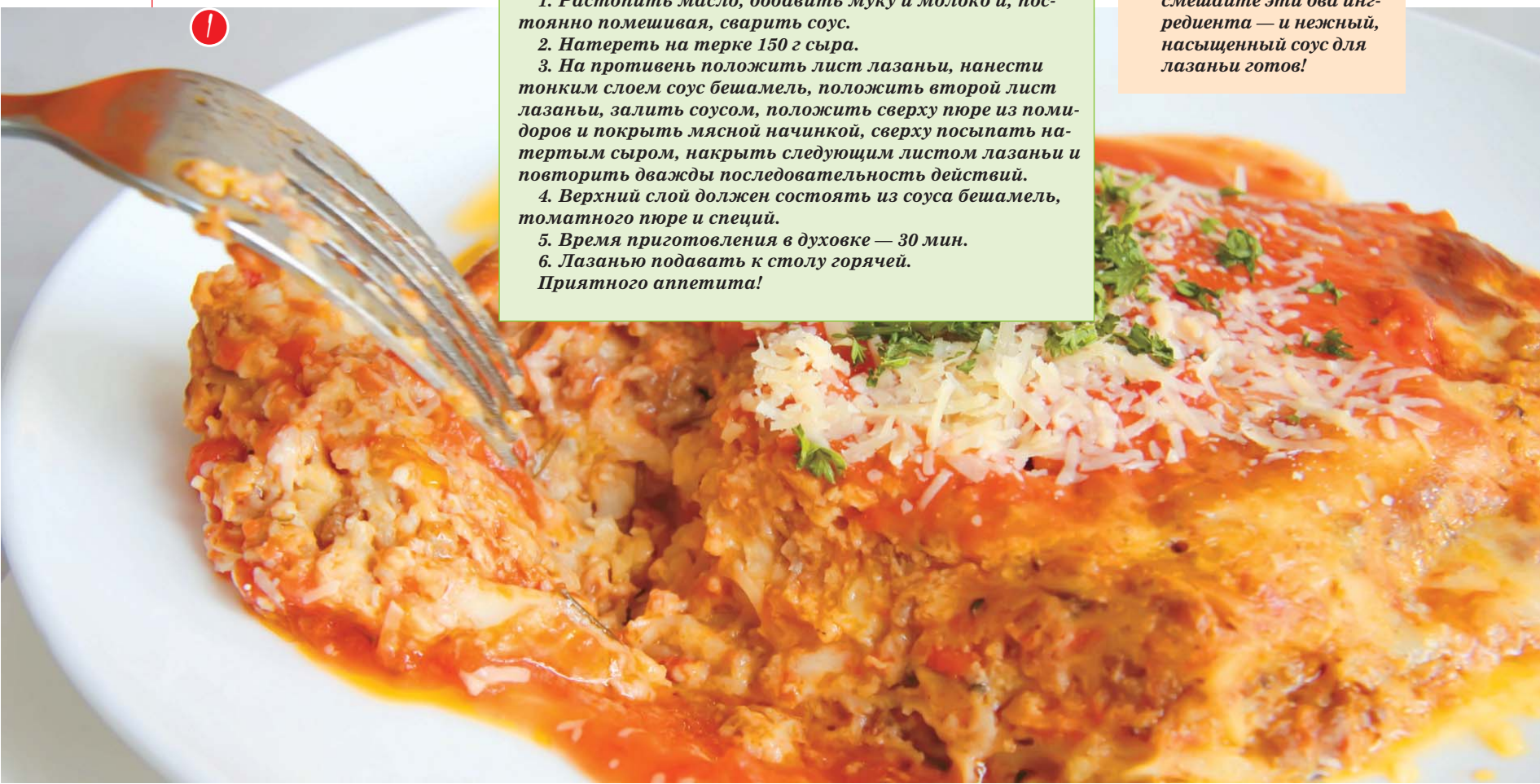
Соус бешамель:

1. Растопить масло, добавить муку и молоко и, постоянно помешивая, сварить соус.
 2. Натереть на терке 150 г сыра.
 3. На противень положить лист лазаньи, нанести тонким слоем соус бешамель, положить второй лист лазаньи, залить соусом, положить сверху пюре из помидоров и покрыть мясной начинкой, сверху посыпать натертым сыром, накрыть следующим листом лазаньи и повторить дважды последовательность действий.
 4. Верхний слой должен состоять из соуса бешамель, томатного пюре и специй.
 5. Время приготовления в духовке — 30 мин.
 6. Лазанью подавать к столу горячей.
- Приятного аппетита!

1 Первый официально зарегистрированный итальянский рецепт лазаньи был найден в анонимной рукописи XIV в. Эту рукопись обнаружили в окрестностях Неаполя. Она получила название «*Liber de coquina*», что переводится как «Кулинарная книга». Судя по этому рецепту, в средние века лазанью готовили таким образом: отваривали в кипящей воде листы теста и затем, прослаивали их различными молотыми специями и тертым сыром.

2 Современная итальянская лазанья готовится из 6 слоев теста, при этом каждый слой теста перекладывается мясным фаршем, грибами, овощами. Сверху кладется тертый сыр и все это запекается в духовом шкафу.

3 Никогда не жалейте соуса в лазанью — с ним она получается сочной. Быстрый и очень вкусный соус можно сделать из привычных нам майонеза и кетчупа. Просто смешайте эти два ингредиента — и нежный, насыщенный соус для лазаньи готов!





Соус бешамель, или белый соус, известен очень давно и весьма популярен по сей день. Его готовят по всему миру, особенно любят соус испанцы, итальянцы и, естественно, французы. История приписывает создание рецепта этого соуса Луи де Бешамелю, маркизу де Нуантель, гофмейстеру короля Франции Людовика XIV. Как правило, подают этот соус к овощным и мясным блюдам, и, конечно, ни одна лазанья не обойдется без пикантного белого соуса бешамель.



1 Людовик XIV де Бурбон, также известный как Король-Солнце (1638—1715) — король Франции. Монарх был большим гурманом и любил порадовать свой желудок чем-то изысканным и вкусным.

2 Поскольку лазанья — одно из самых популярных блюд в Италии, то и рецептов ее приготовления великое множество. Итальянцы готовят лазанью овощную, рыбную, грибную, мясную или с морепродуктами и гусиной печенью. Блюдо абсолютно универсальное и подойдет как любителю жирной и сочной пищи, так и вегетарианцу.

Рецепт лазаньи с грибами

Необходимые продукты:

Для теста:

400 г муки,
5 яиц,
соль.

Для начинки:

400 г бурых шампиньонов или других грибов,
1 луковица,
1 зубчик чеснока,
2 ст. ложки оливкового масла,
1 ст. ложка сливочного масла,
10 ст. ложек молока,
60 г тертого пармезана,
1 веточка свежего орегано (или 1 ч. ложка сушеного),
1 банка (450 мл) очищенных консервированных помидоров,
мускатный орех,
соль, перец — по вкусу.

Для соуса бешамель:

30 г сливочного масла,
1/2 л молока,
2 ст. ложки муки.

Способ приготовления:

Тесто:

1. Просеянную муку аккуратно насыпать на стол в виде горки, сделать в ней небольшое углубление и положить в него соль и яйца.
2. Замесить тесто, затем поставить его в теплое место на 20 мин.
3. Разделить на 9 частей. Каждую часть раскатать на тонкие листы.
4. Варить в подсоленной воде 10—15 мин.

Начинка:

1. Грибы вымыть, почистить, нарезать тонкими пластинками.
2. Лук и чеснок мелко нарезать.
3. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить лук и чеснок.
4. Добавить грибы, обжарить.
5. Добавить 10 ст. ложек молока, довести до кипения, посолить, поперчить.

Соус бешамель:

1. Растопить масло, добавить муку и молоко, постоянно помешивая, сварить соус.
2. Консервированные помидоры размять вилкой, посолить, поперчить, добавить нарезанную зелень и смешать с соусом бешамель.
3. Разогреть духовку до 180°C. Форму для выпекания смазать маслом и положить в нее слой листов лазаньи, затем грибы, соус и немного тертого пармезана. Так повторить несколько раз.
4. Запекать лазанью 30 мин. Подавать к столу горячей.

Приятного аппетита!



водится как «горшковая печь». Римляне, перенеяв это слово, преобразовали его в lasanum, которым называли посуду для приготовления древних «предков» лазаньи. Таким образом, название посуды перешло на само блюдо, а на свет появилась лазанья.



3 С лазаньей можно всячески экспериментировать: некоторые гурманы любят сбрызнуть ее коньяком, тогда лазанья приобретает характерный ярко выраженный аромат. Перед таким изыском устоять невозможно!

Рецепт лазаньи с овощами

Необходимые продукты:

Для теста:

400 г муки,
5 яиц,
соль.

Для начинки:

2 помидора,
2 болгарских перца,
100 г творожного сыра,
100 г острой брынзы,
200 г сыра твердых сортов,
50 г пармезана,
50 г шпината,
1 ст. ложка сливочного масла,
2 яйца,
1 пучок зелени петрушки и укропа,
1 ст. ложка панировочных сухарей,
черный молотый перец, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

Тесто:

1. Просеянную муку насыпать на стол в виде горки, сделать в ней углубление, положить в это углубление соль и яйца. Замесить тесто, а затем поставить в теплое место примерно на 20 мин.
2. Разделить тесто на 9 частей. Каждую часть раскатать на тонкие листы.
3. Варить в подсоленной воде 10—15 мин.

Начинка:

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1 мин в кипятке, снять кожицу, вырезать плодоножки и нарезать тонкими полукружиями.
2. Болгарские перцы вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать тонкими полукольцами.
3. Твердый сыр нарезать тонкими ломтиками.
4. Пармезан натереть на мелкой терке и смешать с панировочными сухарями.
5. Брынзу измельчить и перетереть с творожным сыром.
6. Шпинат, зелень петрушки и укропа тщательно вымыть, стряхнуть остатки воды, нашинковать и смешать с брынзой и творожным сыром, добавить соль и перец.
7. Отваренные яйца остудить, очистить, измельчить и смешать с сыром и зеленью.
8. Форму для запекания смазать растопленным сливочным маслом, положить на дно 3 листа лазаньи, а затем 3 ломтика твердого сыра, полукружия помидоров и полукольца болгарских перцев, сверху положить слой смеси сыра, яиц и зелени. Процесс повторить еще 2 раза и посыпать лазанью смесью из пармезана и панировочных сухарей.
9. Лазанью запекать примерно 20 мин в предварительно нагретом до 200°C духовом шкафу.

Приятного аппетита!

Существует немало великолепных соусов, которые придадут лазанье неповторимый, пикантный вкус:

Соус с укропом

- Обжарить до золотистого цвета 2 ст. ложки муки с 3 ст. ложками сливочного масла.
- Добавить 2 пучка мелко нарезанного укропа и еще немного обжарить.
- В полученную массу налить молока, добавить соль, перец и варить до легкой густоты 10 мин.

Соус с грибами

- Налить в кастрюлю 3 стакана воды, посолить и отварить в ней 200 г грибов.
- Процедить и нарезать грибы.
- Обжарить грибы в растительном масле.
- Спассеровать муку на растительном масле (2 ст. ложки муки и 4 ст. ложки масла), разбавить стаканом молока и полутора стаканами грибного отвара.
- Соус варить приблизительно 5 мин и затем добавить грибы.



Паста

Страсть к пасте (так называют известные итальянские макароны), появилась очень давно. Поэтому ни жители Апеннинского полуострова, ни ученые не могут точно сказать, как, где и когда стали делать первые макароны. Но это не мешает им входить в число самых популярных и всемирно любимых блюд. А то,

1 В последнее время большую популярность приобрели разноцветные макаронные изделия. Добиться разных цветов совсем не трудно, главное положить в тесто овощные добавки. Например, шпинат или укроп придают изделиям зеленый цвет, томат делает их розовыми, а немного морковного сока окрасит макароны в оранжевый цвет. Кроме того, такие цветные макароны имеют привкус конкретной овощной добавки, что делает их необычными и очень пикантными.

2 Даже не будучи профессионалом в сфере макаронных изделий, можно легко определить их качество уже по одному внешнему виду. Настоящие макароны должны быть:

1. С гладкой поверхностью.
2. С ровным золотистым или же нежно-кремовым цветом.
3. На макаронах присутствует небольшое количество черных и белых точек.
4. В пачке отсутствует крошка, мука.

что итальянцы готовы есть пасту на завтрак, обед и ужин, давно стало притчей во языцех.

Так как в былые времена макароны изготавливали вручную, это был очень дорогостоящий продукт питания. Макароны могли побаловать лишь персоны из высшего общества: дворяне,

купцы и короли. Именно именитым придворным поварам принадлежит главная заслуга по изобретению различных ароматных соусов и приправ для макарон. Например, добавлять в макароны сыр догадался повар короля Анжу, а повара

Для того чтобы макароны не получились разваренными и очень мягкими, их нужно правильно готовить. Для этого следует взять большую кастрюлю и заполнить ее водой (на 100 г любых макаронных изделий 1 л воды). Воду необходимо довести до кипения, затем надо бросить туда щепотку-две поваренной соли, после чего в кастрюлю опустить пасту.

Каждые две минуты пасту нужно помешивать большой вилкой или ложкой, для того чтобы избежать склеивания.

Спагетти обычно готовы за 8 мин, а макароны — за 12 мин. Но во избежание неприятностей нужно периодически пробовать пасту на вкус, так как некоторые марки макаронных изделий могут быть готовы раньше или позже указанного времени. На пачках с макаронами хорошего качества производитель всегда указывает время варки изделия.

Как только паста будет готова, следует снять кастрюлю с огня и выложить все ее содержимое в большой дуршлаг. Затем макароны нужно слегка промыть холодной водой. Убедитесь, что вся вода стекла, и можете смело подавать пасту к столу.



3 Знаменитый сыр моцарелла не оставит равнодушным даже самого бывшего гурмана!

Оказывается, до первой половины XIX в. моцареллу нигде нельзя было купить, так как крестьяне делали ее только для себя, и ее вкус был знаком только домохозяевам и односельчанам сыровара. Единственным городом, где моцарелла продавалась уже в 1720 г., была Капуя. Горожанам просто повезло — здесь существовала королевская буйволиная ферма.

В наше время организовано и массовое производство моцареллы. Этот сыр изготавливается из коровьего молока и почти не имеет вкуса.

В Италии существует организация под названием «Консорциум tutelа дела моцарелла ди буфала кампана», которая отвечает за качество сыра и отстаивает интересы истинных производителей. Она также следит за соблюдением правил производства на всех этапах и у всех производителей, отмечая каждую упаковку своим круглым значком со стилизованной головой буйвола, изображением солнца и словами «La Mozzarella di Bufala Campana».

4 Пармезан — один из самых известных итальянских сортов сыра, который любят во всем мире.

Стандартный круг пармезана — это огромный плоский и широкий цилиндр с чуть округлыми боками (до полуметра в диаметре, до четверти метра высотой). При этом он весит до 40 кг. Сформованные круги сыра три недели вымачиваются в специальных рассолах.

В зависимости от выдержки пармезан получает обозначение *fresco* («свежий» — до полутора лет), *vecchio* («старый» — от полутора до двух лет) и *stravecchio* («очень старый» — от двух до трех лет). За годы выдержки каждый сырный круг теряет несколько килограммов веса. В некоторых случаях отдельные сыры выдерживают и до десяти лет, после чего они становятся исключительно твердыми. Твердый и одновременно ломкий, пармезан обычно отковыривают кусочками неправильной формы, для этого существует специальный маленький нож с острым концом и округлой ручкой, которая удобно фиксируется в ладони. Целым куском в холодильнике его можно хранить месяцами. В тертом виде пармезан добавляют в овощные салаты, им присыпают почти все разновидности пасты.

Мясо в Италии не является очень популярным продуктом питания. Чаще всего, как это ни странно, итальянцы заменяют его своими знаменитыми на весь мир сырами. На сегодняшний день в Италии существует около 400 видов сыра, самыми любимыми видами являются пармезан и моцарелла. Сыр в Италии используется для приготовления пиццы, пасты, лазаньи, многих сладких блюд. Также сыр может подаваться и отдельно, к примеру, как прекрасное дополнение к вину.

В Италии сыр подают на подносе, целым куском или же разрезанный. В первом случае рядом с куском кладут нож. Каждый ломтик сыра перекладывают специальной вилкой на свою тарелку. Плавильный сыр принято намазывать на хлеб ножом, который обычно используют для масла.



Существует два способа употребления спагетти — классический и итальянский. Классический предполагает, что для подачи спагетти стол сервируют вилкой и ложкой, ведь ложка в этом деле играет главную роль! По этикету следует при помощи вилки наколоть 2—3 макаронины, вытянуть их до уровня груди, накрутить на ложке и отправить в рот.

В Италии макароны принято подавать к столу в глубоких тарелках. Там их едят без ложки, макаронины накалывают, вытягивают до груди и накручивают на вилку.

короля Пруссии ввели моду на макароны с креветками, грибами и паштетом. Сегодня благодаря машинным технологиям себестоимость макаронных изделий невелика, и этот вкусный продукт может позволить себе любой.

Все существующие виды паст итальянцы подразделяют на сырые (*pasta fresca*) и сухие (*pasta secca*). К первым относятся не предназначенные для длительного хранения изделия из теста. Именно в подобные пасты добавляют яйца. Со временем сырую пасту стали начинать всевозможными фаршами.

Ко второму виду паст относится то, что все мы привыкли называть «макаронными изделиями». Это любимые нами спагетти, ракушки, рожки, ушки и все остальные сухие макароны, которые долго хранятся.

Вне зависимости от вида пасты все макароны делают из пресного теста и готовятся в жидкости, будь то вода или же наваристый бульон. Сухую итальянскую пасту подразделяют на длинную (*lunga*), например спагетти, короткую (*corta* или *tagliata*), например пене и мелкие изделия (*pastina* или *minestrina*), предназначенные для заправки супов и бульонов (например, звездочки (*stelle*)).

Сухая паста наиболее характерна для Южной Италии. Ведь когда-то итальянцы этих земель развешивали макароны на специальных подставках для того, чтобы их высушил морской бриз.

Сырая, или свежая, паста (*pasta fresca*) больше характерна для Северной Италии.

Происхождение макарон давно обросло легендами и мифами. Одна из легенд о макаронах гласит, что в XVI в. владелец небольшой таверны, расположенной недалеко от Неаполя, готовил для своих клиентов разнообразную лапшу. Однажды его маленькая дочка играла с тестом, сворачивая его в длинные тонкие трубочки и развешивая их на



веревке для белья. Увидев такие забавные «игрушки» своей дочери, сообразительный хозяин решил сварить эти тоненькие трубочки. Уже готовое блюдо он полил специальным томатным соусом и предложил попро-



Рецепт лапши с помидорами и моцареллой

Необходимые продукты:

400 г любой лапши или спагетти,
400 г помидоров,
150 г сыра моцарелла,
1 пучок базилика,
12 зеленых оливок,
1 ст. ложка соленых каперсов,
щепотка красного жгучего перца,
4 ст. ложки оливкового масла,
2 крупных зубчика чеснока.

Способ приготовления:

1. Ошпарить помидоры и очистить от кожицы. Затем нарезать на мелкие кубики.
 2. Смешать помидоры с нарубленным базиликом, измельченными оливками и каперсами. Добавить перец и оливковое масло. Полученной смеси дать настояться 5–8 ч.
 3. Сварить лапшу.
 4. Томатную смесь подогреть, смешать с лапшой и нарезанным мелкими кубиками сыром.
- Приятного аппетита!





2



Известна забавная история о том, как великий композитор Россини, живший долгое время в Париже, однажды отправился со своим другом на поиски настоящих итальянских макарон, которые как истинный итальянец просто обожал. Искали они долго, пока некто не подсказал голодному композитору, что в лавке одного итальянского повара готовят прекрасные макароны. Радостный Россини отправился туда немедленно, вот только лавка находилась на третьем этаже, а для грузного композитора подняться на такую высоту было проблематично. Немного отбывавшись, Россини заказал неаполитанские макароны. Хозяин мигом выполнил просьбу заказчика, вот только клиент остался недоволен. Россини со злобой забраковал блюдо, сказав, что это не неаполитанские, а генуэзские макароны. Не пробыв и минуты в этом заведении, обиженный композитор принялся спускаться по лестнице. А между тем друг Россини решил спросить у хозяина лавки, знает ли он, кто только что побывал в его заведении?

Синьор честно признался, что никогда не слышал о таком композиторе, как Россини, а затем произнес фразу, благодаря которой сегодня все знают об этой макаронной истории: «Если этот синьор Россини так же хорошо разбирается в музыке, как в макаронах, то это действительно великий композитор».

Когда друг передал Россини сказанную о нем хвалебную речь, композитор от счастья воскликнул, что ни один из его самых знаменитых музыкальных критиков никогда так высоко не оценивал его.

богать новое блюдо гостям. Посетители таверны пришли в восторг! Блюдо было оценено по достоинству, а заведение стало излюбленным местом всех неаполитанцев.

Хозяин таверны, сколотив неплохое состояние благодаря новому блюду, вложил все свои сбережения в строительство первой в мире фабрики по производству необычной продукции. Имя же предприимчивого кулинара было Марко Арони, ну а блюдо конечно же в честь создателя получило название «макароны».

1 Шафран — без преувеличения уникальная трава! Он сочетает в себе массу полезных свойств, а регулярное употребление этой пряности прекрасно очищает печень, кровь, улучшает цвет лица, повышает настроение и оздоравливающе действует на весь организм. Стоит добавить немножко шафрана в блюдо, как оно приобретет мягкий золотистый оттенок и приятный, неповторимый запах.

2 Базилик известен человечеству с глубокой древности. Греки называли его королевской травой. В Индии базилик считался священным. С ним было связано множество примет. Греки считали плохой приметой, если базилик вырастал на могилах, римляне полагали, что чем больше человек употребляет базилика, тем больше он будет процветать.

Как приправу базилик следует добавлять в овощные салаты, мясные и рыбные блюда, а также для ароматизации овощных консервов, солений и колбасных изделий.

3 Джоаккино Антонио Россини (1792—1868) — великий итальянский композитор. Как оказалось, он был большим поклонником макарон!

Одной из особенностей итальянской кухни является большая любовь к травам. Базилик и шафран итальянцы готовы класть во все свои излюбленные блюда. Но примечателен тот факт, что большинство итальянских традиций в приготовлении пищи — дело рук далеко не профессиональных кулинаров или же домохозяек, которые с удовольствием импровизировали на своих кухнях. Так, первым добавлять ароматный шафран в пищу стал не кто иной, как реставратор, который постоянно использовал эту траву в качестве компонента одной из своих красок.

А всеми любимое мороженое, по легенде, изобрел итальянский архитектор. Все это объяснить непросто. Вероятнее всего, художники, как люди необычайно творческие, были всегда готовы к экспериментам, в результате которых и рождались настоящие шедевры, не исключая и кулинарных.





Рецепт пасты классической

Необходимые продукты:

200 г макарон спиралевидной формы, небольшие помидоры, тертый сыр пармезан, оливковое масло, зелень (любая по вкусу), соль и перец.

Способ приготовления:

1. Сварить макароны.
 2. Смешать зелень с сыром и оливковым маслом, а затем добавить полученный соус к промытым в прохладной воде макаронам.
 3. В отдельную миску положить предварительно нарезанные помидоры, посолить их, поперчив, приправить оливковым маслом. К помидорам добавить макароны с соусом.
- Приятного аппетита!*

Рецепт пасты с чесноком и чили

Необходимые продукты:

450 г спагетти,
120 мл оливкового масла,
5 больших измельченных зубчиков чеснока,
3 сухих жгучих красных перчика чили,
1/4 чашки нарезанной петрушки.

Способ приготовления:

1. Поставить спагетти вариться в соленой воде.
2. Пока они варятся, разогреть масло в небольшой кастрюльке. Добавить чеснок, нарезанные перчики чили и обжарить до легкого румянца.
3. Как только паста будет готова, слить воду и промыть холодной водой.
4. Добавить чеснок и чили в оливковом масле.
5. Затем добавить петрушку, хорошо перемешать и подавать к столу.
Приятного аппетита!



Равиоли

Одним из видов итальянской пасты являются равиоли. Равиоли — это довольно большие по размеру конвертики прямоугольной или круглой формы с разнообразными начинками.

Само слово «ravioli» в основе своей имеет глагол «raviggere», что означает «обернуть». Считается, что равиоли в Европу попали в эпоху средневековья по Великому шелковому пути из



Китая. Начинка в те далекие времена не сильно отличалась от современной. Конвертики из теста наполняли мясом, овощами, рыбой, различными видами сыров.

Сегодня блюдо принято считать итальянским, как прочую пасту, но старейший рецепт приготовления равиолей был найден историками в англо-нормандской рукописи 90-х гг. XIII в.

Как бы то ни было, итальянцам все равно удалось национализировать



2



3

этот вкуснейший кулинарный шедевр. Каждый регион современной Италии может похвастаться своим особенным способом приготовления этого блюда. Итальянские кулинары — известные гурманы и изобретатели. Они готовят равиоли не только

с фаршем, но также вегетарианские равиоли, где в качестве начинки используются сыр, овощи, шпинат, картофельное пюре, японский соевый творог тофу. Также очень популярны равиоли на десерт, где начинка готовится из шоколада или фруктов.

1 Луи Ленен. «Трапеза крестьян», 1642 г. Изначально равиоли считались пищей для бедных, сегодня же это итальянское блюдо хоть и трудно назвать изыском, но к заурядной еде равиоли тоже не относятся.

2 В Провансе, исторической области на юге Франции, любят готовить равиоли без теста. Такое замечательное блюдо подойдет для тех, кто заботится о своей фигуре и старается не навредить здоровью.

3 Цзяоцзы — китайские пельмени.



4 Отличительной особенностью равиолей является то, что вне зависимости от того, из чего состоит начинка, в ее состав обязательно должен входить сыр.

5 По всей видимости, идея налепить тесто на начинку и все это сварить пришла одновременно представителям самых разных народов мира: очень велико разнообразие блюд, которые готовятся по аналогичной схеме. Взяв хотя бы любимые русские пельмени или же вареники, чебуреки, манты — все это небольшие конвертики из теста со всевозможными начинками. Даже в Китае есть нечто подобное и название этого блюда — цзяоцзы. Цзяоцзы могут иметь самую различную форму, подаются чаще всего с соусом из уксуса, соевого соуса и чеснока.



Рецепт равиолей

Необходимые продукты:

Для теста:

1 стакан муки,
2 яйца,
2 ст. ложки воды,
соль, мускатный орех — по вкусу.

Для фарша:

100 г говядины,
100 г пюре из шпината,
1 сырой желток,
1 вареный желток,
сыр,
черный молотый перец, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тесто раскатать большим тонким квадратом и слегка смочить водой.
2. Пользуясь кондитерским мешком или чайной ложкой, через каждые 4 см выкладывать фарш горками величиной с грецкий орех.
3. Сверху уложить второй слой теста, прижать его к нижнему слою и нарезать маленькими квадратами, которые затем отварить в подсоленной воде в течение 10–12 мин.
4. Воду сцедить и залить равиоли томатным соусом.
5. Потушить еще несколько минут, после чего выложить равиоли на сковороду или противень, обильно посыпать тертым сыром и оставить на несколько минут.
6. Фарш готовить таким образом: говядину мелко нарезать, смешать со шпинатом, сыром желтком и желтком сваренного вкрутую яйца, добавить тертый сыр, заправить солью, перцем, мускатным орехом и перемешать.
7. Подать блюдо в горячем виде.
Приятного аппетита!



Пицца



Сегодня пицца знакома всем любителям вкусно поесть. И почти все обожатели этого блюда уверены, что сытная, круглая красавица по своему происхождению — итальянка. Но это не совсем так! Среди многочисленных «претендентов» на почетное звание «Родина пиццы» — древние римляне, этруски, финикийцы, греки.

Судя по одной из древнеримских легенд, римские legionеры, которые вернулись из Палестины, принесли с собой интересное и доселе наведенное блюдо, называвшееся «пицца». Пицца выглядела так: пресный хлеб и красующиеся на нем разнообразные овощи.

Из истории же древней Персидской империи можно узнать, что воины знаменитого царя Дария Великого (521—486 гг. до н. э.), которые свыклились с многодневными, утомительными переходами, готовили на своих плоских военных щитах особую разновидность хлеба. На этот



2

хлеб воины клали сыр и финики. Блюдо готовилось быстро и, что самое важное в условиях военных действий, было очень калорийным и сытным.

Похожая еда с самыми разнообразными

ми добавками известна была и древним этрускам.

Древние греки были замечательными хлебопеками. Можно предположить, что именно они стали класть на плоскую сырую хлебную лепешку сыр и разные добавки, а лишь потом выпекать. Знаменитое древнегреческое блюдо «плакунтос» имело следующий вид: на плоский круглый хлеб клали масло, чеснок, лук, травы и много оливок.

На протяжении нескольких столетий лепешки с сыром и овощами, лепешки с луком и чесноком

готовили и жители Апеннинского полуострова. Но следует отметить, что их изделия отличались от тех, которые сегодня едят люди по всему миру. отличие было совсем небольшим — повара не добавляли томатов. Томаты же были завезены в Ев-



3

1 С помощью этих коробок для пиццы легко можно доставить любимое блюдо именно туда, куда вам надо. Благодаря своеобразной упаковке пицца придет на место назначения теплой, свежей и, как всегда, очень вкусной.

2 Маргарита Савойская (1851—1926) — королева Италии, жена Умберто I. Именно в честь этой женщины и была названа пицца «Маргарита», которая уже много лет бьет все рекорды по продажам!

3 Умберто I (1878—1900) — 2-й король Италии. Король приехал в Неаполь просто отдохнуть, а получилось так, что с его легкой руки миру стала известна великолепная пицца.

4 Как утверждают настоящие итальянские пиццайолы, тесто для пиццы нужно подкидывать и вращать в руках, а вот раскатывать его нельзя. Выпекать пиццу можно только в печи на дровах, при температуре 200—215°C.

5 Неаполь — прекрасный древний город в Италии, где, как утверждают многие туристы, готовят превосходную пиццу. Быть в Италии и не заглянуть на родину пиццы — это все равно что быть в Египте и не увидеть пирамиды! Неаполь и лучшие пиццы со всей Италии ждут вас!



4



5

Рецепт пиццы «Маргарита»

Необходимые продукты:

Для теста:

7 г сухих дрожжей,
250 мл горячей воды,
350 г муки,
1 ст. ложка оливкового масла,
1 ст. ложка соли,
1 ст. ложка сахара.

Для начинки:

400 г свежих томатов,
2 раздавленных зубчика чеснока,
2 ст. ложки сухого базилика,
1 ст. ложка оливкового масла,
2 ст. ложки томатной пасты или кетчупа,
100 г нарезанного сыра моцарелла,
2 ст. ложки тертого сыра пармезан,
соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Для теста в муку добавить дрожжи, сахар, соль и влить в полученную густую массу 250 мл горячей воды.
 2. Перемешать, накрыть тканью и поставить в теплое место.
 3. Помидоры залить на 1 мин кипятком, очистить от кожи, разрезать крест-накрест, вынуть семена.
 4. Мякоть помидоров и сыр моцарелла нарезать небольшими кубиками.
 5. Духовку нагреть до 230°C. Взять круглую форму для выпечки пиццы, смазать оливковым маслом и присыпать мукой. Тесто еще раз вымесить, тонко раскатать примерно по размерам формы и переложить в форму, сделав небольшие бортики по краям, чтобы пицца напоминала тарелку.
 6. Тесто проколоть в нескольких местах вилкой. Равномерно выложить на тесто помидоры, затем моцареллу, посолить, поперчить, полить оливковым маслом и выпекать 15–20 мин.
 7. Готовую пиццу украсить свежими листочками базилика.
- Приятного аппетита!





чете — окрашенную в цвета итальянского флага — с томатами (красный), сыром моцарелла (белый) и базиликом (зеленый). Королеве Маргарите настолько понравилась последняя пицца, что она даже написала талантливому повара благодарственное письмо. Счастливый Рафаэлле Эспозито назвал свое блюдо в честь королевы — так появилась знаменитая пицца «Маргарита».

Как оказалось позже, королевское одобрение сильно поспособствовало популяризации пиццы. К концу XIX в. это блюдо подавали в Неаполе на

ропу из Южной Америки лишь в 1522 г. Поначалу эти прекрасные овощи считали ядовитыми и их даже окрестили «дьявольской ягодой». Но вскоре бедные крестьяне все же поняли, что помидоры съедобны и очень вкусны! Люди стали сочетать сочные сладкие томаты с разными блюдами, и через некоторое время их начали применять при приготовлении. Таким образом появились первые пиццы, похожие на современные.

К XVII в. пицца стала очень известна и популярна, а ее изготовители носили гордое имя «пиццайоли». К слову, этим именем и сегодня называют мастеров по изготовлению настоящей итальянской пиццы.

Однако поистине великую славу и большую любовь пицца приобрела на королевских столах. Однажды король Италии Умберто I и его супруга, королева Маргарита Савойская, приехав отдохнуть в Неаполь, решили отведать популярное местное блюдо — пиццу. Они пригласили в свои апартаменты самого лучшего и известного пиццайоли тех дней — Рафаэлле Эспозито, чтобы тот приготовил для них его блюдо. И Рафаэлле Эспозито приготовил для королевской четы три вида пиццы: одну — со свиным жиром, сыром и базиликом; вторую — с чесноком, оливковым маслом и томатами, а третью мастер сделал в угоду королевской

1 *Итальянские пиццайоли — непревзойденные мастера своего искусства, а по-другому приготовление пиццы и не назовешь! У них даже существует профессиональный праздник, который отмечается 25 октября.*

2 *В Италии ежегодно производят два с половиной миллиарда пицц, из которых полтора миллиарда употребляется непосредственно в самой Италии, а остальная часть экспортируется в разные страны мира, где любят и ждут итальянскую пиццу. Всего в стране насчитывается около 32 тысяч пиццерий. К слову, только в Неаполе находится не менее 800 заведений, где пекут и продают пиццу.*





завтрак, обед и ужин. Среди самых популярных разновидностей пиццы была пицца с грибами и анчоусами. Постепенно пиццайоли стали придумывать все новые и новые начинки для своих пицц. Так, с ростом любви к пицце, а также с появлением новых разновидностей блюда стали открываться и первые пиццерии. Там любители пиццы могли отведать несколько ее видов, выпить, встретиться и пообщаться с друзьями.

Но всемирно популярной пицца стала лишь попав в Америку. А помогли ее успешному проникновению туда итальянские

Когда-то пиццу ели исключительно руками, но благодаря прогрессу сегодня у нас есть вилка и нож. Кстати, в Италии пиццу практически никогда не нарезают на куски перед подачей на стол, а едят цельной, просто откусывая кусочки. Лучшим сопровождением для пиццы считается вино, конкретный вид которого можно подобрать в зависимости от начинки пиццы. Но не стоит забывать, что вино к пицце подбирают не слишком дорогое, поскольку она не относится к самым изысканным яствам.



эмигранты, которые в конце XIX в. семьями отправлялись на поиски счастья и лучшей доли в Америку. Затем росту популярности пиццы поспособствовали американские солдаты, которые после Второй мировой войны, вернувшись из Италии, не смогли забыть великолепный вкус пиццы. Так пицца приобрела статус «звезды» мировой кулинарии.

Сегодня же именно Италию признают «родиной» пиццы, и именно туда, в теплую солнечную страну, отправляются подлинные ценители блюда, чтобы отведать настоящие кулинарные шедевры.

В Японии очень популярна пицца «окономияки», основной рецепт которой состоит в том, что добавками служат любые морепродукты и овощи, но главное — сверху все это должно быть посыпано стружкой сухого тунца, которая шевелится от пара горячей пиццы. В наше время посетители ресторана, для того чтобы отведать «окономияки», усаживаются вокруг специального жарочного стола, в центре которого вмонтирован большой стальной лист, подогреваемый снизу газом или электричеством. Хозяин замешивает рисовое тесто с добавками по вкусу гостей и печет лепешки, переворачивая с одной стороны на другую. Готовую рыхлую лепешку посыпает сверху сушеными водорослями, мелко нарезанными ломтиками рыбы, а затем поливает соевым соусом или майонезом, по желанию гостя.

Рецепт пиццы «Четыре сезона»

Необходимые продукты:

Для теста:

15 г сливочного масла,
225 г муки,
1/4 ложки сухих дрожжей,
150 мл теплой воды,
растительное масло.

Для начинки:

4 сердцевинки консервированных артишоков,
100 г тунца в масле,
1 ч. ложка каперсов,
3 ст. ложки тертого сыра,
1 измельченный зубчик чеснока,
2 нашинкованные луковицы,
2 ст. ложки оливкового масла,
75 г грибов (ломтики),
2 томата (кружки),

3 ст. ложки томатного соуса,
3—5 маслин (половинки),
1 ч. ложка рубленой зелени базилика, специи.

Способ приготовления:

1. Для теста перетереть масло с мукой, добавить дрожжи и влить 150 мл теплой воды. Размешать, накрыть тканью и поставить в теплое место.
2. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза (40 мин), разогреть духовку до 220°C. Растопить в сковороде масло, обжарить лук, чеснок и грибы, добавить специи.
3. Раскатать тесто в лепешку, выложить ее в форму для пиццы, смазанную маслом.
4. Смазать тесто соусом. На одну четверть поверхности положить нарезанные томаты и маслины, на другую — грибы с луком, на третью — артишоки, на четвертую — рыбу и каперсы.
5. Посыпать пиццу сыром, дать тесту подойти.
6. Выпекать в духовке около 20 мин.

Приятного аппетита!



Итальянцы очень трепетно и щепетильно относятся к качеству покупаемой ими пиццы. Это подтверждает случай, который произошел в 1990 г. и наделал очень много шума. Было даже заведено уголовное дело против одной пиццерии. Дело в том, что клиент заподозрил пиццайоли, работавших в обычной итальянской пиццерии, в том, что они кладут «не тот» сыр. Обвинялись «злоумышленники» в жестоком надругательстве над кулинарными традициями и ценностями Италии, что для истинного патриота — просто немыслимо!



Плов

Шедевром азиатского кулинарного искусства во всем мире считается плов.

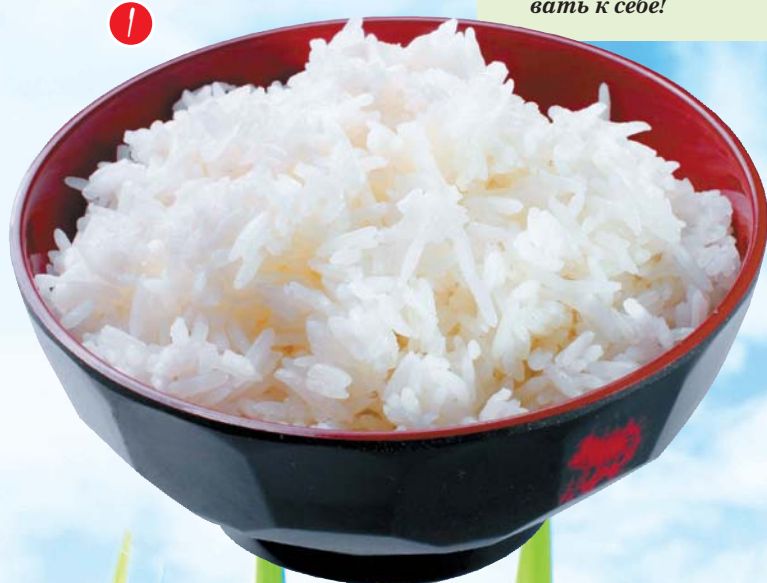
Как узбеки, так и таджики утверждают, что название этого блюда складывается из начальных букв продуктов, которые входят в сложную рецептуру плова: П — пиез (лук), А — аез (морковь), Л — лахи (мясо), О — олио (масло), В — вет (соль), О — об (вода), Ш — шалы (рис). Вот и получается восточное слово «паловош», которое постепенно сократилось до всем нам известного слова «плов».

Как известно, рисовая крупа является главным продуктом для плова, а рис является главной

1 Восточная мудрость гласит: если ты богат, ты ешь плов, если ты беден, ты ешь только плов.

2 Рисовые поля — гордость Азии.

3 Настоящий узбекский плов с бараниной придется по вкусу всем и каждому! Ведь это старинное блюдо, которое ели еще наши предки, кажется, не может не завораживать и не притягивать к себе!



1 Восточный плов, приготовленный с острыми пряностями, согреет вас и придаст бодрости на целый день! Сегодня, как и много лет назад, существует несколько сотен рецептов приготовления плова. К основным же видам принадлежат пловы, которые получили свои названия от тех историко-географических провинций или даже государств, где они возникли. К таким разновидностям относятся знаменитые ферганский, самаркандский, бухарский, хорезмский пловы. Также не стоит забывать и про неповторимые азербайджанские, армянские, афганские, турецкие, татарские пловы. Кроме того, имеются вкуснейшие пловы, состав которых меняется в зависимости от назначения: простой, праздничный, свадебный, летний, зимний.

2 Александр Македонский (356—323 гг. до н. э.). Оказываясь, этот знаменитый человек прославился не только в сфере политики, согласно древней легенде, он был еще и истинным гурманом.

3 Чугунный казан — идеальная посуда для приготовления плова. Благодаря толстым стенкам казана, которые очень долго остывают, плов не стоит доводить до готовности на огне: снятый с огня, он некоторое время должен томиться в собственном соку.



2

зерновой культурой более чем для половины населения земного шара. Родина этой культуры — Азия. Известно, что несколько тысячелетий назад рис стали возделывать в Индии, а в пятом тысячелетии до нашей эры — выращивать в Китае. В

Среднюю Азию традиция рисосеяния проникла в III—II вв. до н. э.

Плов, как и рис, известен с незапамятных времен. Сведения об этом блюде встречаются в восточных народных сказаниях, изречениях, в эпосе. В XV в. сытный, разваренный плов считался очень почетным блюдом. Его подавали на свадьбах, больших праздниках и даже при поминальных обрядах. Таким образом, это блюдо сопровождало человека на протяжении всей его жизни.

Уже в XVI в. были описаны рецепты и технология приготовления плова с рубленным мясом, рисом сорта девзира и лущеным горохом. А в народной медицине плов считался и до сих пор считается у восточных народов целебным. Его рекомендуют при недомоганиях, сильном истощении организма, после длительного голодания, перенесения тяжелой





Рецепт классического плова с бараниной

Необходимые продукты:

2 стакана риса,
500 г баранины,
6 луковиц,
400 г помидоров,
150 г растительного масла,
2 головки чеснока,
черный перец,
зелень кинзы и укропа,
соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. За полчаса до приготовления плова рис необходимо промыть и залить кипятком.
2. Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в казане на масле.
3. Нарезать небольшими кусочками лук, чеснок, помидоры.
4. Мелко нашинковать зелень кинзы и укропа.
5. В казан с мясом добавить нарезанные овощи, зелень и черный перец.
6. Довести мясо до образования румяной корочки.
7. Налить в казан воду, чтобы она покрыла мясо, добавить рис и посолить блюдо.
8. На медленном огне плов довести до готовности.
9. Плов хорошенько перемешать и выложить на большое блюдо.

Приятного аппетита!



1 У восточных народов казан — это символ единения и гостеприимства.

2 Зира, или как ее еще называют, индийский тмин, — прекрасная пряность, которая широко используется для придания неповторимого аромата овощам, мясу, плову. В Киргизии зирой приправляют жареное мясо с овощами, добавляют для аромата в соусы, в маринад для мяса. В Узбекистане зирой приправляют различные холодные закуски, супы, горячие блюда и мучные изделия.

болезни и т. д. Употребляли плов перед и после выполнения тяжелого физического труда, а также в плохую, холодную погоду весной, осенью и зимой.

Одна из легенд о происхождении плова связывается с именем великого Александра Македонского. Но, как уже говорилось, исконной родиной риса является Азия, а не Европа. Таким образом, плов воз-

На Востоке хорошие мастера по приготовлению плова — ашпазы — являются самыми уважаемыми людьми. Они знают, как искусно приготовить это великолепное блюдо, единственное во всей кулинарной истории сочетающее в себе все виды обработки продуктов: жаренье, припускание, варку и тушение.

А как красиво и с любовью ашпазы рассказывают о своем кулинарном искусстве! Как уверяют восточные профессионалы, чтобы приготовить настоящий плов, следует взять большой старый чугунный казан, положить в него кусочки отборного, лоснящегося мяса не старых, но и не очень молодых барашков, только отборный рис, молодую, сладенькую морковочку и не забыть про острый, обжигаящий лук. По словам ашпазов, блюдо надо держать на костре до тех пор, пока запах приготовленного плова не достигнет самого великого Аллаха!

Искусству приготовления настоящего плова может обучить лишь мастер, утверждают ашпазы, и никто больше и интереснее не расскажет вам о великом кушанье, чем мудрые и таинственные люди Востока!

ник не в Греции, а в Средней Азии задолго до того, как сюда пришел Македонский. Кроме того, признанный факт, что греки — народ, который стремится сохранить свою любимую традицию, а как в древней, так и в современной греческой кулинарии нет блюда даже похожего на плов.

В прошлом плов был пищей не для всех. Его могли позволить себе лишь зажиточные люди, а основное население готовило плов только по праздникам и для приема почетных гостей.

В настоящее время, как известно, плов стал обыденной пищей и его может позволить себе каждый. Однако правильно приготовить плов дано не каждому. Известно, что раньше в восточных семьях пищу в семье всегда готовили женщины, но что касалось общественных угощений, то здесь никакая женщина не могла сравниться с мужчиной. Каждый мужчина считал обязательным для себя уметь хорошо готовить плов, и это кулинарное искусство зачастую служило предметом гордости и даже соревнований.

Существует много разнообразных способов приготовления плова, ведь рис может быть прожаренным или вареным, причем иногда его полностью заменяют пшеницей или же горохом. С мясом тоже отдельная история. Принято считать, что баранина — это основное мясо для приготовления плова, но ее можно заменять говядиной, свининой, мясом курицы, фазана и даже рыбой. Удивительным может показаться и тот факт, что вместо мясной основы к плову, азербайджанцы, к примеру, используют яичную, молочную и фруктовую основы. Хотя это уже вряд ли можно называть пловом в его традиционном понимании.



Рецепт плова с курицей и черносливом

Необходимые продукты:

1 курица,
1,5 стакана риса,
2 луковицы,
2 моркови,
1 головка чеснока,
10 шт. чернослива,
1 ч. ложка зиры (кумина),
0,5 ч. ложки куркумы,
1 пучок петрушки,
1 пучок кинзы,
1 пучок укропа,
100 мл растительного масла,
соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Несколько раз промыть рис. Залить его теплой водой, добавить щепотку соли и оставить минимум на час. Затем откинуть его на дуршлаг.

2. Чеснок разобрать на зубчики, очистить.

3. Чернослив вымыть, замочить на 15 мин в теплой кипяченой воде. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать.

4. Лук и морковь очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь — длинной тонкой соломкой.

5. Курицу вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками, порубив косточки.

6. В казане или кастрюле с толстым дном сильно, до появления дыма, разогреть растительное масло.

7. Обжарить нарезанные овощи до золотистого цвета (4 мин). Добавить зиру, куркуму, перец и немного соли. Перемешать и готовить еще 5 мин.

8. Положить в казан куски курицы и готовить примерно 7 мин, пока на них не образуется золотистая корочка.

9. Всыпать нарубленную зелень, сверху ровным слоем выложить промытый рис, не смешивая его с овощами.

10. Влить в казан кипяток, так чтобы он покрыл рис слоем около 2 см. Воду вливать аккуратно, по стенке, чтобы не нарушить слой риса.

11. Воткнуть в рис зубчики чеснока и чернослив, уменьшить огонь до минимума и готовить без крышки до тех пор, пока не останется воды. Затем накрыть крышкой и готовить еще примерно 20—25 мин.

12. Снять плов с огня, аккуратно перемешать и выложить на большое плоское блюдо.

Приятного аппетита!



Паэлья

Испанцы утверждают, что почувствовать себя настоящим мужчиной можно только после сытной и чарующе вкусной паэли!

А что же представляет собой это испанское блюдо и как его едят? Ответ прост, так как

все совершенное и прекрасное просто! Паэлья — валенсийское блюдо из риса с шафраном и оливковым маслом. Кроме этого, при приготовлении блюда используют еще и морепродукты, овощи, курицу, колбасу. А вот название блюда

происходит от слова «сковорода», так как с испанского слово «patella» переводится именно так. Но сейчас неглубокую сковороду с двумя ручками, в которой готовится блюдо, называют паэльерой. Ранее это незамысловатое кушанье ела вся семья прямо со сковороды. Все садились на стульях вокруг паэли и черпали ложками рисовое блюдо. Традиционно испанцы готовили паэлью в праздничные дни, а также подавали по воскресеньям или в день святого Иосифа (19 марта). Непосредственно приготовление паэли считалось настоящим ритуалом, в котором участвовали обычно только мужчины, а само действо проходило обязательно на свежем воздухе и сопровождалось шутками, песнями и всеобщим весельем.

За свою многовековую историю блюдо не могло не обрасти легендами. Одна из них говорит о том, что после очередного банкета слуги некоего мавританского правителя смели все остатки пищи с богатого стола в одну большую сковороду, чтобы приготовить себе ужин. Отсюда и пошла оши-

1 Самая лучшая паэлья — паэлья, приготовленная на свежем воздухе жгучим испанским мачо, который вложит в свой шедевр всю душу.

2 Испания — родина паэли. Живописная полоса Средиземноморского побережья на северо-востоке страны — место неопишуемой красоты. Оно является самой популярной зоной туризма и отдыха.

бочная версия происхождения паэли от древнего арабского слова «baqiyah», что означает «остатки».

Еще одна интересная история, согласно которой испанское слово «paella» произошло от «рагелла», что переводится как «для нее». Оказывается, это блюдо горячие испанские мачо раз в неделю готовили для своих прекрасных дам.





3 Именно благодаря этим моллюскам у всех желающих есть возможность отведать изысканное блюдо с пикантным вкусом и неповторимым ароматом.

4 Классическая паэлья (валенсийская) имеет нежный золотистый цвет, так как в ней присутствует большое количество шафрана. Такое блюдо состоит из мелко нарезанных кусочков куриного, свиного и кроличьего мяса, а также куриной печени, бобов и стручков фасоли.

5 На севере Средиземноморского побережья, на Коста-Браво, очень популярна паэлья под названием «черный рис». Готовится это необычное и оригинальное блюдо с добавлением каракатицы. А насыщенный черный цвет получается благодаря веществам черного цвета, которые она выделяет при приготовлении. Знаменитый каталонский «черный рис» на первый взгляд может смутить даже самого бывалого гурмана, но на вкус это блюдо восхитительно!



В Испании только основных разновидностей паэльи насчитывается несколько десятков. Самой популярной версией блюда является излюбленная версия всех туристов, которая называется «паэлья микста» (paella mixta), что переводится как «смешанная паэлья». Блюдо на самом деле включает в себя всего понемножку — мяса, морепродуктов, овощей. Уникальность такой паэльи заключается в том, что она дает возможность всего за один раз оценить все вкусовые прелести этого блюда.





1

Особенности, которые необходимо учитывать при приготовлении пазлья:

- Чтобы пазлья получилась действительно вкусной и ароматной, необходимо использовать правильную посуду: дно сковороды должно быть плоским, а не сферическим. Кроме того, у сковороды должна быть большая поверхность и невысокие бортики. Благодаря этому рис равномерно распределяется по поверхности формы и хорошо проваривается.

- Если пазлья немного пристала ко дну сковороды, не стоит расстраиваться и предпринимать что-либо. Известно, что жители Валенсии делают это специально, а поджаристый и хрустящий рис со дна сковороды считается в пазлье самым вкусным.

Огромную популярность пазлья объясняют тем, что это блюдо не требует от повара многочасовой возни с ним. Все ингредиенты для пазлья могут быть подготовлены заранее, а перед самой подачей блюда на стол приготовлены, ведь процесс занимает не более 20 мин. Также слава королевы испанской кухни объясняется еще и дешевизной. Рис — база пазлья, в центре — мясо (кусочки цыпленка, говядины и свинины), устрицы, крабы, перец, чеснок, лук, ароматные травы. Идеальным напитком, сопровождающим пазлью, является сухое вино.

1 Почти в любом Испанском ресторане в меню имеется несколько видов национального блюда — пазлья.

2 Так выглядит современный испанский мегаполис — город Валенсия — родина знаменитой на весь мир пазлья.

Наличие в некоторых рецептах пазлья кроличьего мяса вполне естественно. Название страны Испании произошло от древнефиникийского слова «Ги-шпаним», что означает не что иное, как «берег кроликов». А дело в том, что этих пушистых животных в несчетном количестве обнаружили финикийские мореплаватели еще в 1100 г. до н. э. Воспользовавшись ситуацией финикийцы в срочном порядке стали основывать кроличьи фермы, а вкусное и к тому же диетическое мясо животных употреблять в пищу.

2





Рецепт пазлы с морепродуктами и овощами

Необходимые продукты:

500 г риса,
200 г сырых креветок,
12 мидий,
200 г кальмаров,
200 г филе белой рыбы,
150 г замороженной смеси морепродуктов,
200 г курицы,
100 г консервированных помидоров,
100 г болгарского перца,
50 г консервированного горошка,
100 г оливкового масла,
1—2 зубчика чеснока,
1 ч. ложка шафрана,
1 л воды.

Способ приготовления:

1. Разморозить смесь морепродуктов.
2. Нарезать курицу на небольшие аккуратные кусочки.
3. Кальмары очистить от внутренностей и кожицы.
4. Половину кальмаров нарезать крупными кольцами, а остальные — небольшими кусочками.
5. Разделить рыбу на две равные части и одну из них нарезать длинными дольками, оставшуюся рыбу — такими же небольшими кусочками, как и кальмар.
6. Разогреть большую сковороду и налить в нее масло, чтобы оно покрыло все дно.
7. Хорошо нагреть масло и выложить на сковороду подсоленную и приправленную курицу.
8. Обжарить на сильном огне в течение 3 мин, чтобы внутри курица оставалась почти сырой.
9. Добавить к курице кубики болгарского перца и обжарить смесь в течение еще 2 мин, а затем выложить порубленный чеснок и все перемешать.
10. Положить в сковороду мелкие кусочки рыбы и кальмаров, а также добавить смесь морепродуктов.
11. Убавить немного огонь и жарить, помешивая, в течение 3—6 мин.
12. Консервированные помидоры очистить от кожицы, измельчить и слоем уложить на сковороду.
13. Прибавить огонь и тушить блюдо до тех пор, пока две трети жидкости не испарится.
14. Насыпать в сковороду промытый рис и все аккуратно перемешать. Добавить шафран.
15. Залить пазлы водой, посолить, перемешать блюдо.
16. Довести всю массу до кипения и затем сделать огонь средним.
17. Выложить сверху на блюдо крупные куски рыбы, кольца кальмаров, мидии, креветки и горошек. Готовить все это под крышкой до тех пор, пока рис не станет мягким.
18. Снять готовую пазлы с плиты и дать ей немного постоять в течение 10 мин. Приятного аппетита!



3 Современная Испания — крупная рисопроизводящая страна. Чуть южнее города Валенсия, возле широко известного мелководного озера Альбуфера, раскинулись огромные и очень плодородные рисовые плантации. Рис именно с этих плантаций идеально подходит для приготовления пазлы: он не слипается в рисовую кашу, а отлично впитывает жидкость и великолепно ароматизирует все ингредиенты блюда.



Одним из известнейших блюд в мире стало японское блюдо «суши», небольшие рулетики из нори (высушенных морских водорослей семейства ламинария, называемых также «морская капуста»), начиненные рисом и другими вкусными начинками.

О происхождении этого популярного во всем мире восточно-

го блюда рассказывает древняя японская легенда.

«Давным-давно при дворе японского императора Мей Цзы самураи любили играть в одну очень интересную и необычную игру под названием «О-па». Она заключалась в том, что красная рыбка чинь перепрыгивает через рисовое колечко и все

кричат «О-ппааа!!!». Чья рыбка прыгнет выше всех, тот самурай будет победителем и предстанет перед самым солнцеликим императором Мей Цзы.

Все самураи хотели удостоиться этой великой чести и придумывали разные хитрости, чтобы победить.

Великий воин Якимото пошел в ту деревню, где жил мудрый дедушка Ом, за советом. Долго шел Якимото и много всего повидал. С одноглазой совой встретился и птицу Я видел. А это была великая удача — птица Я только раз в десять лет показывается человеку. Якимото зашел в домик дедушки Ома в очень хорошем расположении духа, поклонился ему, рассказал о птице Я и одноглазой сове и попросил Ома наставить его на правильную дорогу. Дедушка достал дудочку из рукава своего белоснежного кимоно и трижды сыграл несложную мелодию. Потом он сказал:

«Ты должен три дня кормить рыбку чинь рисовыми пирожками со сладкой бобовой начинкой. Если ты так сделаешь, бог достатка поселится в твоём доме в печной трубе».

Обрадовался великий Якимото и поспешил домой. А дома приказал растолочь в ступке самый лучший рис и приготовить из него вкусные моти.

Диетологи считают суши хорошо сбалансированной, здоровой пищей, так как в них содержится много питательных веществ, в том числе минералы и витамины, которые, как правило, частично теряются в процессе кулинарной обработки.

Через три дня начались соревнования. Самураи на вытянутых руках выносили площадки с рыбками чинь и ставили их под рисовым колечком. Потом колечко поднимали и на специальных дощечках деревянными палочками записывали, на какую высоту прыгает рыбка. И кричали «О-ппааа!»

А император Мей Цзы стоял за дверью и не мог зайти, потому что императорам нельзя играть в игры вместе с самураями. Специальные наставники императора следили за ним, так как по молодости лет солнцеликий мог пренебречь древнейшими запретами.

И вот настала очередь Якимото. Он тоже вынес емкость, в которой плавала его рыбка чинь, поставил ее под рисовое колечко и, предвкушая победу, стал ждать прыжка. Но рыбка чинь так растолстела от вкусных моти, что застряла в рисовом колечке и не могла выбраться.

Говоря о суши, невозможно не рассказать подробнее об основной их составляющей — нори. Без этих водорослей и суши — не суши.

Вообще морские водоросли в японской кулинарии используются очень широко. Особенно это касается трех видов, которые называются «нори», «комбу» и «вакаме».

• *Нори представляют собой похожие на бумагу темно-фиолетовые, почти черные прямоугольные пластинки, в которые и заворачивают рис для приготовления суши. Перед употреблением их следует слегка поджарить над открытым пламенем — благодаря этому значительно усилятся их аромат и вкус. Пластинки нори проносят достаточно низко над огнем, поджаривая отдельно с каждой стороны, пока они не изменят цвет на зеленый. Если цвет не меняется, это означает, что водоросли нори уже старые и для употребления в пищу не пригодны. Также нори могут быть в толченом виде. Но тогда их применяют в качестве приправы к различным блюдам.*

• *Комбу — это крупные сушеные листья бурых водорослей, которые используют для приготовления бульонов. Сначала комбу замачивают в воде до размягчения, затем по окружности надрезают лист для увеличения площади соприкосновения с водой и кладут в готовящийся бульон.*

• *Вакаме являются темно-зелеными сушеными водорослями, тонкими и почти бурыми; продаются они обычно в виде большого, спутанного клубка нитей. Перед употреблением их также замачивают в холодной воде после чего они увеличиваются в объеме, а затем используют в супах, салатах и других блюдах.*

1



Якимото так сильно разозлился, что мгновенно выхватил меч и разрубил рисовое колечко с рыбкой чинь вдоль на несколько частей. Колечки разлетелись по залу и упали точно на фарфоровые дощечки жюри.

Тогда поднялась страшная суета, многие самураи, почувя опасность, стали в боевые стойки. А великий Якимото упал лицом вниз, потому что дверь открылась, и в нее зашел солнцеликий император Мей Цзы.

Мей Цзы обманул своих наставников и убежал от них. А было ему тогда девять лет. Он подошел к дощечкам почитать результаты и увидел колечки с рыбкой внутри. Они ему так понравились, что он мгновенно запихал их в рот и проглотил. «Су ши! — сказал он, что означало: «Очень вкусные рисовые колечки с рыбкой внутри». — Пусть тот, кто их приготовил, подойдет ко мне!».

Для настоящих ценителей суши это таинство. Таинство, которое непременно требует, чтобы рыба в суши была свежайшей. Ведь далеко не все знают, что в Японии суши принято есть только в первой половине дня. Поэтому настоящие ценители с сожалением наблюдают за теми, кто ест суши за ужином или, что еще ужаснее, перекусывают этим великолепным блюдом поздно вечером. Настоящему ценителю хорошо известно, что в эту пору морепродукты уже не могут порадовать изысканным вкусом.

Когда Мей Цзы попрос, великий Якимото стал его первым советником, и никогда у него не было ни в чем нужды».

Из истории достоверно известно, что родиной первых суши были страны Южной Азии. В этих странах очищенную, разделанную рыбу укладывали слоями, пересыпали солью и клали под каменный пресс. Через несколько недель камни снимали и заменяли легкой крышечкой. Проходило несколько месяцев, в течение которых рыба бродила, и после этого она считалась готовой к употреблению.

Несколько ресторанов в Токио все еще предлагают эти оригинальные суши, приготовленные из пресноводного карпа. У этого блюда настолько сильный и резкий запах, что он затрудняет идентификацию рыбы, из которой оно приготовлено.

2 Токио — столица Японии, ее административный, промышленный и, конечно же, кулинарный центр.

3 Современный Осака выглядит очень внушающе! Еще бы! В этом мегаполисе проживают более чем два миллиона японцев, которые любят суши.

4 Японию омывают океан и моря, богатые рыбой, поэтому не удивительно, что рацион жителей островов включает морепродукты. Поставщиком этого богатства в Токио является прославленный оптовый рыбный рынок Цукидзи.

Это было еще до 1900 г., когда один талантливый шеф-повар по имени Йохей решил отказаться от процесса гниения и подать суши в форме, ставшей сейчас традиционной, то есть подал рыбу сырой. Новшество быстро приобрело популярность, и тут же появилось два различных стиля приготовления.

Кансай — стиль из города Осака, района Кансай, и стиль Идо из Токио.

Осака всегда была торговой столицей Японии, и местные продавцы риса стали продавать к суши, которые представляли собой приготовленный определенным образом рис, смешанный с другими ингредиентами, помещенный в красивые, съедобные формы-упаковки. Токио, расположенный на берегу богатого рыбы и моллюсками залива, предлагал нигири-суши, представляющие собой кусочек рыбы на маленьком комочке приправленного риса.

Сегодня даже японцы признали нигири-суши оригинальными суши, хотя на самом деле это не совсем так. Кансай-суши имеют более длинную историю и гораздо сложнее в приготовлении, чем нигири-суши, и только небольшая часть японцев знает об этом.

Любопытно отметить, что изначально рис из суши в пищу не употреблялся. Более тысячи лет назад рис был не только одним из основных продуктов питания, но и главным средством сохранения рыбы. Свежая рыба нарезалась на маленькие кусочки, которые обильно засыпались солью и смешивались с рисом. Рис подвергался естественной ферментации, благодаря которой рыба не портилась в течение целого года. По мере необходимости ее доставали из смеси



и подавали к столу, а ставший ненужным рис выбрасывали или использовали для маринования новых порций рыбы.

Только в XVI в. перебродивший рис из маринованной рыбы начали смело употреблять в пищу, и постепенно он превратился в главный и неотъемлемый компонент суши. Рис стали добавлять в грибы, овощи и другие продукты, получая тем самым новые блюда с необычным и очень специфическим вкусом. К этому времени были изобретены способы ускоренной ферментации риса, позволявшие ему приобретать новые вкусовые качества не за месяцы и годы, как раньше, а за считанные дни.



В XVII в. появились уже настоящие рисовые суши, в состав которых входили вареный рис, рисовый солод, морепродукты и овощи. Так из служебного компонента для маринования рыбы перебродивший рис превратился





1 Панорама знаменитого рынка Цукидзи. На рынке можно найти более 400 различных видов морепродуктов.

2 Японцы всегда очень тщательно выбирают морепродукты. Не зря Япония славится качеством изделий и продуктов, произведенных в этой стране.

3 Так разделяют тунца с помощью специальной пилы.

4 Суши-итамаэ — повар суши виртуозно владеет не только искусством варить рис, но и обращаться с ножами для рыбы.

ваться многочисленные магазины, закусочные и рестораны, в которых подавали разнообразные виды суши или продавали специально обработанный рис для самостоятельного приготовления суши дома.

С тех пор процесс приготовления суши, оставаясь в принципе неизменным, не перестает развиваться и совершенствоваться, пополняться новыми рецептами. Благодаря этому блюдо постоянно завоевывает все больше почитателей во всем мире. Причина этого проста. Для того чтобы приготовить эстетически привлекательные, аппетитные и вкусные суши, не нужно следовать надуманным догмам и строго придерживаться определенных требований. Отличительная особенность суши состоит в том, что достаточно понять принцип их приготовления, а затем уже можно использовать собственную фантазию и изобретательность, придумывая свои рецепты и экспериментируя с ингредиентами, список которых может ограничиваться лишь личными вкусовыми пристрастиями.

В самом центре Токио, недалеко от сердца столицы — Гиндза, расположен знаменитый рыбный рынок Цукидзи. Жизнь здесь начинается в предрассветные утренние часы. Ежедневно тысячи рыболовецких судов доставляют к месту торговли

все мыслимое и немыслимое многообразие рыбы и морепродуктов, которое бережно выгружается на берег и раскладывается на многочисленных причалах на территории рынка.

Когда все готово к началу торгов (примерно в 7 часов утра), на рынок Цукидзи устремляется огромная масса покупателей — владельцев рыбных магазинов и специализированных ресторанов, тысячи рефрижераторов и автофургонов. К 11 часам жизнь в Цукидзи замирает.

Несмотря на то, что приготовление суши — достаточно сложный процесс, требующий многолетнего опыта, японские дамы обязательно потчуют гостей суши собственноручного приготовления. Правда, потом они обычно долго извиняются за свой неполноценный «шедевр».

Цукидзи — одна из достопримечательностей Токио, которую так любят посещать иностранные туристы. Для них трудовые будни оптового рынка — настоящий праздник!

Суши требуют к себе трепетного отношения. Вот, например, в абсолютно правильно приготовленных суши все рисовые зернышки обращены в одну и ту же сторону. А для обретения поваром такого умения, как считают сами японцы, требуется не один год.

Для получения права называться суши-итамаэ (повар суши) и открытия собственного заведения приходится проделать долгий и трудный путь. Может



ся в прекрасную основу нового блюда.

Следующим этапом в развитии суши стало добавление в рис уксуса с приправами, которые сделали ненужной его продолжительную ферментацию. Уксус, обычно рисовый или фруктовый, перемешивали с подсоленной водой, иногда добавляли в него сахар, саке, мед и морские водоросли, а затем заливали этой смесью вареный рис, к которому добавляли рыбу, морепродукты, овощи и выдерживали некоторое время под прессом.

Получившееся в итоге блюдо стало настолько популярным, что по всему Идо, как назывался Токио до 1868 г., стали откры-



показаться, что сама рубка рыбы с последующей лепкой рисовых колобков является не таким уж и замысловатым занятием, но это лишь на первый взгляд. Свое обучение в лавке суши подмастерье начинает сразу после окончания средней школы, т. е. с семнадцати лет. Несколько лет он моет посуду и разносит зака-

5 Уютное местечко, где можно отведать суши, посидеть в уединении и поразмыслить над жизнью.

6 Существует множество форм суши, но самые популярные из них — лепные (нигири), когда морепродукты кладутся поверх комочка риса, и катаные, когда из риса и морепродуктов делают рулет — нори-маки или роллы. Иногда суши делают в форме конвертов. Но в какой бы форме они не подавались, вкус их остается неизменным.



Рецепт суши с консервированным лососем

Необходимые продукты:

1 банка (200 г) консервированного лосося или горбуши,
5 листов нори,
50 г риса для суши,
2 ст. ложки рисового винного уксуса,
1/2 ч. ложки мелкого сахара,
1/2 ч. ложки соли,
по 1 маленькому красному и желтому перцу, нарезанному на тонкие полоски,
1/2 огурца, нарезанного на тонкие полоски,
консервированный имбирь, паста васаби и японский соевый соус.

Способ приготовления:

1. Слить жидкость из консервированного лосося, очистить от кожи и костей, поломать на большие куски. Отставить.

2. Положить рис для суши в кастрюлю и отварить по инструкции на упаковке. После того как он поварится 10 мин, выключить огонь и оставить на 10—

15 мин, накрыв крышкой. Переложить в миску и добавить винный уксус, соль и сахар.

3. Порезать каждый кусок нори на 4 равных кусочка.

4. Положить в середину ложку риса с горкой и разложить несколько полосок перца и огурца.

5. Закатать с одного конца в форме трубочки. Положить сверху кусочек лосося и подавать с консервированным имбирем, пастой васаби и японским соевым соусом.

Приятного аппетита!



зы, и лишь потом его допускают помогать готовить рис.

Хороший рис для суши должен быть полированным и обладать определенной вязкостью. Поэтому японцы варят его в небольшом количестве, а вода при засыпке должна быть уже горячей. После добавления нужного количества уксуса и специй рис выкладывается в большую неглубокую деревянную миску из японского кипариса и раз-

рыхляется деревянными лопатками, так как любая металлическая кухонная утварь может вступить в реакцию с уксусом. Затем рис перемешивают и вновь разрыхляют, тем самым остужая его.

Суши можно есть двумя способами:

Способ 1

1. Положите суши набок и приподнимите палочками или пальцами (большим, указатель-



Суши-роллы «Калифорния» названы так за большую любовь гурманов США к суши. Калифорнийские суши весьма популярны и являются в некотором роде визитной карточкой японской кухни во всем кулинарном мире.

Процесс скручивания нори в трубочку быстрый и простой. Главное — прижать покрепче рис и остальные продукты, а потом медленно, но верно скручивать водоросли.

ным и средним) его верхний слой вместе с рисом.

2. Обмакните край верхнего слоя (но не рис) в соевый соус.

3. Положите суши в рот таким образом, чтобы верхний слой оказался на языке.

Способ 2

1. Возьмите маринованный имбирь и обмакните его в соевый соус.

2. Пользуясь имбирем как своего рода кисточкой, размажьте соус по верхнему слою суши.

3. Положите суши в рот таким образом, чтобы верхний слой оказался не языке.

4. Не злоупотребляйте соевым соусом, иначе он полностью заглушит вкус риса.

5. То же самое можно сказать о васаби и маринованном имбире. Только умеренное употребление приправ позволит вам оценить гармонию вкуса всех ингредиентов суши.

Рецепт калифорнийских суши (роллы «Калифорния»)

Необходимые продукты:

3 листа половинного размера нори,
1 свежий огурец, разрезанный на тонкие небольшие полоски,
мякоть нарезанного на тонкие полоски авокадо,
160 г крабового мяса,
васаби,
горсть обжаренных зерен кунжута,
икра летучей рыбы тобико, для украшения.

Способ приготовления:

1. Уложить на бамбуковую циновку пищевую пленку. Сверху положить лист нори и нанести на него слой суши-риса.

2. Смочить руки в воде с лимоном и аккуратно разровнять рис. Перевернуть нори.

3. Когда суши-рис окажется на покрытой пленкой циновке, нанести на нори тонкий слой японского хрена васаби.

4. Разместить сверху полоски огурца и авокадо с крабовым мясом.

5. Свернуть циновку, бережно придерживая начинку. Завершить формирование суши-ролла следует аккуратным надавливанием на циновку.

6. Развернуть циновку и убрать пищевую пленку.

7. Присыпать суши-ролл обжаренными зернами кунжута и нанести на него тонкий слой икры летучей рыбы — тобико.

8. Разрезать суши-ролл «Калифорния» на шесть равных кусочков. Таким же образом приготовить еще два ролла.

Приятного аппетита!

Непосредственно процедуру резки рыбы и морепродуктов для суши утонченные и щепетильные японцы возвели в ранг высочайшего искусства.

Так, движения повара за разделочной доской должны быть безукоризненными, поскольку каждый кусок рыбы имеет свои отличия, и прежде чем начать резать, нужно учесть фактуру этого куска и его плотность. Именно в этом и кроется искусство.

Наблюдая за работой итамаэ, видя как тот безошибочно и четко орудует при резке и рубке своими ножами, можно подумать, что для этого требуется всего лишь ловкость рук, но это совсем не так. За каждым молниеносным ударом кроется четкий и точный расчет. Все это и должен запоминать подмастерье, который перешел в разряд помощников. Наконец он получает разрешение от своего итамаэ называться суши-я, что значит «готовящий суши». Соответственно он может выбирать: либо продолжить работу с хозяином, либо открыть собственное заведение.



Утка по-пекински

Пекин — не только административный центр Китая, но и настоящий гастрономический центр государства. Таким он был много веков тому назад и остается по сей день. Императорские повара оставили здесь множество своих идей и эксклюзивных рецептов, ведь для императора отбирали самых лучших поваров страны. Для трапезы его императорского величества использовали только самые лучшие и дорогие приправы.

О медвежьих лапах, верблюжьих горбах и обезьяньих губах, которые подавались ко столу императорской семьи, упоминалось уже в ранних литературных произведениях. Правда, все эти экзотические кулинарные изыски исчезли вместе с последним императором.

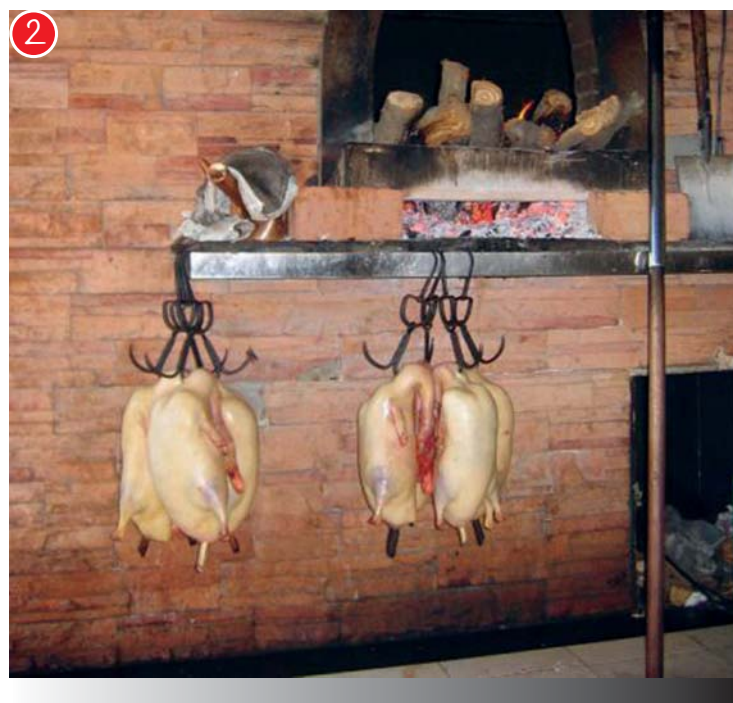
История возникновения известного блюда китайской кухни «Утка по-пекински» началась еще во времена династии Сун (X—XIII вв.). Тогда китайцы предпочитали запекать утку в глиняной корочке. Немного позже, во времена династии Юань (XIII—XIV вв.), утку уже начали фаршировать бараниной. А вот при династии Минь (XIV—XVII вв.) утку начали мариновать, чтобы она стала белой, с тонкой, нежной кожей и особо мягким мясом.

Сегодня утка по-пекински, перед тем как попасть на столы потенциальных любителей вкусно поесть, проходит семидесятидневную подготовку. И это не миф! А начинается все с того, что птицу кормят специальной

1 Чтобы хоть как-то ускорить процесс приготовления, в китайских ресторанах уток сушат при помощи вентиляторов.

2 Эти утки ждут своей очереди попасть в печь для запекания.

смесью злаков. Когда она набирает нужный вес, ее режут. Затем приходит время приготовления. Начинать готовить утку нужно за сутки до ее подачи на стол. Для этого профессиональные мастера рекомендуют следующее: прокипятить емкость с водой, повесить утку за шею и обдать ее крутым кипятком так, чтобы кожа утки стала белого цвета. Затем воде необходимо дать стечь. Когда вода стечет полностью, утку следует промокнуть досуха бумажным полотенцем, натереть сухим хересом или китайским рисовым вином снаружи и внутри. Далее нужно натереть утку крупной солью, а после этого на 12 часов поместить в холод, ничем не закрывая. Через 12 часов утку вынимают, смазывают ее снаружи двумя столовыми ложками меда. Мед должен быть распределен по поверхности тонким равномерным слоем. И снова в холод (опять-таки предпочтительно в вертикальном положении) еще на 12 часов. А чтобы блюдо получилось не только вкусным, но и красивым,



Во все времена блюда из птицы занимали главное место среди кулинарных изысков не только в Китае, но и в России. Ярким подтверждением этого может служить колоритное описание подготовки к обеду в произведении классика русской литературы И. А. Гончарова «Обломов»:

«На кухню посылались беспрестанно то Настасья Петровна, то Степанида Ивановна напомнить о том, прибавить это или отменить то, отнести сахару, меду, вина для кушанья и посмотреть, все ли положит повар, что отпущено. Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке. Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась! Сколько тонких соображений, сколько забот и забот в ухаживанье за нею! Индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным дням, откармливались орехами; гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтоб они заплыли жиром. Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломовке!»

в отверстия между кожей и мясом утки вдувают воздух. После такой процедуры морщины на коже птицы разглаживаются, а корочка после приготовления



становится хрустящей. Затем утку еще раз натирают специями, и после того как она немного подсохнет, ее поджаривают на открытом огне. Утка по-пекински готова. Но и здесь есть свои гастрономические тонкости: по традиции утку надо разрезать на восемьдесят — сто частей, а затем подать на стол с различными острыми соусами и мариладами.

Как говорят китайские повара, блюдо не должно состоять только из самой утки. По традиции оно включает тонкие блинчики, свежие огурцы, пюре из картофеля, лук, специально приготовленные соусы и т. д. Конечно, все эти гарниры могут быть дополнены по вкусу гостей. Методы приготовления пекинской утки, ее гарниры были разными в различные исторические периоды.

Именно полученные небольшие кусочки и есть блюдо, известное под названием «Утка по-пекински». Все остальное — мясо, кости, потроха — в состав конечного варианта блюда не входит. Из так называемых остатков производства может быть сварен прекрасный суп из китайской капусты, который традиционно подается после мяса.

3 Иван Александрович Гончаров (1812—1891) — русский писатель, автор таких знаменитых произведений, как «Обыкновенная история», «Обломов», «Обрыв».

4 Знатки гастрономического дела утверждают, что утку по-пекински хорошо и правильно готовят только в Пекине в так называемых «утиных» ресторанах, потому что только там, где дотошно соблюдаются все фазы приготовления этого восточного блюда, может быть создан подлинный шедевр китайского гастрономического искусства.

5 Изысканное блюдо заслуживает не менее роскошной тарелки из тонкого китайского фарфора.

6 Повар точными, профессиональными движениями разделывает утку.





В Китае существует легенда о том, что утка по-пекински обладает омолаживающими свойствами. Утиный жировой состав является отличным увлажняющим и питательным веществом, что очень благотворно действует на женскую кожу. А знаменитая императрица Цзи-Си даже взяла за правило делать себе целебные маски на лицо из кусочков пекинской утки.

Шашлык



Шашлык был самым первым блюдом, которое научился готовить человек. Наши далекие предки, как известно, готовили для себя пищу на огне и углях. Установлено, что, перед тем как обжаривать мясо мамонта или медведя, они накалывали куски на палки или же ветки, что в традиционном понимании очень похоже на шашлык. Известно, что уже namного позже охотники и солдаты, будучи в условиях, далеких от домашних, нанизывали добытое мясо на шомполы от мушкетов и таким образом жарили его.

Также во все времена было популярно зажаривание на вертеле целых туш животных или же птицы. Этот вид термической обработки мяса был одинаково популярен как на Востоке, так и в Западной Европе. В отечественных книгах и документах, дошедших до наших времен, упоминаются так называемые верченые куры, утки, кролики.

На Западе и в Америке очень распространен оригинальный

1 Шашлык в его классическом понимании готовится из мяса. Как считают на Востоке, лучшим мясом для этого блюда является баранина.

Но сегодня, в силу того что люди пресыщаются традиционными блюдами, повара по всему миру пытаются изобретать все новые и новые с необычным и неведомым вкусом. Поэтому шашлык из креветок, рыбы, овощей и даже фруктов — уже не новость.

2 Возьмите пару жареных колбасок-барбекю с приятным ароматом дымка, бокал хорошего темного пива — и прекрасный обед вам обеспечен!



Традиция приготовления шашлыка широко распространена по всему миру.

Известно, что в некоторых слабо развитых районах Африки местные аборигены делают шашлык из ливера. А вот в Грузии для самых дорогих гостей делают блюдо под названием «мцвади» на сухой виноградной лозе. Маленькие кусочки мяса на шампурах распространены и в Юго-Восточной Азии: Таиланде, Малайзии, Индонезии, там они называются «satay».

Даже в Латинской Америке существует традиция приготовления шашлыка, в Бразилии, например, шашлык называют «шураска». В этой стране огромный кусок мяса нанизывают на шампур и готовят прямо над открытым огнем. Когда верхний слой прожаривается, его большим острым ножом срезают на тарелку.

В Японии, Китае, Индонезии мясо нанизывают на шпажки (острые деревянные палочки), жарят во фритюре, потом окунают в соус и подают к столу. На углях японцы готовят очень редко. По их мнению, уголь обладает сильным свойством впитывать различные запахи, а в процессе приготовления пищи уголь передает эти запахи продуктам.

Именно поэтому японцы с шашлыком, который готовился на углях, обязательно едят маринованный имбирь — он устраняет посторонние запахи.



Если вы решите делать шашлык из баранины, то мясо нужно выбирать молодое и нежирное. Весь лишний жир необходимо убрать и мясо порезать на маленькие кусочки. Репчатый лук следует прокрутить через мясорубку и перемешать с мясом, а затем уже мясо перемешать с настоящей аджикой (приготовленной только из томатов, перца и специй) и мариновать в течение суток.

Шашлык из свинины лучше приготовить из окорока или свиных ребрышек. Ребрышки следует нарезать парами. При нанизывании на шампуры в ребрышках обычно прокалывается мякоть между костями.

Шашлык из говядины следует готовить особым образом. Дело в том, что говядина жестче, чем свинина, и поэтому мясо рекомендуется предварительно замочить в газированной воде. Дальше шашлык готовится так же, как из свинины или баранины. Мясо для шашлыка из птицы маринуется дольше, чем для шашлыка из свинины. Запивать шашлык из птицы хорошо сухим белым вином.

Если вы хотите сытно и в то же время без вреда для здоровья поужинать шашлыком, то мясо можно смело сочетать с различными овощами, которые улучшат пищеварение, а привычный шашлык разнообразят и придадут ему неповторимую легкость.



Несколько золотых правил, соблюдение которых сделает шашлык незабываемо вкусным.

1. Расстояние от угля до шашлыков должно быть примерно 15 см.
2. Самый лучший мангал — чугунный.
3. Исключительно свежее мясо.
4. Постоянное вращение шампура.
5. Нанизывание на шампур мяса обязательно вдоль волокон.
6. Шампуры должны лежать вплотную друг к другу.



Рецепт классического шашлыка

Необходимые продукты:

1 кг баранины,
5—6 луковиц,
1 пучок зеленого лука,
3—4 помидора,
4 ст. ложки соуса ткемали,
1 лимон,
20 г топленого бараньего сала,
перец черный молотый, зелень, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Мясо нарезать небольшими кусочками, сложить в достаточно большую емкость, посолить, посыпать молотым перцем, добавить предварительно нарезанный кольцами репчатый лук, уксус или лимонный сок и все перемешать.
 2. Емкость накрыть крышкой и на 2—3 часа поместить в холодное место для маринования.
 3. После маринования куски мяса нанизать на шампуры перемежку с нарезанным кольцами репчатым луком.
 4. Смазать мясо и лук растопленным салом.
 5. Жарить шашлык на мангале над горячими углями без пламени около 10—15 мин, поворачивая шампур так, чтобы мясо прожаривалось равномерно.
 6. На гарнир подать зеленый или репчатый лук, нарезанный лимон или соус ткемали, помидоры.
- Приятного аппетита!

способ жарения мяса или овощей на решетке, которая с двух сторон плотно зажимает продукт. Эту решетку необходимо постоянно переворачивать для того, чтобы добиться равномерной обжарки.

Такое мясо на Западе называют «барбекю», что в переводе с английского обозначает «жарить тушу целиком».

В России же существует традиция: на пикнике, вдали от суеты, на чистом воздухе жарить шашлык. Для этого блюда требуются специальные приспособления: мангал и шампуры. Мясо для шашлыка необходимо нарезать небольшими кусками и складывать в неокисляющуюся посуду для маринования. Затем его солят, обильно посыпают различными приправами, добавляют нарезанный

2 Профессиональные шашлычники утверждают, что если мясо мариновать целые сутки, то жарить его придется всего 5—6 мин, а блюдо получится очень сочным и мягким.

3 Целиком зажаренный поросенок сделает обычный обед праздничным.



Рецепт шашлыка по-японски «Якитори»

Необходимые продукты:

600 г филе куриных грудок без кожи и косточек,
1/3 стакана сахара,
1 ст. ложка измельченного имбиря,
1 стакан говяжьего бульона,
1/3 стакана соевого соуса,
2 ст. ложки кукурузного крахмала,
1/4 стакана сакэ или сухого хереса,
2 ст. ложки растительного масла.

Способ приготовления:

1. В кастрюле смешать бульон и соевый соус, помешивая, растворить в жидкости сахар и имбирь, довести до кипения.
 2. Хорошо перемешать кукурузный крахмал с сакэ и влить в соус.
 3. Уменьшить огонь и немного поварить, пока не загустеет.
 4. Остудить.
 5. Нарезать курицу маленькими кубиками и нанизать их на предварительно замоченные в воде бамбуковые или же деревянные шампуры (если нет бамбуковых, то можно отступить от классического рецепта и воспользоваться металлическими шампурами, но они должны быть очень тонкими, почти как вязальные спицы, так как кусочки мяса маленького размера).
 6. Смазать кусочки курицы растительным маслом.
 7. Жарить якитори на гриле на умеренном огне до готовности.
 8. Поливать соусом во время жарки, а последний раз полить шашлык перед самой подачей к столу.
- Приятного аппетита!

репчатый лук, уксус (или же лимонный сок, вино, томатный соус, кефир) и все тщательно смешивают. Для того чтобы шашлык получился сочным и ароматным, его на 2—3 ч помещают в холодное место для маринования и пропитки. Затем куски мяса нанизывают на тонкий металлический вертел, так называемый шампур. Жарить шашлык надо на углях без пламени в течение 15—20 мин. Одним из условий приготовления хорошего шашлыка является непрерывное переворачивание шампура. Что же касается дров и мангалов, то, по мнению специалистов, лучшими для шашлыков являются дрова из виноградной лозы. Абсолютно не подойдут дрова из деревьев с ядовитой древесины (кроме бука, его яды при горении разлагаются), например софора японская. Если есть готовый древесный уголь, можно смело им пользоваться. Высота мангала для жаренья шашлыка должна быть такой, чтобы мясо располагалось над углями на расстоянии около 15 см или даже немного ниже.

Исторической родиной шашлыка принято считать — Восток: Иран, Ирак, Ливан, Кавказ. А вот

Якитори — японский шашлык из курицы. В переводе с японского это слово означает «жареная птица». Строго говоря, лишь жареные кусочки курицы и овощей называют «якитори», но в ресторане или, к примеру, в какой-либо закусочной в Японии вам могут предложить шашлык из свинины или же креветок, и это блюдо тоже будет называться якитори. Японцы очень любят подобную снедь вместе с пивом на ужин. Шашлык с пивом помогает расслабиться после тяжелого дня, а также дает силы и энергию.

само слово «шашлык» в нашем языке появилось случайно. Это искаженное крымско-татарское слово «шиш» — «вертел», «шишлык» — «что-то на вертеле». К примеру, в Армении шашлык называют «хоровац», а в Азербайджане — «кебаб», в Турции — «шиш-кебаб».



Бутерброды

Хлеб — основа любого бутерброда, многих блюд и даже напитков и главный продукт питания для миллионов людей по всему миру. Недаром этот пищевой продукт у древних народов считался божественным.

Археологи установили, что самый первый хлеб был приготовлен из желудей, а вот злаки впервые были использованы в пищу несколько тысяч лет назад в Средней Азии. Есть предположения, что семена пшеницы были случайно найдены во время охоты или же прогулок наших далеких предков. Затем люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились тереть и смешивать семена злаковых растений с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях.

Что такое бутерброд, как и с чем его едят, прекрасно знает любой человек. «Ну что может быть проще бутерброда?» — подумаете вы и будете не правы! История этого кулинарного изобретения покрыта мраком. Исследователи пока не могут дать точный ответ на вопрос о происхождении такого яства, как ломтик

Достоверно, что около 1000 лет до н. э. люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко для изготовления хлеба. А много позже египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Еще некоторое время спустя у людей возникла потребность в специальных устройствах для производства хлеба, что привело к изобретению египтянами печки для производства хлеба. Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне — благодаря грекам, и процесс пошел: к 100 году н. э. римляне распространили свои навыки по выпечке хлеба по всей Европе. В средние века почти во всех европейских городах были булочные.

Хлебопроизводство было ручным до начала 1900 г. В 1908 г. в Мельбурне этот процесс был впервые механизирован.

хлеба, на который намазывают тонким слоем масло (собственно это и есть прямой перевод с немецкого языка слов «бутер» и «брод» — хлеб





1

1 Бутерброд — самая популярная еда у россиян на сегодняшний день. Очень многие люди, которые работают без обеда или по каким-то причинам не успевают хорошо пообедать, берут на работу не что иное, как бутерброды. Это очень удобно употребляемая пища, достаточно сытная и вкусная. Именно поэтому бутерброды с большим удовольствием берут с собой еще и дети в школу.

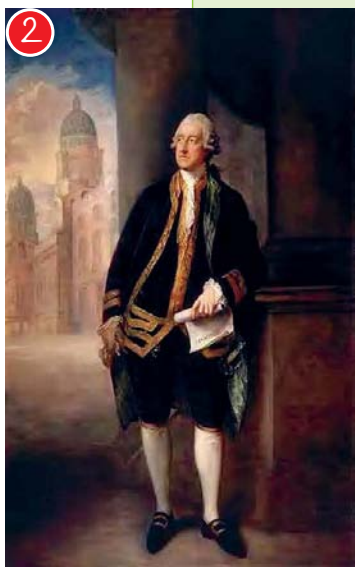
2 Джон Монтегю, граф Сэндвич (1718—1792) — английский дипломат, военно-морской министр Британской империи, а также изобретатель закрытого бутерброда, который и получил имя своего создателя.

и масло). Но кое-какие данные существуют.

Во-первых, следует отметить, что родоначальниками бутербродов были совсем не французы и даже не итальянцы, а представители мусульманских стран. В поддержку этого факта можно привести историю из Библии о том, что Иисус на горе накормил тысячи людей, давая каждому по ломтю хлеба и рыбу. Чем не первый бутерброд? Существует и вторая версия происхождения блюда. Она говорит о том, что «отцом» бутерброда был Николай Коперник, именно тот человек, который совершил переворот в науке, объяснив движение Земли вокруг своей оси, а планет — вокруг Солнца. Однако ученый придумал бутерброд совсем не из кулинарных соображений, а с медицинской точки зрения.

Произошло это так. Молодой Коперник устроился на работу в Ольштынский замок. Не успел юноша проработать в замке и месяца, как его осадили враги. А через некоторое время в разоренном и осажденном замке начали массово заболевать солдаты. Наблюдательный Коперник точно подметил, что болезнь каким-то образом связана с хлебом, которым питались воины. Как оказалась, у солдат хлеб очень часто падал на землю, а они, поднимая его, не замечали

2



Закрытыми бутербродами называются сэндвичи — по имени графа Сэндвича Джон Монтегю. Этот азартный английский аристократ слыл заядлым картежником. Он-то и придумал, что надо сделать, чтобы не отходить от ломберного стола даже перекусить и при этом еще и не выпачкать карты жирными руками.

Такое блюдо состоит из двух ломтиков пшеничного хлеба. Как и у бутербродов, нижние и верхние куски хлеба с внутренней стороны обязательно смазываются маслом, майонезом или же специальной бутербродной пастой.

И хотя сэндвич не самая полезная еда, в США этот вид кушанья очень популярен. В Америке, несмотря на то что сэндвичи — калорийная пища, а американцы — самая полная нация на Земле, любят и продолжают любить эти бутерброды. Более того, в американском календаре у сэндвича есть даже свой собственный день — 3 ноября, день, в который родился Джон Монтегю, четвертый граф Сэндвич.

Практически в каждой стране есть своя разновидность популярного бутерброда. К примеру, индийские сэндвичи называются растительными. Все дело в том, что они готовятся из вегетарианских продуктов — помидоров, картофеля, свеклы, лука и т. д. Арабский вариант сэндвича известен как арам или левант. Его готовят из лаваша со сливочным сыром, тонкими ломтиками мяса, салата, лука, помидоров и других начинок.





3 История Австралии тесно связана с хлебом. Ведь заселять этот необитаемый жаркий континент начали переселенцы из Европы не по своей воле. Многие из них были сосланы на этот материк за кражу хлеба. Мука всегда была стратегическим продуктовым сырьем на государственных рынках. Первая булочная была открыта жителем Сиднея Джоном Палмером, который попал в Австралию на военном корабле.

ли пыли и ели грязный хлеб. Сообразительный Николай Коперник решил, что на хлеб надо намазывать нечто белое, чтобы была отчетливо видна грязь. Он не придумал ничего лучше, как намазывать на хлеб обыкновенное масло.





1

Один из самых известных бутербродов — это датский бутерброд. В специальную булочку, совсем небольшого размера, хитроумные датчане могут уместить огромное количество различных вкусных компонентов — несколько сортов мясных или рыбных продуктов, овощи, зелень, приправы: все заправляется кетчупом, майонезом или горчицей. Такие бутерброды настолько популярны, что каждый день большие партии датских вкусностей отправляют самолетами в Англию и даже США.

Это и спасло многих солдат от болезни.

Сегодня рецептов по приготовлению бутербродов существует огромное множество. Все бутерброды можно разделить на горячие и холодные, вегетарианские и мясные, фруктовые и сладкие, большие и маленькие, калорийные и диетические, закрытые и открытые, вкусные и очень вкусные и т. д.

Очень важны правила хорошего тона по употреблению бутербродов. Все кушанья, которые

Всем известные канэе начали свою историю в Древней Греции, где «копорс» назывались, как это ни странно, комары или москиты. Поэтому специальный балдахин, которым накрывали кровать, чтобы таким образом защититься от комаров, назывался «копоріон». Римляне же переняли слово «копоріон», которое со временем видоизменилось в средневековой латыни и превратилось в «сопорейт». Уже оттуда слово попало в средневековый английский язык как «сопоре». И так стали называть занавеси (теперь это слово существует как «сопору»).

Французы же называли словом «сапаре» свои диваны. Некоторые думали, что маленький тостик с начинкой уж очень похож на французский диван «сапаре», так что это интернациональное слово приобрело второе значение во французском языке. Из Франции оно переехало в английский язык, ну а из английского распространилось по всему миру.

Несколько правил по приготовлению канэе:

- Главный принцип канэе — их не откусывают, а сразу кладут в рот, целиком, специальными пластмассовыми вилочками.
- Хлеб для канэе нарезают ножом на квадратики, ромбики, кружочки и даже треугольники, все зависит от фантазии повара. Продукты для приготовления этих маленьких деликатесов можно использовать самые разнообразные — крутое яйцо или отдельно желток, сыр, оливки, вареную курятину, говядину, огурцы, помидоры, редис, различные фрукты включая киви, апельсины и яблоки.

• Также следует помнить, что для канэе характерно праздничное, торжественное оформление. Можно использовать листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, маслины, лимоны, а также масло зеленого или красного цвета. Все эти нехитрые продукты, которые доступны каждому, сделают канэе не только очень вкусными и аппетитными, но еще и привлекательными.

• Чтобы получить зеленый цвет масла, необходимо перетереть сливочное масло с заранее тщательно растертой зеленью петрушки, а вот красный цвет можно получить с помощью томатной пасты, желтый — при добавлении в масло желтка сваренного вкрутую яйца.



подаются на кусочках поджаренного хлеба (тостах), кроме жареных голубей и перепелов, — грибы, спаржа, «сладкое мясо» — следует брать с подноса вместе с ними, поскольку, во-первых, так проще перенести все к себе на тарелку, а во-вторых, груда размякших тостов на подносе — зрелище непривлекательное.

Бутерброд со всем, что на нем находится, снизу подхватывают ложкой, сверху придерживают вилкой и переносят к себе на тарелку, на край которой потом можно отложить хлеб, если вы не захотите его есть. Когда кушанье берется только ложкой, вам следует быть особенно внимательными и осторожными.



Рецепт бутербродов с пармезаном и яйцами

Необходимые продукты:

6 кусочков хлеба,
100 г сыра пармезан,
6 яиц,
100 г майонеза,
2 дольки чеснока,
зелень петрушки.

Способ приготовления:

1. Кусочки хлеба поджарить на сковородке с двух сторон.
 2. Натереть каждый ломтик хлеба чесноком и обильно смазать майонезом.
 3. Предварительно сваренные вкрутую яйца натереть на мелкой терке, то же самое проделать с сыром.
 4. Посыпать бутерброды яйцами и пармезаном.
 5. Каждый бутерброд украсить небольшой веточкой петрушки.
- Приятного аппетита!

Большой интерес вызывает происхождение известного выражения «шведский стол». Немногим известно, что сами шведы этот самый стол называют «бутербродным столом» (шмёргасборд). А самое удивительное, что шведы позаимствовали такой стол из русской кулинарной традиции! Они утверждают, что именно русский обычай начинать застолье с соленых закусок и горячительных напитков укоренился в Швеции в XVIII в. в виде так называемого «стола для водки и закусок». А затем и сами яства, и кулинарные традиции становились все более разнообразными и изысканными, что и привело к таким метаморфозам: появился шведский стол в нынешней его форме.

А что касается настоящего шведского бутерброда, то в нем очень важен вкус хлеба. Хлеб севера Швеции называется «туннбрёд», что значит «тонкий хлеб». Делают такой хлебушек, точнее лепешку, с добавлением ячменной муки.

В Центральной Швеции появились знаменитые «кнакебрёд», или хрустящие хлебцы. Зерно в древности в этом регионе мололи только два раза в год: весной и осенью, когда было достаточно воды в ручьях. Мука же никак не могла храниться в течение полугода, и поэтому людям приходилось рационально использовать такой ценный продукт: выпекать из нее хлеб, который долго не изменял своих вкусовых качеств. И только в Южной Швеции пекли традиционный мягкий круглый хлеб с различными ароматными пряностями и травами.

Но самое большое отличие шведского хлеба заключается в том, что он в этой стране сладкий. Сахар в шведской кухне употребляется гораздо чаще, чем в других странах. Шведы-сладкоежки предпочитают добавлять его даже в печеночный паштет и маринованную сельдь.

- 2 Бутерброд с красной икрой — рецепт предельно простой, но зато какой изысканный, какой родной! Действительно, этот вид бутерброда распространен по всему миру и является очень популярной закуской.





Рецепт горячих острых бутербродов

Необходимые продукты:

100 г черного хлеба,
25 г майонеза,
2 дольки чеснока,
1/2 свежего огурца небольшого размера,
10 г растительного масла.

Способ приготовления:

1. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на масле до золотистой корочки.
 2. Чеснок измельчить и нанести тонким слоем на обжаренный хлеб.
 3. Смазать хлеб майонезом и украсить ломтиками свежего огурца.
- Приятного аппетита!

Рецепт бутербродов с морковью

Необходимые продукты:

200 г пшеничного хлеба,
40 г маргарина,
5 морковок,
2 больших помидора,
20 г сливочного масла,
2 ч. ложки пшеничной муки,
1/2 ст. ложки молока,
3 ст. ложки тертого сыра,
соль, мускатный орех — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон.
 2. Нарезать соломкой морковь и потушить в масле и небольшом количестве воды.
 3. Затем добавить муку, молоко и тушить получившуюся массу 5–10 мин.
 4. На завершающей стадии приготовления заправить морковь солью и тертым мускатным орехом.
 5. Тушеную морковь уложить сверху на приготовленные ломтики хлеба, посыпать тертым сыром и слегка запечь в духовке.
 6. Украсить бутерброды дольками помидора.
- Приятного аппетита!



Гамбургер

По поводу происхождения вездесущего гамбургера, или попросту булочки с котлетой, существует множество теорий. Особенно сильно интересуются бутербродом

любопытные американцы, которые обожают гамбургеры и могут есть их в несчетном количестве.

Так, исследователи утверждают, что далеким предком совре-

1 Рестораны сети «Макдональдс» расположены по всему миру. Несмотря на то что диетологи утверждают, что еда, которую подают в ресторанах «Макдональдс», — не лучшее питание для человека, так как она является генетически модифицированной и ненатуральной, свободными столики в ресторанах стоят разве что ночью.

В 1940 г. братья Дик и Мак Макдональд начали новую эру быстрого питания, открыв в Калифорнии свой первый ресторан. Гамбургер занял почетное место в меню ресторана и стал самым раскупаемым блюдом!

Так как многие диетологи утверждали, что гамбургер — это тяжелая пища, в 1960-е гг. булочки для гамбургеров начали посыпать кунжутом, что значительно улучшило и облегчило пищеварение посетителей «Макдональдс».

2 Логотип компании «McDonald's Corporation».

3 Немецкий город Гамбург — родина гамбургера, откуда этот бутерброд из рубленой котлеты, поданной внутри разрезанной булки, распространился по всему миру. Сегодня гамбургер является самой популярной едой быстрого приготовления.



менного гамбургера была сырая рубленая говядина, которая входила в рацион обитателей балтийского побережья России. Один немецкий купец во время длительной поездки по Азии в 1800 г. заметил, что кочующие народы России для смягчения мяса кладут его под седла лошадей. При движении лошади мясо отбивается, что делает его мягким и нежным.

Вернувшись в свой родной город Гамбург, купец предложил повару приготовить таким

Первое упоминание о «Гамбургском стейке» можно найти в американском журнале «Вечерний Бостон» 1884 г. издания.





образом мяса. Приготовленное блюдо всем очень понравилось, и купец из патристических чувств назвал его «гамбургское мясо».

Считается, что в середине XIX в. немецкие иммигранты привезли рецепт гамбургера в Америку. Там повара вложили

Гамбургер, подобно бифштексу, можно жарить на решетке или на сковороде. Жаренный на решетке гамбургер, особенно над тлеющими древесными углями, получается очень ароматным и румяным. Чтобы гамбургер получился действительно сочным и вкусным, следует сделать фарш из говядины, рубленной вручную. Некоторые предпочитают добиваться сочности гамбургера путем добавления в мясо небольшого количества жира. Но это не лучший способ, так как непрожаренный говяжий жир очень плохо переваривается, поэтому для здоровья полезнее использовать постное мясо, смешанное со сливочным маслом.



4 В начале 1930 гг. известный американский биохимик и физиолог Джесси Ф. Мак-Клендон провел один очень интересный эксперимент. Он попросил одного из своих студентов в течение 13 недель питаться лишь одними гамбургерами и пить только воду. Эксперимент, а также дальнейшая жизнь этого достаточно смелого и волевого студента доказали, что подобная гамбургерская диета вполне достаточна для нормальной жизнедеятельности человеческого организма.

Рецепт фирменного гамбургера «Макдональдс»

Необходимые продукты:

100 г говяжьего фарша,
1 ст. ложка майонеза,
0,5 ч. ложки китайской горчицы,
1 булочка для гамбургера с кунжутом,
1 ломтик американского сыра,
1—2 кусочка помидора,
1—2 порезанных листьев латука,
0,5 ст. ложки кетчупа,
2 ст. ложки порезанного лука.

Способ приготовления:

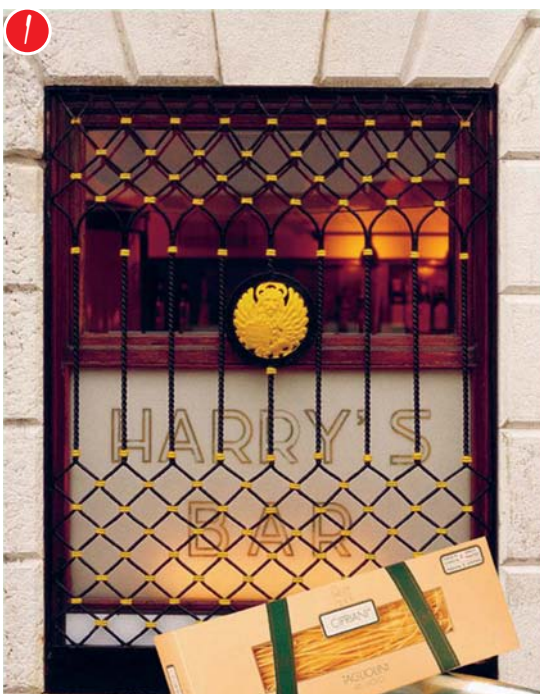
1. В небольшой емкости смешать майонез и китайскую горчицу.
 2. Поджарить верхнюю часть каждой булочки на среднем огне.
 3. Сделать из фарша и поджарить котлету диаметром булочки, слегка посолить.
 4. Выкладывать компоненты гамбургера в следующей очередности: на нижнюю булочку положить котлетку, ломтик американского сыра, 1—2 кусочка помидора, латук, а на верхнюю булочку — майонез, горчицу, кетчуп, лук.
 5. Соединить две половинки булочек и отправить в микроволновую печь на 1—2 минуты.
 6. Подавать гамбургер горячим.
- Приятного аппетита!

котлетку в мягкую нежную булочку и значительно упростили способ подачи этого блюда, превратив бутерброд в плотную закуску, которую очень удобно держать в руках и которая готовится за считанные минуты. В таком виде рубленая говяжья котлета и начала свой путь к желудкам людей по всему миру.



Карпаччо

Карпаччо — оригинальное блюдо из тонко нарезанных кусочков сырого мяса, приправленных оливковым маслом с уксусом и лимонным соком. Традиционно карпаччо подается как холодное блюдо или же закуска, а сам термин «карпаччо» сегодня употребляют применительно ко всем тонко нарезанным продуктам



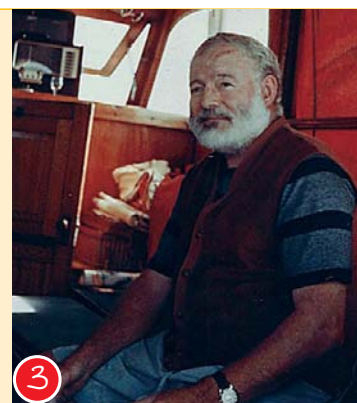
питания: к мясу, рыбе, морепродуктам, грибам, фруктам, овощам.

Придумал такой нетрадиционный способ употребления

мяса Джузеппе Киприани — владелец знаменитого бара в Венеции под названием «Harry's Bar» (бар Гарри). Этот знаменитый бар был основан в 1930 г. и существует по сей день. В свое время заведение «Гарри» было настолько популярно, что его постоянными клиентами были такие великие люди, как писатели Эрнест Хемингуэй и Сомерсет Моэм, Ротшильды, Аристотель Онассис и Мария

В своем драматическом романе «За рекой, в тени деревьев» Хемингуэй описал знаменитый венецианский бар, сделав это место любимым заведением своих героев. И это не случайно, ведь и сам писатель любил бар и проводил в нем много времени.

«...У «Гарри» никого не было, кроме редких утренних посетителей, которых полковник не знал, и двоих людей, занимавшихся своим делом за стойкой. В баре бывали часы, когда он наполнялся знакомыми с такой же неумолимой быстротой, с какой растет прилив у Мон-Сен-Мишеля. «Вся разница в том, — думал полковник, — что часы прилива меняются каждый день, а часы наплыва у «Гарри» неизменны, как Гринвичский меридиан, метр-эталон в Париже или самомнение французского командования...»



1 «Harry's Bar» — излюбленное место элиты со всего мира — первоначально представлял собой маленькое складское здание на Пьяцца Сан-Марко, а затем превратился в один из самых известных ресторанов мира.

2 «Harry's Bar» — один из лучших ресторанов во всей Венеции. Он славится прекрасным обслуживанием, а также своим восхитительным карпаччо, к которому подают изысканное итальянское мартини.

3 Эрнест Хемингуэй (1899—1961) — знаменитый американский писатель, лауреат Нобелевской премии в области литературы (1954 г.).





4 Подайте к карпаччо бокал белого сухого вина — и великолепная, сытная, а главное — необычная закуска готова!

5 Витторе Карпаччо, «Легенда о св. Урсуле. Встреча с папой Кириакосом», 1490—1496 гг. Галерея Академии. Венеция, Италия.

6 Одна из самых известных работ Витторе Карпаччо «Сон святой Урсулы», 1495 г. Галерея Академии. Венеция, Италия. На обеих представленных картинах художника преобладает красный цвет, что послужило толчком для венецианского ресторатора Джузеппе Киприани назвать свое блюдо в честь автора полотен: карпаччо.

4

Рецепт карпаччо, который готовят в Венеции

Необходимые продукты:

400—500 г хорошо разделанного говяжьего филе.

Для соуса из анчоусов с горчицей:

3 мелко нарезанных филе анчоусов,
3 ст. ложки салатного майонеза,
3—4 капли табаско,
сок 1/2 лимона,
2 ч. ложки острой горчицы,
2 ч. ложки горчицы грубого помола, соль,
молотый белый перец.

Для соуса:

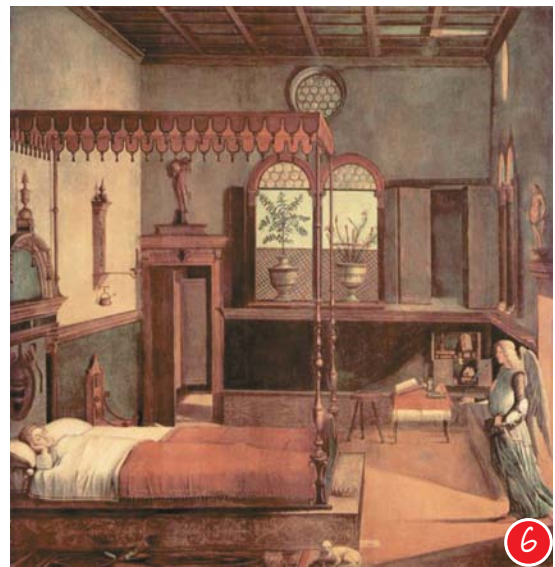
100 г шампиньонов,
сок 1 лимона,
3 ст. ложки бальзамического уксуса,
8 ст. ложек натурального оливкового масла высшего сорта,
100 г молодого пармезана,
молотый черный перец,
соль.

Способ приготовления:

1. Обрезать с говяжьего филе все лишнее.
2. Завернуть филе в пищевую фольгу и положить его на час в морозильную камеру. (Это делается для того, чтобы мясо лучше резалось на тонкие ломтики.)
3. Нарезать мясо очень тонкими кусочками (это могут быть как полоски, так и квадратики) и быстро выложить на тарелку так, чтобы кусочки перекрывали один другой.
4. Для соуса из анчоусов и горчицы смешать все ингредиенты в миксере и подавать к карпаччо.
5. Для варианта с уксусным соусом следует очистить темные шампиньоны и нарезать их тонкими ломтиками.
6. Сделать соус из уксуса, лимонного сока, специй и оливкового масла.
7. Тонко нарезать сыр пармезан.
8. Выложить на мясо сначала соус, а затем грибы и сыр. Приятного аппетита!



5



6

Каллас, Чарли Чаплин. Позднее любителями провести время в «Гарри» стали принц Чарльз и принцесса Диана.

История карпаччо началась в 1950-х гг. прошлого века. Как-то раз бар посетила

почетная гостья — графиня Амалия Нани Мочениго. Женщина страдала анемией, и врач посоветовал графине есть много сырого мяса. Джузеппе Киприани, зная о недуге гостьи, придумал



Пожалуй, трудно себе представить более красивый и роскошный городской канал, чем Большой канал в Венеции. Этот широкий, живописный канал с многочисленными дворцами и домами является центральной транспортной ветвью Венеции.

Именно на быстрые воды Большого канала выходят окна бара «Гарри» из романа Э. Хэмингуэя «За рекой, в тени деревьев»:

«...» Что верно, то верно, — сказал полковник. — А теперь, Gran Maestro, долой таинственность и скажите, что мы будем есть?

— На первое: жюльен из крабов по-венециански, но холодный. В кокотнице. Потом камбала для вас, а для вас, сударыня, поджарка. Какие прикажете овощи?

— Все, какие есть, — сказал полковник.

Gran Maestro ушел, и полковник сперва посмотрел на девушку, а потом на Большой канал за окном, на волшебные переливы света, которые были видны даже отсюда, из самого дальнего конца бара, ловко переоборудованного в ресторан «...»



Знаменитый красный перечный соус «табаско» имеет мировую известность, оригинальный рецепт, а также уникальную способность придавать блюдам великолепный, незабываемый вкус. Всего несколько капель «табаско» — и карпаччо приобретает поистине изысканный вкус и аромат.

специально для нее блюдо из сырого мяса с ароматным соусом. Так совпало, что в то время в Венеции проходила выставка знаменитого венецианского художника эпохи Возрождения Витторе Карпаччо. Картины этого мастера отличались небывалым обилием красного цвета, и Киприани, долго не думая, назвал изобретенное блюдо в честь художника.



Картофельные чипсы

По мнению ученых-картофелеводов, впервые выращивать и собирать картофельные клубни научились индейцы Америки, и произошло это событие около 12 тыс. лет назад. Именно с кочующими племенами индейцев картофель начал путешествие по миру. Европейцы же впервые узнали о существовании картофеля в 1538 г. Некто прочитал книгу «Хроника Перу» Сиеса де Лионе, где был описан овощ. А в 1586 г. знаменитый мореплаватель Фрэнсис Дрейк решил посадить картофель в саду, но вот незадача — садовник адмирала не одобрил вкус зеленых ягод на кустах и истребил растение. Ведь первоначально картофель считали настоящим ядом для человека, а богословы утверждали, что именно

это «чертовое яблоко» и соблазнило библейских Адама и Еву.

С мнением людей, отвергающих картофель, не был согласен фармацевт-химик Антуан Огюст Парментье. Чтобы распространить картофель по



стране, ему даже пришлось выставить стражу на полях, где произрастал овощ. Но настоящего признания картофель добился во Франции, когда спас страну от

1 *Фрэнсис Дрейк (1540—1596) — английский мореплаватель и корсар. Первый англичанин, который совершил кругосветное путешествие, а также был одним из первых европейцев, кто стал выращивать картофель.*

2 *Антуан-Огюст Парментье (1737—1813) — французский агроном и фармацевт, который прославился как пропагандист выращивания картофеля в Европе в качестве пищевой культуры.*

3 *Усадьба Михайловское, в которой, по легенде, и произошло изобретение особого рецепта приготовления картофеля.*



Для любого русского человека картофель — это второй хлеб. Русские едят этот овощ в любом виде и не представляют себе жизни без питательного, вкусного картофеля! Л. Н. Толстой показал это в одном из эпизодов всемирно известного романа «Война и мир»:

«... В руках у него было что-то завернуто в тряпке.

Вот, покушайте, барин, — сказал он, опять возвращаясь к прежнему почтительному тону и разворачивая и подавая Пьеру несколько печеных картошек.

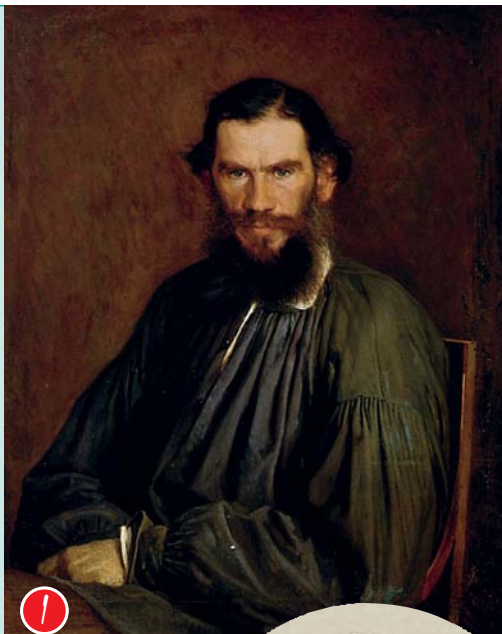
— В обеде похлебка была. А картошки важнееющие!

Пьер не ел целый день, и запах картофеля показался ему необыкновенно приятным. Он поблагодарил солдата и стал есть.

— Что ж, так-то? — улыбаясь, сказал солдат и взял одну из картошек.

— А ты вот как. — Он достал опять складной ножик, разрезал на своей ладони картошку на равные две половины, посыпал соли из тряпки и поднес Пьеру. Картошки важнееющие, — повторил он. — Ты покушай вот так-то.

Пьеру казалось, что он никогда не ел кушанья вкуснее этого...»



1 Портрет Л. Н. Толстого работы И. Н. Крамского.

2 Корнелиус Вандербильт (1794—1877) — железнодорожный магнат, построивший несколько важнейших железных дорог в США. Благодаря капризу этого господина мир уже более 200 лет ест чипсы.

3 Чипсы — уникальный продукт с точки зрения коммерции: в среднем килограмм картофельных чипсов стоит в 200 раз дороже, чем килограмм самого картофеля.

ную историю. Впервые они появились в Соединенных Штатах Америки как разновидность жареного картофеля, что впоследствии стало настоящим кулинарным прорывом. Шел 1853 год. Повар по имени Джордж Крум в то время работал в ресторане дорогой и шикарной гостиницы на популярном американском курорте Саратога-Спрингс. В меню этого ресторана входил всем известный картофель фри. И вот однажды один из гостей, который

обедал в заведении, посчитал этот самый картофель фри в исполнении Крума слишком толсто нарезанным. Повар нарезал более тонко, поджарил, но и такой вариант пришелся не по нраву капризному гостю. Этим недовольным клиентом оказался «железнодорожный король» миллионер Корнелиус Вандербильт.

В итоге повар Джордж Крум рушил отомстить гостю и нарезал картофель настолько тоненько, что ломтики даже

просвечивались. Клиент ресторана пришел в гнев, а вот другие посетители, наоборот, стали заказывать чипсы. Кстати, английское слово chips переводится как «ломтик, кусочек». Вскоре жареные ломтики картофеля со специями стали упаковывать и продавать в городе, а популярность блюда росла с объемами продаж, что в результате привело к распространению чипсов по всей северной части Америки.

Существует легенда, что с появлением на Руси картофеля, который сначала варили, а потом обжаривали, связан не кто иной, как великий Александр Сергеевич Пушкин. То, что поэт любил жареный картофель, всем давно известно, как известно и то, что родители поэта зачастую пользовались печеным картофелем как приманкой, чтобы заманить сына к себе на обед.

Однажды Пушкин очень поздно возвратился в свой дом в Михайловском. Он был голоден, но вот беспокоить дорогую сердцу няню Арину Родионовну не стал. На кухне поэт нашел холодный вареный картофель и, не придумав ничего лучше, обжарил его на масле.

Блюдо так сильно понравилось непривередливому в еде Александру Сергеевичу, что он стал угощать им друзей, а они дали картофельному кушанью название «картофель а-ля Пушкин».



голода в 1793 г. Недаром великий Ж.-А. Брийя-Саварен заметил, что судьба наций зависит от того, как они питаются.

По статистике картофель — второй продукт по количеству потребления после риса. Этот овощ люди едят по-разному: одни предпочитают пюре из картофеля, другие — блинчики, ну, а остальные жить не могут без картофельных чипсов. И это сказано без преувеличения. В любом магазине — будь то огромный торговый центр или же мелкий магазинчик на остановке — вы найдете картошку в яркой и красочной упаковке, ми-мо которой не каждый пройдет.

Происхождение чипсов имеет очень интерес-



4

4 Традиционный путь приготовления чипсов: тонко нарезать картофель и обжарить ломтики в раскаленном подсолнечном масле. В наше время многие марки чипсов делаются по-другому. Картофель или кукурузные зерна с различными добавками (сухое молоко, сыр, чеснок, перец, вкусовые экстракты) превращают в тесто, а из него формируют тонкие кружочки, квадратики или более причудливые фигуры, которые затем обжариваются в масле.

5 Сегодня чипсы «Lay's» имеют множество вкусов и ароматов, что делает их с каждым годом все популярнее.

6 Известно, что учеными был выведен специальный сорт картофеля, который удовлетворяет требования производителей легких, хрустящих чипсов. Клубни получились диаметром не более 5 см, гладкими, без глазков и с подходящим для закусочки содержанием крахмала и сахара.

Изобретательный повар Крум вскоре открыл свой собственный ресторан, где фирменным блюдом стали чипсы. А к концу 1929 г. была изобретена даже специальная машина для производства чипсов, что позволило поставить их изготовление на промышленные рельсы. Герман Лей, американский торговец, серьезно занялся производством продукта, а его знаменитые по сей день чипсы «Lay's» стали первой производственной маркой американских чипсов.

Так начался триумфальный путь чипсов по всему миру. И сегодня масштабы продаж и потребления продукта поражают своей величиной. Если в 1970-е гг. хрустящие ломтики продавались на сумму примерно миллиард долларов, то сегодня эта цифра в 6 раз больше.

В 1980-е гг. появились научные исследования, которые доказывали, что чрезмерное употребление чипсов приводит к неприятным, а иногда и опасным последствиям. Доказано, что жирные чипсы очень калорийны, а это не может не сказываться на фигуре. Ярким подтверждением этого факта служит целая американская нация, которая является самой тучной нацией в мире.



5



6



Больше всего чипсы любят в Соединенных Штатах. Для них этот продукт является стратегическим, что привело к необходимости проведения научных исследований чипсов.

Еще в 1937 г. в США появилась особая исследовательская организация — Национальный институт картофельных чипсов, которая и занялась изучением чипсов.



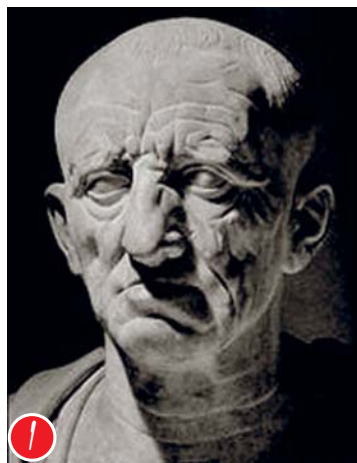


В Мексике чипсы едят на завтрак, обед и ужин. Их готовят по специальному рецепту из кукурузной муки. Размеры мексиканских чипсов разнообразны, но, как правило, они превосходят размеры традиционных чипсов и больше похожи на лепешки. Такие лепешки мексиканцы используют и как закуску, и как съедобную тарелку для основного блюда.



Консервы

Прошло уже более 200 лет с тех пор, как было совершено уникальное изобретение, которое смогло перевернуть в корне не только представление человека о новых возможностях хранения продуктов, но и значительно упростило жизнь профессиональным поварам и обычным хозяйкам всего мира. Речь идет об изобретении консервов (от лат. conserve — «сохранение»). До этого прекрасного момента у людей с хранением продуктов были большие проблемы. Особенно трудно приходилось тем, кто жил в теплых краях, где климат ни-



Римский сенатор Марк Порций Катон Старший являлся одним из самых ранних и довольно успешных «консервщиков». В своей книге «О сельском хозяйстве» он так писал о консервации сока: «Если хочешь иметь круглый год виноградный сок, то влей его в амфору, засмоли пробку и спусти амфору в бассейн. Через 30 дней вынь. Сок простоят целый год...»

как не позволял пище храниться долго. И что только ни делали люди, чтобы дольше сохранить пищу съедобной! Продукты подолгу держали в масле, вялили, а изобретательные египтяне даже использовали мед, чтобы сохранять еду. Одним из старейших методов изготовления консервов является сушка. У индейцев, которые населяли Америку, существовала еда под названием «пеммикан», и это был своеобразный концентрат. Мясо подолгу высушивали на солнце, иногда растирали куски пищи камнями, а затем сушили полученный порошок, заранее перемешав его с различными пахучими пряностями. Эту ароматную смесь прессовали и хранили в кожаных мешках более полугода.

В русской Сибири с давних пор приготавливали из сушеной рыбы муку — «порсу». Близким к этому способу является вяление.

Другой старинный способ консервирования, который весьма популярен и сегодня, — копчение, другими словами — про-

должительное воздействие дыма на продукты. Также продукты охлаждали, солили, квасили, мариновали.

Все эти методы были хороши, но продукты хранились все же не так долго, как того хотелось бы.

В конце

XVIII в. в революционной Франции решили объявить конкурс на лучший способ хранения продуктов. Дело в том, что наполеоновскую армию и флот сочетание сухарей с солониной не очень устраивало, как, впрочем, и громоздкие обозы в начале войны и разграбление окрестных городов и деревень в поисках чего-нибудь более съедобного. Поэтому в 1795 г. французская Директория во главе с Наполеоном объявила награду в 12 тысяч франков тому, кто сможет предложить принципиально новый и эффективный способ предохранения продуктов от порчи при долгом хранении.

Победителем оказался повар из Парижа по имени Николя Франсуа Аппер. Дело в том, что Аппер обнаружил по тем временам очень интересный факт: прокипяченные и плотно закрытые бутылки с соком долго не портились. Такое открытие не могло остаться незамеченным, а изобретение тут же было поставлено на поток. Франсуа Аппера наградили за его изобретение престижной государственной премией и присудили звание «Благодетель человечества». А немного позже этот предприимчивый господин открыл собственный магазинчик, где продавал изготовленные продукты в запаянных и герметично закрытых



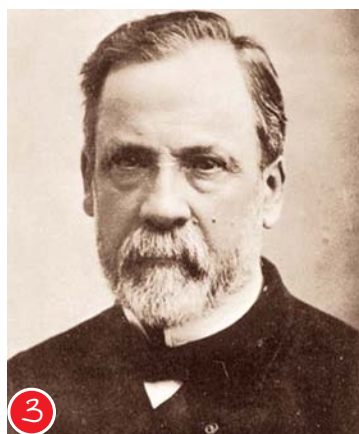
1 Марк Порций Катон — одна из наиболее крупных фигур Древнего Рима, который выступал и как государственный деятель, и как писатель.

2 Франсуа Аппер (1749—1841) — французский изобретатель консервов.



бутылках. Парижский магазин под названием «Разная снедь в бутылках и коробках» приносил немалую прибыль, а спрос был настолько велик, что Аппер открыл небольшую фабрику по производству консервированных продуктов. Проработав в этом бизнесе много лет, Аппер написал книгу «Искусство консервирования растительных и животных субстанций на долготный период».

И хотя признанным героем первенства в мясном консервировании является талантливый француз, до совершенства этот прекрасный метод сохранения продуктов довел англичанин



Питер Дюран. Именно он придумал и запатентовал все нам известные жестяные банки. Такая тара была более удобна, нежели стеклянная. А мировым центром консервной промышленности стала далеко не Франция и даже не Англия, а Америка. В американском городе Балтиморе стали выпускать станки для автоматизированного, а значит, быстрого изготовления жестяных банок, что было очень выгодно. Именно здесь, в Балтиморе, консервные банки приняли тот вид, какой известен теперь каждому из нас.

В России о французском изобретении знали, но вот свой первый консервный завод построили только в 1870 г. На Петербургском консервном заводе стали выпускали пять видов консервов: жареную говядину (или баранину), рагу, кашу, мясо с горохом и гороховую похлебку.

Научное обоснование консервы получили только лишь в конце XIX в. И произошло это важное событие в 1873 г., когда знаменитый французский химик Луи Пастер рассказал миру о невидимых микроорганиз-

Первые консервные банки были основательные, тяжелые, с толстыми стенками и инструкцией, советовавшей использовать для их открывания молоток и стамеску. Кроме того, имела место одна очень неприятная, и даже опасная, деталь: содержимое закладывали в банку через небольшое отверстие в крышке, которое потом запаивалось. Поэтому всегда существовала вероятность того, что рабочий попросту мог отвернуться на мгновение от заветной баночки, и внутри уже оказывались консервы со свицовой добавкой. Такой продукт был смертельно ядовитым.

мах — бактериях и дрожжевых грибах, которые, по его исследованиям, и были виновны в порче продуктов. В его честь способ частичной стерилизации веществ (прежде всего это касалось жидкостей) повышенной температурой назвали пастеризацией.

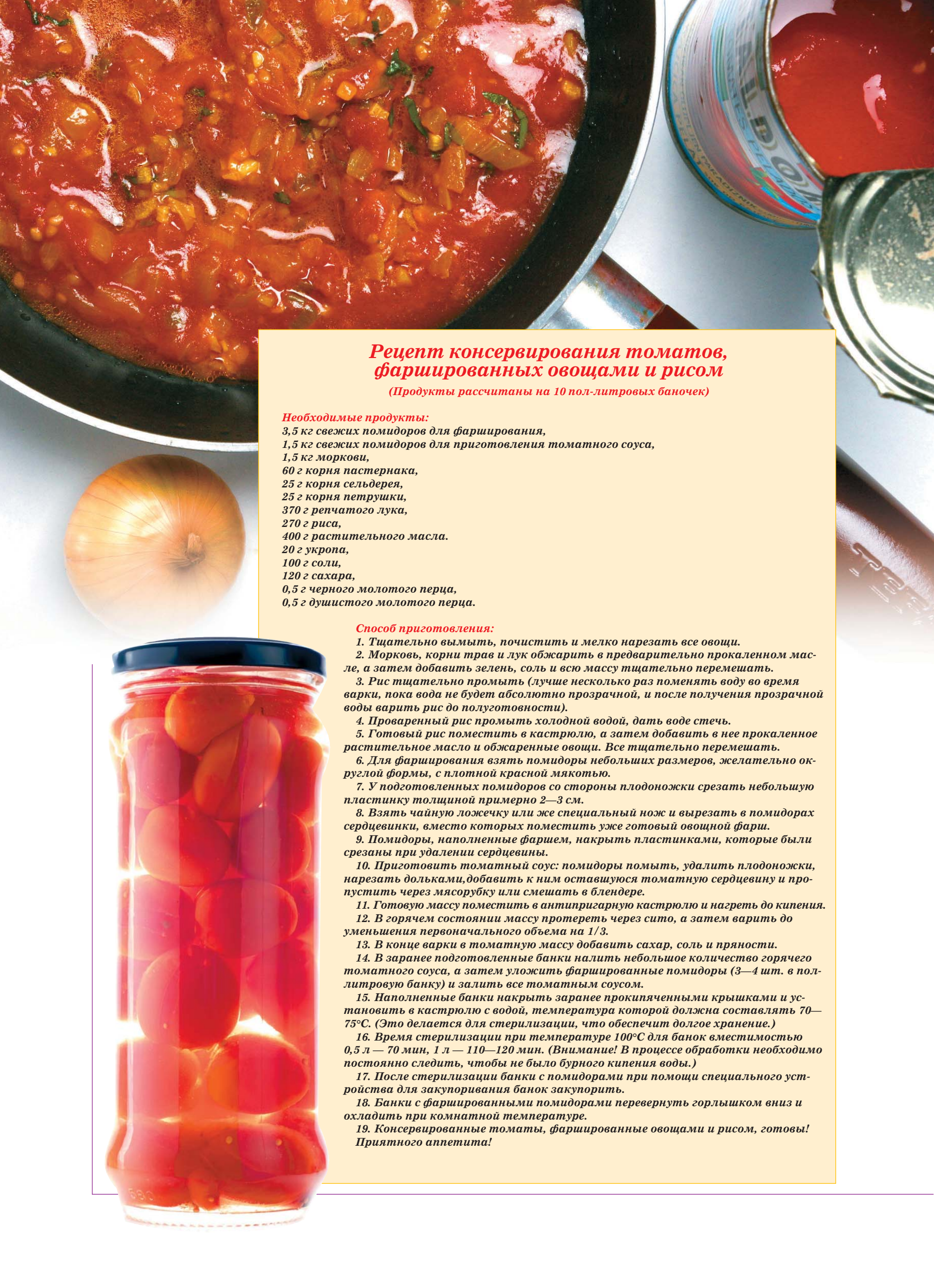
Время шло, а интерес к консервам не иссякал, а, наоборот, всячески возрастал. Производство удобного и вкусного продукта развивалось гигантскими

3 Луи Пастер (1822—1895) — выдающийся французский микробиолог и химик. Ученый первым смог доказать, что причиной инфекционных заболеваний являются бактерии и микробы, а также стал одним из основоположников микробиологии и иммунологии. Процесс пастеризации так называется в его честь.

4 Производство рыбных консервов.

5 Жестяная тара — один из лучших способов герметичного хранения консервированных продуктов.





Рецепт консервирования томатов, фаршированных овощами и рисом

(Продукты рассчитаны на 10 пол-литровых баночек)

Необходимые продукты:

3,5 кг свежих помидоров для фарширования,
1,5 кг свежих помидоров для приготовления томатного соуса,
1,5 кг моркови,
60 г корня пастернака,
25 г корня сельдерея,
25 г корня петрушки,
370 г репчатого лука,
270 г риса,
400 г растительного масла.
20 г укропа,
100 г соли,
120 г сахара,
0,5 г черного молотого перца,
0,5 г душистого молотого перца.

Способ приготовления:

1. Тщательно вымыть, почистить и мелко нарезать все овощи.
2. Морковь, корни трав и лук обжарить в предварительно прокаленном масле, а затем добавить зелень, соль и всю массу тщательно перемешать.
3. Рис тщательно промыть (лучше несколько раз поменять воду во время варки, пока вода не будет абсолютно прозрачной, и после получения прозрачной воды варить рис до полуготовности).
4. Проваренный рис промыть холодной водой, дать воде стечь.
5. Готовый рис поместить в кастрюлю, а затем добавить в нее прокаленное растительное масло и обжаренные овощи. Все тщательно перемешать.
6. Для фарширования взять помидоры небольших размеров, желательна округлой формы, с плотной красной мякотью.
7. У подготовленных помидоров со стороны плодоножки срезать небольшую пластинку толщиной примерно 2—3 см.
8. Взять чайную ложечку или же специальный нож и вырезать в помидорах сердцевинки, вместо которых поместить уже готовый овощной фарш.
9. Помидоры, наполненные фаршем, накрыть пластинками, которые были срезаны при удалении сердцевины.
10. Приготовить томатный соус: помидоры помыть, удалить плодоножки, нарезать дольками, добавить к ним оставшуюся томатную сердцевину и пропустить через мясорубку или смешать в блендере.
11. Готовую массу поместить в антипригарную кастрюлю и нагреть до кипения.
12. В горячем состоянии массу протереть через сито, а затем варить до уменьшения первоначального объема на 1/3.
13. В конце варки в томатную массу добавить сахар, соль и пряности.
14. В заранее подготовленные банки налить небольшое количество горячего томатного соуса, а затем уложить фаршированные помидоры (3—4 шт. в пол-литровую банку) и залить все томатным соусом.
15. Наполненные банки накрыть заранее прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, температура которой должна составлять 70—75°C. (Это делается для стерилизации, что обеспечит долгое хранение.)
16. Время стерилизации при температуре 100°C для банок вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1 л — 110—120 мин. (Внимание! В процессе обработки необходимо постоянно следить, чтобы не было бурного кипения воды.)
17. После стерилизации банки с помидорами при помощи специального устройства для закупоривания банок закупорить.
18. Банки с фаршированными помидорами перевернуть горлышком вниз и охладить при комнатной температуре.
19. Консервированные томаты, фаршированные овощами и рисом, готовы! Приятного аппетита!



Юлиус Михаэль Йоханнес Магги (1846—1912) — швейцарский кулинар и предприниматель, который в 1882 г. разработал производство быстрорастворимых гороховых и бобовых супов. Магги стал основателем фирмы «Магги и Компания».

Юлиус Магги прославился еще и тем, что он развернул обширную рекламу своей продукции. Для популяризации бульонных кубиков Магги организовал грандиозную по тем временам рекламную компанию, в ходе

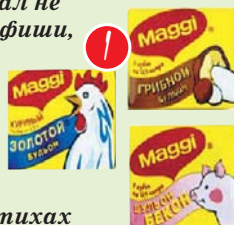
которой предприниматель использовал не только многочисленные рекламные афиши, но и листовки, плакаты, демонстрационные парады. Также Юлиус Магги очень часто устраивал рекламные акции, на которых раздавались бесплатные бульоны.

Такая чрезмерная назойливость рекламы даже нашла отражение в стихах советских поэтов. Николаю Гумилеву принадлежат следующие поэтические строки:

*И однажды закат был особенно красен,
И особенный запах летел от лесов,
И к палатке моей подошел европеец,
Исхудалый, небритый, и есть попросил.*

*Вплоть до ночи он ел неумело и жадно,
Клал сардинки на мяса сухого ломоть,
Как пилюли проглатывал кубики магги
И в абсент добавлять отказался воды.*

(Из стихотворения «Экваториальный лес»)



темпами. Американец Гейл Борден в 1856 г. запатентовал способ получения сгущенного молока и основал консервную фабрику в Коннектикуте (США). Промышленник стал продавать свою сладкую продукцию в Нью-Йорк, где в те годы молоко продавали в открытых ведрах (бутылки с крышками появились только в 1886 г.). Молоко в этих ведрах было грязным и имело ужасный синий цвет, который скрывался добавлением в него красителей. Молоко получило название «молоко-убийца», так как оно явилось основной причиной высокой детской смертности.

А на заводе Бордена было все наоборот. Так как этот человек всегда слыл очень чистоплотным, то и его продукт соответственно производился в прекрасных условиях. На завод не принимали молоко от коров, которые отелились в последние 12 дней. Обязательными требованиями были следующие: перед дойкой вымя коровы должно мыться теплой водой, коровники должны быть чистыми, навоз храниться далеко от места доения. Успех такой «чистой» стратегии превзошел все ожидания. Именно чистота продуктов Бордена стала главным его козырем, который и позволил сколотить американцу приличное состояние на консервах.

Следующим важным этапом в завоевании рынка консервами стала борьба за степень готовности продукта к употреблению и, бесспорно, низкие цены. Так, в 1856 г. для нужд армии Юстус Либих изобрел маленькие бульонные кубики, которые стали

1 Кубики «Магги» — известный во всем мире продукт быстрого питания, который используется как основа для приготовления многих блюд.

2 Николай Степанович Гумилев (1886—1921) — знаменитый русский поэт.

3 Ассортимент продукции, которую выпускает фирма «Магги», очень широк: сухие супы, основы для супа, картофельные пюре, приправы, соусы. Спрос на пищу быстрого приготовления был очень высоким во все времена.

популярны лишь через 30 лет, но это не помешало кубикам завоевать весь мир. Произошло триумфальное восхождение бульонов в упаковке на Олимп благодаря Юлиусу Магги. Дело в том, что экстракт Либиха имел очень уж неприятный запах, а вот кубики «Магги» пахли очень приятно и стоили много дешевле за счет менее затратной технологии производства.

Такое изобретение не могли не оценить женщины, которые к тому времени уже не проводили все свое время за чтением романов или вязанием у окошка. Женщины страдали от жесткой нехватки свободного времени для приготовления еды своим





домашним, так как работали наравне с мужчинами. И когда продуктовые магазины предложили покупателям сразу три вида быстрорастворимых супов, изрядно занятые дамы пришли в восторг. Для привлечения внимания покупателей к бульонным кубикам была проведена грандиозная

рекламная кампания с бесплатной раздачей блюда на улицах. Тогдашний рекламный слоган фирмы «Магги» гласил: «Результатом эмансипации женщин становятся пессимизм и перегрузки на работе. Женщинам все больше приходится принимать решения самим. Но теперь у них есть способ облегчить свою



Рецепт овощного супа на грибном бульоне «Магги»

Необходимые продукты:

500 г картофеля,
300 г цветной капусты,
1 морковь,
1 луковица,
2 грибных кубика «Магги»,
соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Картофель очистить, помыть и нарезать соломкой.
 2. Морковь и лук очистить, помыть и нарезать небольшими кубиками.
 3. Цветную капусту тщательно промыть и разорвать на маленькие букетики.
 4. В кипящий грибной бульон, приготовленный из грибных бульонных кубиков «Магги», опустить лук, морковь и картофель.
 5. Поварить овощи 10—15 мин, а затем добавить цветную капусту и варить суп еще 5—7 мин.
 6. При подаче блюда на стол можно добавить в него ложечку сметаны.
- Приятного аппетита!

участь. Это растворимый суп «Магги!».

А потом была Первая мировая война, затем Вторая мировая война, что, как это ни ужасно звучит, стало прекрасным поводом для обогащения и развития производителей кубиков «Магги». Быстрорастворимые бульонные кубики спасли не одного солдата от голодной и холодной смерти.

В Россию кубики «Магги» попали после победы Советской власти. Это был очень дешевый и быстрый способ накормить голодную

страну. Ученые старались всячески доказать населению, что питание костным бульоном не несет никакой опасности, и доверчивый народ смело вкушал ароматные бульоны.

Вот и по сей день промышленность быстрого питания и консервирования живет и процветает. По всей видимости, в наш светлый век, когда большинство людей едят на ходу и готовить подолгу здоровые обеды со свежими овощами просто некогда, да и зачастую лень, — консервированные супы и сухие кусочки мяса с не требующими варки макаронами — один из удобных и верных способов как-то питаться и не умереть с голоду, пусть даже в мирное и благополучное на первый взгляд время.



Салат «Оливье»



107

Салат «Оливье»

Пожалуй, немногие знают, что знаменитый салат «Оливье» был придуман французским поваром, который работал в России. Произошло это во второй половине XIX в. и имя знаменитого повара сегодня известно повсеместно.

Люсьен Оливье, однако, прославился еще и тем, что явился основателем знаменитого ресторана «Эрмитаж».

Это элитное заведение француз Оливье построил после долгих лет жизни в Москве. Он часто задумывался, чего именно не хватает русской столице, и в итоге пришел к выводу, что недостает здесь французского аристократического шика. Тогда Оливье объединился с очень богатым купцом Яковом Пеговым, с которым они вместе выкупили участок в центре Москвы для своего будущего шикарного ресторана.

Стройка шла быстро, и уже к середине 60-х гг. XIX в. на месте заурядого строения, в котором торговали нюхательным табаком, возникло роскошное здание с высокими белыми колоннами, хрустальными люстрами, изолированными кабинетами и изысканными интерьерами. Для Москвы тех времен подобное заведение было неслыханной роскошью, и зарождающаяся буржуазия толпой хлынула в ресторан.

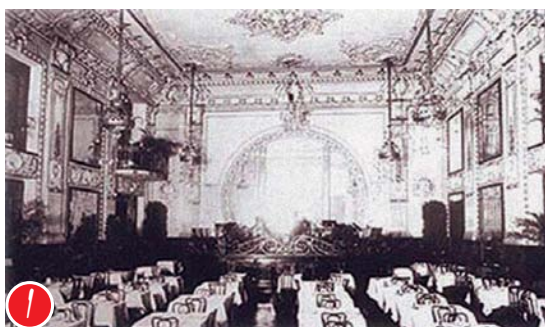
Первое время заведение Оливье называли трактиром на русский лад, да и официанты были одеты тоже на «трактирный лад». Большую значимость и популярность ресторана подтверждают следующие факты: в 1879 г. в «Эрмитаже» состоялся торжественный обед в честь великого русского писателя Ивана Сергеевича Тургенева, в 1880 г. — праздник в честь Федора Михайловича Достоевского, в 1899 г. — проходило знаменитое празднование столетия со дня рождения Александра Сергеевича Пушкина, на котором присутствовали все именитые писатели и поэты тех лет.

Сам же знаменитый Люсьен Оливье был младшим из трех братьев Оливье. Еще совсем молодым он отправился на заработки в Москву. Как и многие французы тех лет, он надеялся

применить свои большие кулинарные способности в стране, где с таким уважением и почтением относятся к французской культуре и французской кухне в частности.

Поначалу ресторанный бизнес приносил небольшой доход повару, но успех явно сопутствовал Оливье. Этому успеху

в большой мере способствовал прекрасный французский рецепт-усовершенствование майонского соуса, или майонеза, который готовили в семье француза еще в начале XIX в. Дело было в том, что кулинарные мастера семьи Оливье стали добавлять при изготовлении майонеза горчицу, а также несколько секретных специй, которые придавали вкусу всем знакомого соуса легкую остроту и пикантность. Популярность старого-нового майонеза была настолько сильной, что позволила старшим братьям Оливье иметь свой бизнес во Франции, а младшему, Люсьену, — открыть ресторан на Трубной площади в Москве. Здание, в котором располагался ресторан, сохранилось до сих пор — это дом



1



2



3

1 **Роскошный интерьер ресторана «Эрмитаж» и изысканная французская кухня привлекали русскую аристократию и привилегированную знать. Частыми клиентами «Эрмитажа» были и заезжие французы, которые могли отведать любимые и знакомые с детства блюда в России.**

2 **Сегодня в реконструированном главном здании уже бывшего ресторана «Эрмитаж» дает спектакли театр «Школа современной пьесы».**

3 **Знаменитый ресторан «Эрмитаж» в Москве. XIX в.**

№ 14 по Петровскому бульвару, угол Неглинной.

Но как бы то ни было, а в этом мире все непостоянно. Со временем для успеха заведения Оливье одного лишь соуса стало недостаточно. Вкус его быстро приелся изменчивым клиентам, да и в Россию пришла мода на худеньких бледных барышень, которым калорийные соусы француза были не по вкусу. Нужно было срочно что-то придумать. И тогда Люсьен Оливье создал настоящий шедевр кули-



нарного искусства — салат. Вкус блюда был настолько изысканным и доселе неизвестным, что слава повара умножилась, а популярность ресторана «Эрмитаж» вспыхнула с новой силой. Завсегдатаи заведения дали имя новому салату «Оливье».

С тех пор имя Оливье стало нарицательным, салат пытались готовить везде и всюду, естественно всячески с его состав-



Майонез имеет французские корни. И в этом нет ничего удивительного, ведь это всем известная истина, что соусы — основа французской кухни, которая по праву является эталоном изысканности и хорошего вкуса.

История майонеза началась в XVIII в. и, естественно, за все это долгое время обросла красивыми, интересными легендами.

Одна из этих легенд гласит, что соус появился в 1757 г., в самый разгар борьбы за средиземноморский остров Менорку. Столицу острова, Маон, тогда захватили французы, во главе которых стоял герцог де Ришелье. Сложилось так, что воинственным французам через некоторое время уже самим было суждено держать оборону, так как крепость взяли в осаду англичане.

Шла горячая борьба, военные действия не прекращались, и все это привело к тому, что в Маоне очень уменьшились запасы еды. Единственное, что осталось из продуктов, — куриные яйца и оливковое масло. Солдатам, а главное — большому гурману герцогу де Ришелье очень скоро приелась однообразная еда. И тогда местному повару пришлось хорошенько постараться, чтобы придумать и приготовить что-то новое из такого ограниченного набора продуктов. В итоге повар поразил всех защитников крепости, не исключая и самого высокопоставленного Ришелье. Кулинар тщательно растер яичные желтки с сахаром, добавил соль, лимонную кислоту, а затем смешал полученную массу с оливковым маслом. Таким случайным образом был получен оригинальный соус, который впоследствии завоевал мир благодаря своей нежной консистенции и острому вкусу. Новшество оказалось удачным, и в честь города Маон получило название «майонез». Позже соус был завезен в Европу, где получил название маонского (по-французски — «майонез») и вскоре стал классической заправкой к холодным закускам и салатам.

Приготовить майонез дома не так уж и сложно, как может показаться на первый взгляд, к тому же соус домашнего приготовления порадует гурманов не только вкусом, но и полезными веществами, которыми богат такой майонез.

ляющими, упрощали рецепт и в итоге сегодня мы имеем полную противоположность оригинальному салату «Оливье».

Секрет вкуса знаменитого блюда в немалой степени зависел от собственного рецепта майонеза мсье Оливье.

Первоначально салат состоял из вареного филе рябчиков и куропаток, которые перекладывались пластинами желе из бульона. По краям

блюда лежали вареные раковые шейки и небольшие кусочки языка.

Все эти деликатесы поливались небольшим количеством соуса «Провансаль», который Оливье готовил сам. В центре блюдо украшалось небольшим количеством картофеля и корншонами, а венчали это сооружение на тарелке ломтики вареных яиц, как украшение.

Однажды Люсьен Оливье заметил, что некоторые русские клиенты, заказавшие это блюдо, не церемонятся со способом поедания блюда, а перемешивают ложкой все содержимое тарелки и с большим аппетитом поглощают салат. Тогда и француз решил следовать примеру своих посетителей. Он смешал все компоненты и обильно полил соусом. Так и произошло рождение знаменитого салата «Оливье». Блюдо на протяжении многих лет было визитной карточкой как ресторана, так

и самого ресторатора. Но один из помощников Оливье украл рецепт соуса «Провансаль». У конкурентов появилась точная копия салата «Оливье». Впрочем, украденный рецепт соуса все равно не мог сравниться с французским. Постепенно из меню ресторана «Эрмитаж» знаменитый «Оливье» исчез, появилось множество копий салата, правда, эти копии с каждым годом упрощались, и французский повар уже ничего не мог с этим поделать.

После смерти Люсьена Оливье в 1883 г. знаменитый ресторан «Эрмитаж» перешел в руки «друга» Оливье, затем заведение повидало еще не одного хозяина, как, впрочем, и салат «Оливье». Личные повара богатейших людей столицы готовили именитое блюдо, но у



1 Столица Менорки — город Маон. От названия города произошло слово майонез. Созвучно, не так ли?

2 Остров Менорка — один из величайших Балеарских островов. Он расположен в Средиземном море и принадлежит Испании. В этом райском уголке и был придуман рецепт майонеза.

3 Луи Франсуа Арман дю Плесси, герцог де Ришелье (1696—1788) — маршал Франции. С именем этого человека связано изобретение знаменитого соуса — майонеза.

Классический рецепт «Оливье», который готовил Люсьен Оливье в «Эрмитаже»

Необходимые продукты:

филе двух отваренных рябчиков,
1 отваренный телячий язык,
100 г паюсной черной икры,
200 г свежих листьев салата,
25 отваренных раков или один большой омар,
200—250 г мелких огурчиков,
1/2 сои кабуль (паста из сои),
2 мелко нарезанных свежих огурца,
100 г каперсов,
5 мелко нарубленных, сваренных вкрутую яиц,
10—20 оливок без косточек,
10—20 шампиньонов, французский уксус, горчица.

Для раствора для варки раков:

25 г петрушки, лука, моркови,
10 г эстрагона,
30—40 г укропа,
1 лавровый лист,
перец, соль.

Способ приготовления:

1. Для соуса необходимо 400 г оливкового масла взбить с двумя свежими яичными желтками с добавлением французского уксуса и горчицы.
2. Рябчиков следует жарить в 1—2-сантиметровом слое масла на сильном огне примерно 5—10 мин.
3. Положить рябчиков в кипящую воду или бульон (говяжий или куриный), добавить 150 мл мадеры на 850 мл бульона, 10—20 оливок без косточек, 10—20 небольшого размера шампиньонов и варить 20—30 мин на слабом огне под крышкой.
4. Когда мясо начнет слегка отделяться от костей, следует его посолить, дать повариться еще пару минут и выключить пламя.

5. Поместить кастрюлю с рябчиками, не выливая бульона, в большую емкость с холодной водой и дать остыть. Это делается, чтобы мясо рябчиков остывало постепенно.

6. Снятое мясо необходимо завернуть в фольгу и поместить в холодное место.

(Внимание! Если по каким-то причинам вы не найдете рябчиков и решите их заменить курицей, помните — курицу надо разрезать на 2—3 части и варить чуть дольше — 30—40 мин.)

7. Хорошо промыть язык, положить его в холодную воду, довести до кипения и варить на слабом огне с плотно закрытой крышкой 2—4 ч.

8. Как только язык сварится, следует поместить его в емкость с холодной водой на 20—30 с, затем выложить на тарелку и снять с него кожу.

9. Паюсную икру нарезать мелкими кубиками.

10. Листья салата тщательно промыть, обсушить и нарезать непосредственно перед приготовлением.

11. Обмытых в холодной воде живых раков опустить в кипящий раствор головой вниз.

12. Поместив раков в кипятки, воде необходимо дать вскипеть вновь и варить раков еще 10 мин. Выключив огонь, не следует вынимать раков сразу, надо дать им настояться, после чего остудить кастрюлю в холодной воде.

13. Пикули мелко нарезать прямо перед смешиванием.

14. Сою растереть перед закладыванием в салат.

15. Свежие огурцы очистить от кожуры и мелко нарезать.

16. Каперсы также нарезать мелко, предварительно их высушив.

17. Яйца должны быть крупными и свежими. Варить их 7—8 мин.

18. Все ингредиенты нарезать и смешать (постарайтесь делать это аккуратно, движениями снизу вверх). Добавить собственноручно изготовленный майонез и сразу же подать к столу.

Приятного аппетита!





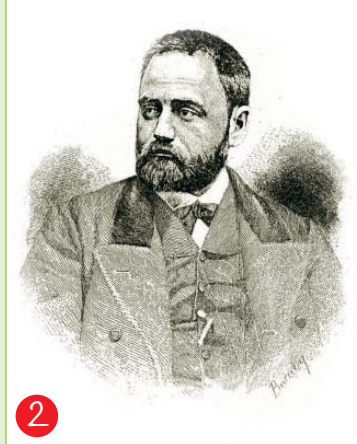
Говорили, что француз Люсьен Оливье бережно хранил свой безупречный рецепт, а непосредственно изготовлением салата занимался в специальном помещении, куда никто не мог заходить.

Немало великих писателей слыли гурманами и очень часто в своих романах подробнейшим образом описывали процесс приготовления блюд, церемонию приема пищи героями книги, сервировку стола и т. д.

Знаменитый французский писатель-прозаик Эмиль Золя в своем романе «Дамское счастье» так описывает блюда, их вкус, вид и запах:

«...Повара, во всем белом на фоне темно-красного раскаленного чугуна, стояли на железных лесенках и, вооружась половниками с длинными ручками, присматривали за бульоном. Дальше вдоль стен тянулись рашперы для жарения, на которых можно было бы поджарить мучеников, кастрюли, где сварился бы целый баран, огромная грелка для посуды, мраморный резервуар, в который из крана непрерывной струей текла вода.

Налево виднелась мойка с каменными корытами, просторными, как целые бассейны; с другой стороны, справа, находилась кладовая, откуда выглядывали красные туши мяса, висевшие на стальных крюках. Машина для чистки картофеля постукивала, словно мельница...»



всех мастеров получались салаты разные, а подлинный рецепт приготовления, и, что самое главное, определенный букет приправ для салата так и остался большим секретом за семью печатями великого повара из Франции Люсьена Оливье.

1 Могила Люсьена Оливье в Москве на Введенском кладбище.

2 Эмиль Золя (1840—1902) — писатель-натуралист, который как никто ранее в мировой литературе смог подробно и ярко живописать все стороны человеческой жизни.



Рецепт майонеза

Необходимые продукты:

2 яичных желтка,
250 мл растительного масла,
1 ч. ложка уксуса,
1/4 ч. ложки горчицы,
перец, соль, чеснок, лук и укроп — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Поместить желтки, горчицу и уксус в емкость, добавить соль.
 2. Перемешать, а затем взбить венчиком все ингредиенты до получения однородной массы.
 3. Во время перемешивания и взбивания массы следует медленно и непрерывно вливать растительное масло тонкой струей до образования однородной, густой консистенции.
 4. При желании можно добавить в майонез любимые приправы: чеснок, лук или укроп.
- Приятного аппетита!**



Рецепт современного салата «Оливье»

Необходимые продукты:

4 отваренные в мундире картофелины,
2 отварные моркови,
200 г вареной колбасы,
1 луковица,
4 отваренных вкрутую яйца,
100 г зеленого горошка,
3 маринованных огурчика,
250—300 г майонеза,
соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Колбасу вареную нарезать мелкими кубиками.
 2. Картофель и морковь очистить и нарезать мелкими кубиками.
 3. Маринованные огурчики нарезать кубиками.
 4. Яйца очистить и мелко нарезать.
 5. Консервированный горошек откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь.
 6. Репчатый лук нарезать мелкими кубиками.
 7. Салат посолить, поперчить, обильно заправить майонезом и все тщательно перемешать.
- Приятного аппетита!





Салат «Цезарь»

У каждого события, открытия или же изобретения есть своя история. Вот и салат с таким звучным названием «Цезарь» имеет свою историю, только совсем не древнюю, как многие думают, и тем более никак не связанную с великим римским императором Гаем Юлием Цезарем. Кому-то, а ему вряд ли приходила в голову мысль, отправиться на кухню и придумывать там рецепты салатов.

Все началось с того, что в 1896 г. неподалеку от местечка Лаго-Маджиори, что в Италии, на свет появился мальчик, которому дали имя Цезарь. Фамилия у мальчика не была императорской, как имя, а абсолютно типичной для Италии — Кардини. Вскоре произошла Первая мировая война, по окончании



которой Цезарь со своим братом Алексом эмигрировали в США. Там предприимчивый итальянский парень Цезарь открыл небольшое заведение, в котором можно было как вкусно отобедать, так и остановиться на ночлег. Называлось заведение «Caesar's Place», что можно перевести как «У Цезаря». Следует уточнить, что Кардини открыл это заведение не в самих Соединенных Штатах, а на территории приграничной Мексики, в городке Тихуане, что в 20 милях от города Сан-Диего, где он и проживал. Все это было сделано специально для того, чтобы избежать сухого закона, который тогда был принят в Америке, и иметь большую прибыль от бизнеса.

Шел 1924 г., приближался любимый американский праз-

дник — 4 июля — День Независимости. Как всегда, в этот день ожидался большой наплыв посетителей, поэтому к празднику готовились за неделю. Но того, что произошло в 1924 г., Цезарь никак не ожидал: звезды Голливуда заполнили его ресторан. Они специально пересекли границу для того, чтобы хорошенько отметить праздник.

Спиртного в заведении Цезаря было предостаточно, а вот с закусками дела обстояли плохо: все запасы еды как назло кончились, а ближайшие магазины оказались закрыты. Но не был бы Цезарь итальянцем! Он располагал кое-каким набором продуктов, которого оказалось вполне достаточно, чтобы навсегда остаться в истории. Цезарь взял яйца, оливковое масло, листья салата, хлеб, соус, сыр пармезан и чеснок. Ему ничего не оставалось, как смешать нарезанные продукты и подать

получившееся блюдо гостям. Так мир увидел великолепный салат, который привел в восторг знатных гостей, а впоследствии получил имя своего талантливого изобретателя. Эту удивительную историю рождения «Цезаря» поведала дочь искусного изобретателя Роза. Позже многие люди, побывавшие в тот день в ресторане у итальянца, подтверждали рассказ Розы. Среди них была и Джулия Чайлд, которую на вечеринку с собой взяли родители. Она впоследствии стала известным автором кулинарных книг.

1 Случайно появившийся салат «Цезарь» сегодня — одно из самых известных блюд североамериканской кухни.

2 Цезарь Кардини (1896—1956) — изобретатель самого популярного салата в мире, который носит имя создателя.

3 Тихуана — город на северо-западе Мексики. Именно в этом городе и находилось то знаменитое заведение, в котором впервые был приготовлен салат «Цезарь».

Пожалуй, каждый согласится, что салат — идеальная еда для человека, который по каким-либо причинам не может много времени тратить на приготовление какого-либо сложного блюда. Ведь чтобы сделать вкусный, а главное полезный салатик, всего-навсего потребуется немного овощей и заправки в виде сметаны или же соуса.

Салаты имеют долгую историю. Появились они в международной кухне благодаря Древнему Риму, где готовились только из сырых зеленых листовых овощей и огородных трав. Приправляли древние салаты перцем, солью и уксусом.

В средние века уже французы стали готовить салаты из зеленого лука, перьев чеснока, мяты и листьев петрушки. Такое легкое витаминное блюдо прекрасно сочеталось с мясом. В самом конце XVIII в. в салаты стали добавлять мелко нарезанную капусту, свежие огурцы, спаржу, артишоки. Но, несмотря на прекрасные вкусовые качества и легкость в приготовлении, салаты не воспринимались как самостоятельные блюда, их подавали с мясом, рыбой и гарнирами. Но все изменилось, когда в салаты стали добавлять отварные, соленые или квашенные овощи, а позже и саму рыбу, мясо, яйца и дичь. Все эти ингредиенты вывели салаты на качественно новый уровень и превратили их в самостоятельные блюда.



Рецепт классического салата «Цезарь»

Необходимые продукты:

несколько зеленых салатных листьев,
2 стакана крутонов,
1 зубок чеснока,
2 яйца,
60 мл оливкового масла,
1 ст. ложка вустерского соуса,
1/2 лимона,
100 г сыра пармезан,
соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Подготовить яйца и отваривать их ровно 1 мин в кипящей воде, а затем извлечь из кипятка и охладить 10–15 мин при комнатной температуре. В том случае, если яйца долгое время хранились в холодильнике, перед отвариванием они обязательно должны быть выдержаны для согревания до комнатной температуры около 2–3 ч.
 2. Сделать крутоны. Для этого нужно срезать с батона корочку, середину нарезать небольшими кубиками (приблизительно 1 см) и обжарить получившиеся кубики на сковороде с использованием оливкового масла. (Сегодня есть возможность купить готовые крутоны с любым вкусом и ароматом, которые прекрасно подойдут для салата.)
 3. Помыть салат, слить воду и обсушить, а затем порвать на небольшие кусочки.
 4. В маленькой миске смешать при помощи венчика оливковое масло с вустерским соусом.
 5. Натереть салатницу чесноком.
 6. Положить листья салата в салатницу.
 7. Залить блюдо заправкой из оливкового масла и осторожно его подбросить несколько раз. (Это можно проделать путем встряхивания салатницы или при помощи деревянных ложек.)
 8. Разбить яйца в салат и снова все тщательно перемешать.
 9. Посолить, поперчить, добавить сок лимона и посыпать салат мелко натертым сыром.
 10. Выложить крутоны.
 11. Непосредственно перед подачей салата к столу следует хорошо перемешать блюдо.
- Приятного аппетита!





В 1953 г., за 3 года до смерти Цезаря Кардини, его салат был отмечен Эпикурейским Обществом в Париже в почетной номинации «лучший рецепт, появившийся в Америке за последние 50 лет».

Сам же итальянец Кардини умер в 1956 г. Он оставил потомкам один из самых лучших рецептов салата, которыми богат золотой фонд мировой кулинарии. И пусть сегодня существует великое множество рецептов приготовления «Цезаря», классический рецепт салата Кардини — это непревзойденное мастерство и вкус!

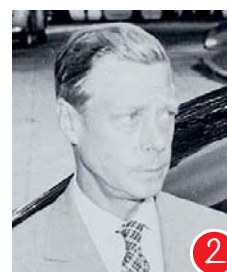
Так чем же именно и как накормил Цезарь толпу знаменитостей? Он взял немного чеснока и натер его на тарелку, затем выложил на нее салатные листья, все это взбрызнул маслом, выбил туда яйца, которые готовил особым способом (а именно опустил яйца в кипяток ровно на 60 с, при этом сама вода не кипела, в результате яичная консистенция получилась как хорошая заправка), добавил в блюдо тертый сыр, лимонный сок, приправы и крутоны, сделанные на оливковом масле и чесноке. На этом продукты закончились, и Цезарь подал салат к столу.

Существует еще одна версия приготовления салата. Дело в том, что брат Цезаря, известный уже нам Алекс, каким-то образом прослышав об успешном ресторанном бизнесе брата,

1 Вустерский соус — традиционный кисло-сладкий, слегка пикантный английский соус, который делается из небольшого количества уксуса, черной патоки, кукурузного сиропа, воды, соевого соуса с добавлением острого красного перца, тамариндов, анчоусов, репчатого лука, лука-шалота и чеснока. Название знаменитый соус получил от английского города Вустера.

2 Эдуард VIII (1894—1972) — король Великобритании. Благодаря его жене Европа открыла для себя салат «Цезарь».

3 Уоллис Симпсон (1896—1986) — жена Эдуарда VIII. Эта женщина широко известна не только тем, что была женой короля Великобритании, но и тем, что именно желание Эдуарда VIII жениться на дважды разведенной Уоллис стало причиной его отречения от престола в декабре 1936 г.



решил даже оставить службу военного летчика и присоединиться к Цезарю. Как-то раз в гости к братьям, а точнее к Алексу, заглянули коллеги — американские летчики из Сан-Диего. И тогда он приготовил для друзей салат брата, но с добавлением анчоусов. Хитрый Алекс назвал эту вариацию «Цезаря» «Салатом авиатора». Самому же Цезарю, естественно, очень не понравилась затея брата. Он долго потом еще сокрушался, что вустерского соуса вполне достаточно, чтобы у салата появился пикантный, особый вкус. Также, будучи истинным итальянцем, Цезарь утверждал, что настоящий салат должен готовиться только с итальянским оливковым маслом и только с итальянским пармезаном.

Поговаривают, что Алекс Кардини незадолго до своей смерти, в 1975 г. встретился с Дианой Кеннеди в Мехико, которой и поведал о «своем» салате. Диана очень заинтересовалась кулинарными особенностями этого блюда, и благодаря этой леди распространилось известное заблуждение о том, что в оригинале салат «Цезарь» должен включать в себя анчоусы.

В Европу знаменитый «Цезарь» попал благодаря жене принца Эдуарда VIII Уэльского — Уоллис Симпсон. Женщина была любительницей путешествий и всегда с удовольствием пробовала местную кухню тех мест, где бывала. Не обошла она и Тихуану в 20-е гг. XX в., где отведала салат повара Кардини и стала страстной поклонницей его блюда. Бытует мнение, что именно в этой области Мексики она встретила своего будущего мужа.

После отмены сухого закона в 1934 г. и с появлением нового закона о запрете казино в Мексике Цезарь Кардини продал свое знаменитое заведение в Тихуане и переехал жить в Лос-Анджелес. А ресторан в Тихуане существует по сей день.



Сыр изготавливают и едят на всех континентах. Это продукт массового потребления, который отличается особым вкусом и уникальными свойствами. Старинная родословная сыра теряется в глубине веков, хотя есть указание на то, что этот продукт был известен древним кочевым племенам Востока. Как-то арабийский купец Канан, собираясь в дальний путь по безлюдным местам, взял с собой финики и молоко, которое налил в обычный тогда для кочевников сосуд — высушенный овечий желудок. Видимо, купец очень торопился, ведь за целый день своего нелегкого пути Канан не сделал ни одной остановки, подкрепляясь на ходу лишь одними финиками. Остановившись на ночлег, Канан решил испытать молока. Однако его ждало разочарование — вместо молока из овечьего желудка потекла мутная водянистая жидкость, а внутри сосуда оказался белый сгусток. Изрядно проголодавшийся Канан все же съел кусочек этого сгустка и был приятно удивлен прекрасным вкусом и ароматом нового продукта. Так более 4 тыс. лет назад человек впервые отведал сыр.

С тех пор он прочно занял место среди основных продуктов питания многих народов мира. Египтяне хранили сыр в соляных растворах. И даже сам Аристотель описал свертывание молока и технику приготовления сыра.

Очень высоки лечебные и диетические свойства сыра. Он делается из молока, и почти все составные части молока переходят в сыр, причем в концентрированном виде. В сыре содержится до 22 % белка, т. е. больше, чем в мясе, до 30 % жира, от 400 до 700 мг минеральных солей кальция и фосфора и все витамины молока. Сыр является источником незаменимых аминокислот. Для организма наиболее полезны те белки, которые по содержанию аминокислот подобны белкам тканей и органов человека. И белок сыра в основном отвечает этим требованиям.

Древние греки и римляне понимали толк в сыре. Этот продукт упоминается в поэмах Гомера, где прекрасным белым стихом рассказывается о способах его приготовления. В «Одиссее» заброшенные в пещеру циклопа греки наблюдали, как он «белого взял молока половину, мгновенно заквасил и тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины...»

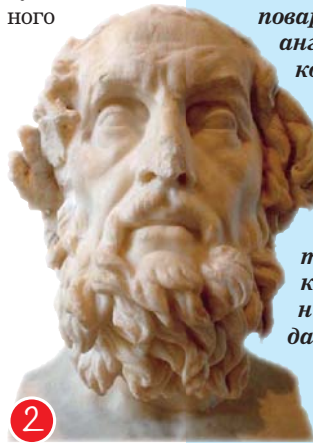
В древности особенно славился греческий сыр с острова Демос, вывозившийся в I в. н. э. даже в Рим. Позже у римлян появились свои сорта, например, лунный. Он был настолько вкусен, что римлянин, описывая даму сердца, сравнивал ее со вкусом этого сыра. Известно, что великий философ древности Заратустра прожил жизнь отшельником. Чтобы спокойно заниматься своей философией, он удалился в пустыню, но обойтись без еды не мог. В течение более 20 лет его любимым кушаньем был сыр. По преданию, одной головки сыра ему хватило на все годы отшельничества.

Невозможно перечислить все сорта сыра. В одной лишь книге французского сыровара Андре



Симона упоминается 839 сортов! Для написания этой книги ему понадобилось 17 лет.

Древние легенды и народные сказания, видимо, легли в основу изданного



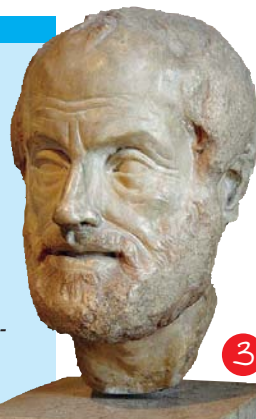
1 **Ричард II (1367—1400) — английский король. Сыр — это поистине международная пища. В Англии первый записанный рецепт приготовления сыра нашли в поваренной книге 1390 г., принадлежавшей шеф-повару этого английского короля.**

2 **Гомер — легендарный древнегреческий поэт, автор таких эпических произведений, как «Илиада» и «Одиссея».**

3 **Аристотель (384—322 до н. э.) — древнегреческий философ и ученый.**

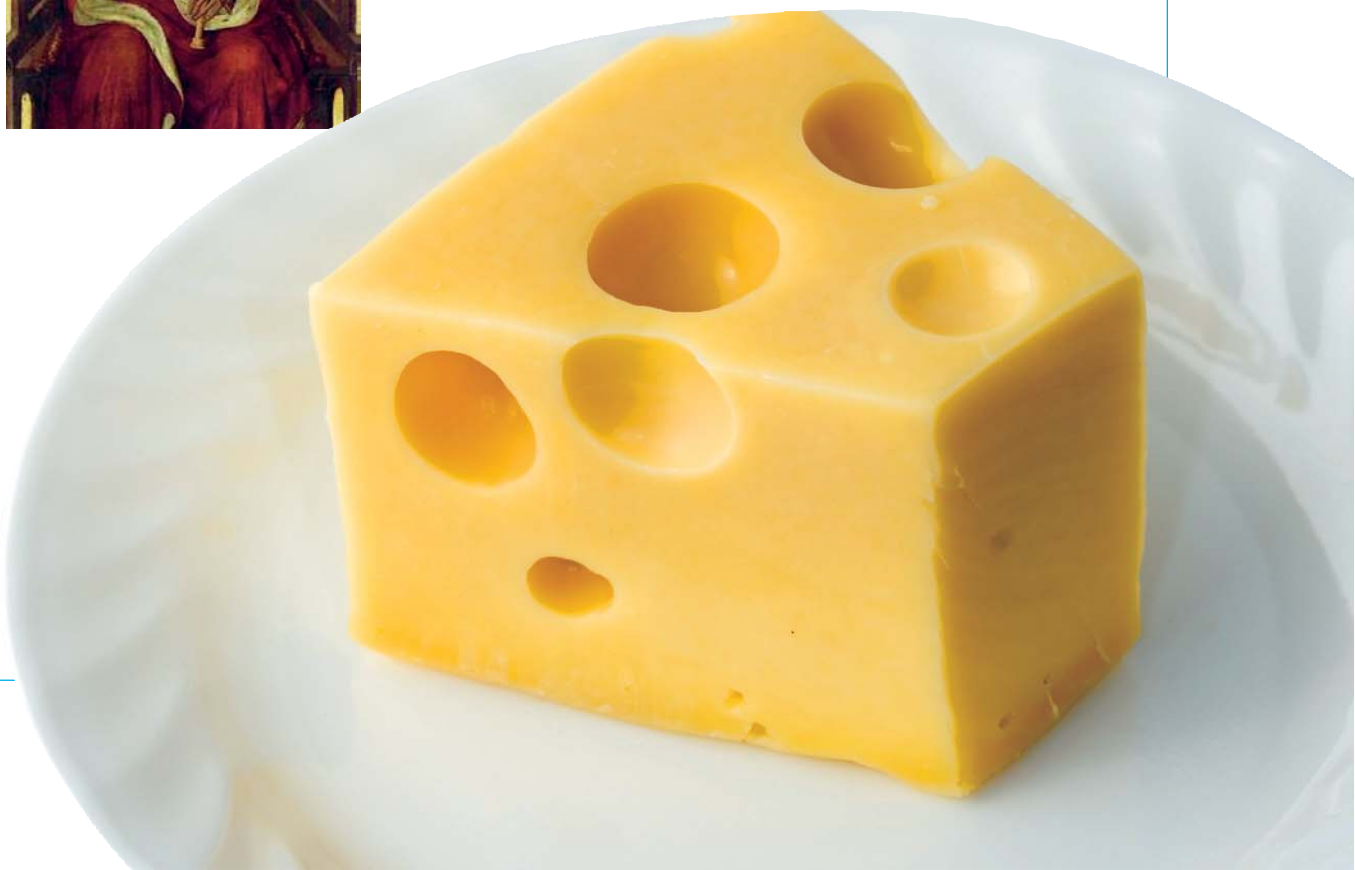
Кроме всего прочего, он описал технологию приготовления сыра.

4 **Заратустра — основатель зороастризма, жрец и пророк. Воображаемый портрет. XVIII в.**



В течение 500 лет в графстве Глостершир (Англия) на холме Купер проводятся своеобразные состязания. К этому дню варят желтые четырехкилограммовые сыры под названием «Дабл Глочестр». На вершине холма становится церемониймейстер, одетый в белый пиджак и шляпу с разноцветными

в начале XVII в. в Париже трактата «Прекрасные, ошеломляющие, хвалебные изречения о сыре, героически отстаиваемые Бартоломео Болла». Автор энергично доказывал, что сыр дарует людям не только силу, ловкость, темперамент, но и врачует от многих болезней.



лентами. Он торжественно вручает сыр человеку, который по сигналу спускает его с холма. За сыром бросаются участники гонок. Победителем считается тот, кто первым добегит до сыра, он же получает его в награду.

Говорят, в Швейцарии есть такой обычай: в день рождения ребенка изготавливают большой сыр, на котором пишут дату и имя новорожденного. В торжественные дни сыр ставят на стол. Он сопровождает человека от колыбели до могилы. После

Наличие дырок разных размеров в сыре является характерной особенностью многих видов этого продукта. Раньше считалось, что они появляются вследствие брожения молочного сахара. Позже, в результате исследований, сыроделы выяснили, что молочный сахар исчезает практически в первые дни его выработки, дырки же начинают образовываться лишь на 20-е сутки. Именно с этого момента при брожении молочных солей, вступающих в реакцию с пропионовыми и уксусными кислотами, образуются пропионовые бактерии, уксусно-кислый кальций и углекислый газ. Собираясь в микропустотах сыра, углекислота образует дырки. А вот их размер и форма зависят от химического состава газов в дырках.



смерти сыр остается его детям. Швейцарские газеты писали о сыре, которому исполнилось 120 лет. Когда его разрезали и попробовали, он оказался очень вкусным.

Основные этапы производства сыра

Пастеризация. Представляет собой нагревание молока до очень высокой температуры. Важно заметить, что многие сорта сыра изготавливают из сырого (непастеризованного) молока. На данном этапе в зависимости от используемого молока сыр приобретает свои особенные характеристики.

Створаживание. При этом добавлении сычужной или молочной закваски молоко створаживают, отделяя плотную массу от жидкости, которую называют сывороткой. Полученный таким образом плотный сгусток назы-

вают сырной массой.

Стеkanie. На этом этапе сырную массу подвергают определенным процессам, способствующим

Сыр и вино

О том, что сыры и вино прекрасно сочетаются друг с другом, знают многие. Употребляемые вместе, они подчеркивают достоинства друг друга. Однако подобрать вино, идеально сочетающееся с конкретным видом сыра, совсем непросто. При этом

неправильно подобранное сочетание может испортить вкус обоих — и сыра, и вина. Еще сложнее правильно выбрать вино, если речь идет о сырной тарелке. Таким образом, чтобы выбрать правильное сочетание, надо не просто

знать сыры, но и хорошо разбираться в винах.

Для получения определенных представлений и знаний о сочетании сыра с вином следует на-



1 **Изысканный итальянский сыр моцарелла.**

2 **Популярный английский сыр чеддер.**

3 **Эмменталь — один из лучших швейцарских сыров из коровьего молока.**

отделению сыворотки. Иногда, чтобы ускорить процесс стекания сыворотки, сырную массу нагревают. При необходимости в нее добавляют специи, пряности или другие ингредиенты, помогающие придать будущему сыру специфический аромат.

Прессование. На этом этапе сыр выкладывается в специальные формы и подвергается прессованию. Прессование сыра производится не всегда, а лишь в некоторых случаях — в зависимости от вида изготавливаемого сыра.

Соление. Сырную массу либо солят, либо погружают в солевой раствор, чтобы оттенить ее вкус.

Созревание. На данном этапе сыр переносится в погреб или какое-либо другое специальное помещение для созревания, где за ним тщательно ухаживают. Его переворачивают, иногда моют, чистят щеткой. В зависимости от того, какой сыр изготавливается, его могут также коптить, протирать алкоголем, обсыпать пряностями и совершать другие манипуляции. Важно, чтобы в помещении на протяжении всего процесса созревания поддерживался определенный уровень влажности и температуры, так как от этого зависит конечный результат.



чать с самых общих принципов. Знание этих принципов позволяет с большей степенью вероятности выбрать правильное вино к сыру и оценить настоящий вкус сыра в сочетании с вином.

1. Белые вина сочетаются с сыром лучше красных вин. Особенно это касается сыров с острым сильно выраженным вкусом, так как они сбивают вкус красных вин, портят их букет.

2. Чем сильнее и острее вкус сыра, тем более крепких вин он требует.

3. Сыры не любят выраженно-го привкуса древесины, поэтому лучше избегать использования долго выдерживаемых в деревянных бочках вин.

4. К нейтральным и сладковатым по вкусу сырам лучше не подавать свежие вина, так как они обладают высоким содержа-



нием кислоты и с сыром будут казаться еще кислее.

5. Выбор вина зависит также и от степени зрелости сыра. Чем более зрелый сыр, тем более выдержанное вино подходит к нему.

6. Сыр и вино, произведенные

4 *Маргарита Французская Валуа (Королева Марго) (1553—1615), королева Наваррская. Древнейший французский сыр бри имеет бледный цвет с сероватым оттенком, а белая плесень говорит о благородстве и неповторимом его вкусе. Этот сыр просто обожали королева Марго и Генрих IV, так что сыр бри смело можно назвать поистине королевским сыром.*

5 *Рокфор — ароматный сыр с плесенью.*

в одном регионе, как правило, наилучшим образом дополняют друг друга.

7. Красные вина лучше подавать с мягкими по вкусу деликатными сырами, а сухие белые вина — с пикантными закусочными сырами.

Основные виды сыров

Свежие сыры. Эти сыры также называют пастообразными, творожными сырами. Свежие сыры слабо отжимаются и не выдерживаются. Они имеют нежную консистенцию. Пастообразные сыры очень похожи на творог и по своей сути таковыми и являются.

Знаменитые представители: рикотта, моцарелла, фета, маскарпоне.

Невареные прессованные сыры. Сыры имеют твердую корочку и плотную нежную сырную массу желтого цвета.

Знаменитые представители: эдамер, гауда, чеддер, кантал, пекорино, реблошон, мимолет.

Вареные прессованные сыры. Это сыры большого размера, со светлой корочкой, сырной массой бледно-желтого цвета, чаще всего с дырочками.

Знаменитые представители: эмменталь, пармезан, грюйер, конте, бофор.

Мягкие сыры с плесневой корочкой Жирные и мягкие сыры, покрытые светлой корочкой из белой плесени. Сырная масса — текучая и имеет бледно-желтый цвет.



Всем известно, что сыр — одна из главных составляющих многих блюд. Без него мы не можем представить себе настоящую итальянскую пиццу, сочную лазанью, ароматные, нежные макароны. Ну а изысканных салатов и супов с использованием различных сортов сыра не счесть!

Знаменитые представители: камамбер, бри.

Мягкие сыры с обмытыми краями. Эти сыры называют также красноплесневыми, а иногда пикантными. Их отличается специфический запах и вкус в диапазоне от мягкого до очень резкого.

Существуют специальные ножи для нарезания сыра, так как правила обращения с этим продуктом достаточно жесткие.

Знаменитые представители: эпуасс, марой, ливаро, мюнстер, лимбургский.

Голубые сыры с плесенью. Отличительная особенность этих сыров — наличие пятнышек зелено-голубой плесени в мяг-

кой сырной массе, что придает сыру особый, несравнимый ни с чем вкус. Большинство сыров с голубой плесенью производится из коровьего молока. Исключение составляет знаменитый сыр рокфор, для изготовления которого используется овечье молоко.

Знаменитые представители: рокфор, горгонцولا, данаблу, фурум д'Амбер, бле д'Овернь, бле де кос, бле де брес.

Сыры из козьего и овечьего молока. Сыры белого или серого

цвета с особым характерным вкусом, который придает козий или овечьим молоком — именно это позволяет выделить такие сыры в отдельную группу. Сыры этого вида разнообразны — от свежих творожных, мягких с белой корочкой до прессованных. Эти сыры известны под названием «сыры с натуральными краями».

Знаменитые представители: сен-мор, кроттен де шавиньоль, шевр, шабишу дю пуато.

Плавленные сыры. Для сыров этой группы характерна однородная мягкая консистенция, они часто ароматизированы и имеют приятный вкус. Плавленные сыры получают плавлением прессованных сыров одного или нескольких сортов с добавлением молока, масла и сметаны. Такие сыры могут быть просто сливочными, без наполнителя или с различными наполнителями — пряностями, специями, орехами и др.

Знаменитые представители: шабцигер, бутербродные плавленные сыры, сыры для аперитива, с добавками (орехами, специями, паприкой и др.).

Как правильно резать сыр?

Существуют достаточно жесткие правила обращения с сыром и их нарезки.

Когда режут сыр, руководствуются очень простым правилом: каждый кусочек должен состоять частично из мякоти, а частично из корочки, т. е. в каждом нарезанном куске должны присутствовать все слои сырной головки. Делается это по двум причинам. Во-первых, чтобы не «ущемлять права» окружающих, а во-вторых, потому что у каждого сыра вкус и аромат меняется от середины к корочке. Только в этом случае можно получить полное удовольствие от употребления сыра.

Сыроделы придумали множество инструментов для резки сыра, ножики и других приспособлений. Например, рокфор принято резать приспособлением, напоминающим проволоку. Только так можно сохранить нежную плесень внутри, не смятая ее.

Для самых твердых сыров существуют массивные ножи с ручками с обоих концов. Мягкие сыры режут, как правило, небольшим ножом, лезвие которого сверху имеет два зубца, тут же превращающих его в вилку. Чтобы не испортить нежную сырную мякоть, можно предварительно сполоснуть лезвие ножа кипятком.

Наконец, не следует резать разные сорта сыра одним и тем же ножом. Для каждого сыра должен быть свой нож. Если же его нет, то можно вытереть сырный нож о кусочек хлеба. Многие сыры очень пахучи, и аромат одного может испортить вкус и запах другого.

1



Рецепт салата с макаронами, весенним сыром, желтым перцем, помидорами и зеленью

Необходимые продукты:

200 г пенне (макароны-трубочки),
150 г свежего сливочного или весеннего сыра,
1 желтый перец,
75 г помидоров,
100 мл оливкового масла,
3 ст. ложки белого винного уксуса,
1 мелко нарубленный зубчик чеснока,
4 ст. ложки мелко нарубленной зелени,
перец, соль.

Способ приготовления:

1. Варить макароны в большом количестве подсоленной воды с добавлением оливкового масла до полумягкого состояния.
 2. Промыть макароны под струей холодной воды и дать стечь.
 3. Из оставшегося оливкового масла и уксуса сделать приправу, взбив их вместе со свежемолотым перцем и солью, чесноком и зеленью.
 4. Полить макароны этой заправкой и дать постоять 2 ч, чтобы они пропитались.
 5. Нарезать сыр и желтый перец кусочками, а помидоры пополам. Смешать все это с макаронами и подавать как холодный салат.
- Приятного аппетита!**



Рецепт швейцарского супа с сыром

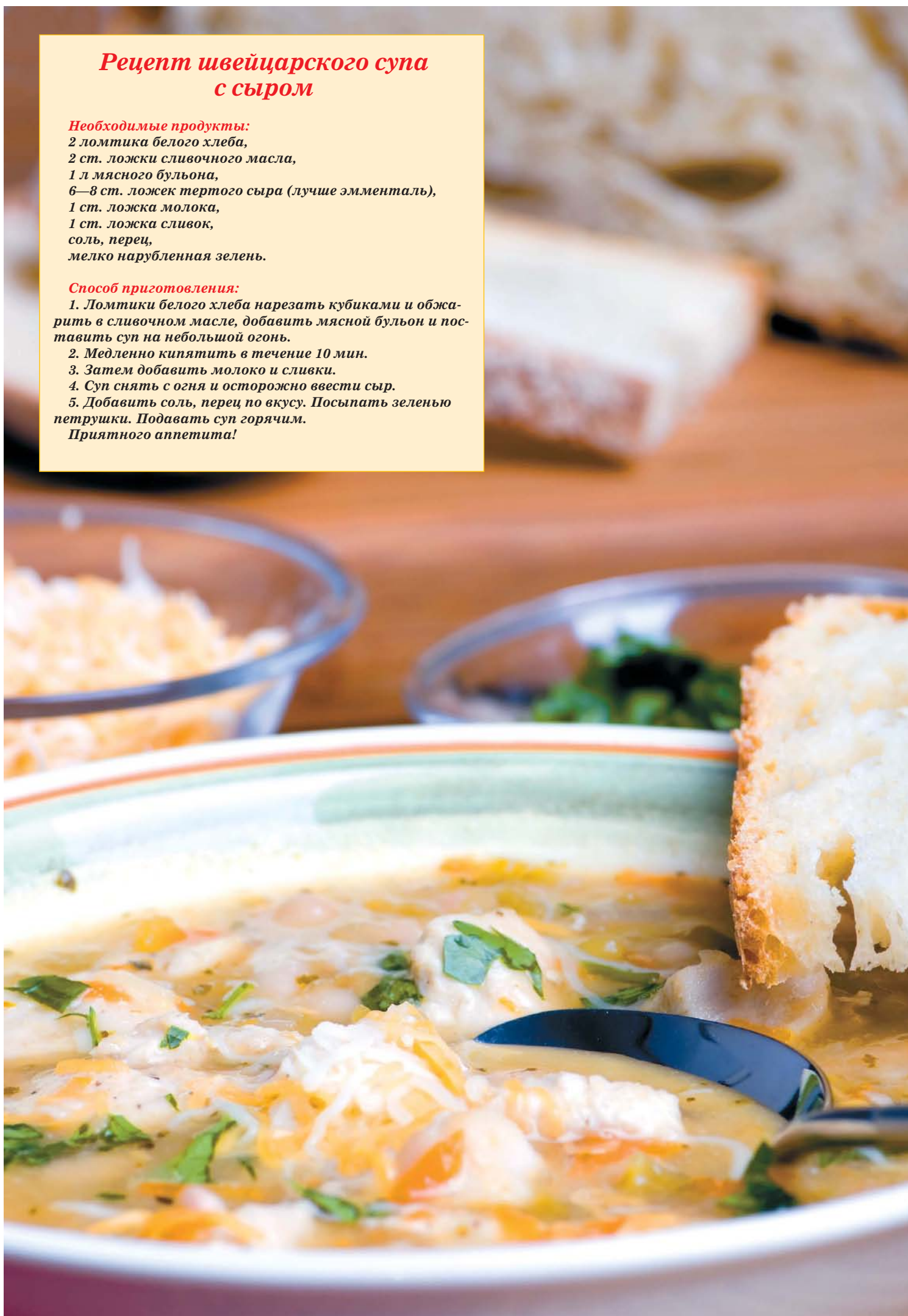
Необходимые продукты:

2 ломтика белого хлеба,
2 ст. ложки сливочного масла,
1 л мясного бульона,
6—8 ст. ложек тертого сыра (лучше эмменталь),
1 ст. ложка молока,
1 ст. ложка сливок,
соль, перец,
мелко нарубленная зелень.

Способ приготовления:

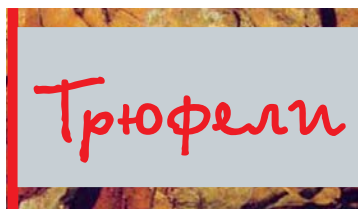
1. Ломтики белого хлеба нарезать кубиками и обжарить в сливочном масле, добавить мясной бульон и поставить суп на небольшой огонь.
2. Медленно кипятить в течение 10 мин.
3. Затем добавить молоко и сливки.
4. Суп снять с огня и осторожно ввести сыр.
5. Добавить соль, перец по вкусу. Посыпать зеленью петрушки. Подавать суп горячим.

Приятного аппетита!

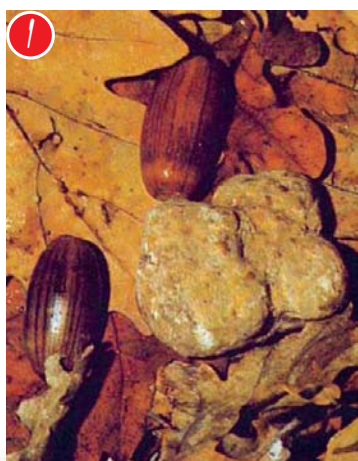


Отведать хорошего, благородного маскарпоне и испытать прекрасного виноградного вина можно в удивительном уголке Италии — Ломбардии.





Трюфели (Tuberales) — это уникальные грибы с мировой известностью. Объясняется сей факт тем, что плодовые тела грибов развиваются под землей, на глубине до 30 см, что очень затрудняет поиски деликатеса. Кроме того, трюфель — это очень редкий продукт, вкус и аромат которого производят такое невероятное впечатление, что запоминаются с первого же раза и на всю жизнь. Трюфельный аромат — это коллекция всех запахов, которые можно почувствовать только в осен-



нем лесу. Это и горький аромат прелых листьев на земле, и терпкий, влажный запах деревьев, и тонкие нотки дождевой росы — все есть в трюфеле. Именно поэтому изысканные грибы называют еще «парфюмерией» в кулинарии.

Первые письменные упоминания о трюфелях относятся еще к временам Римской империи. Уже тогда люди видели в нестандартных грибах некую загадку. Многие считали, что подземные грибы — это истинные афродизиаки, поэтому подавали их к столам императоров. Но Римская империя распалась, а грибы пришли в забвение.

Известно, что в некоторых местах на Востоке трюфели использовались в качестве лечебного средства. Так использовать

Трюфели — продукт, по цене с которым может сравниться разве что фуа-гра. Ведь средняя стоимость 1 кг свежих грибов на мировом рынке колеблется от 400 до нескольких тысяч евро!



грибы рекомендовал знаменитый арабский врач Авиценна.

Второе рождение трюфели пережили в XIV в. Произошло такое возрождение грибов из небытия исключительно благодаря герцогу Бери. Он занимался поиском совершенно новых и неизвестных продуктов для королевских пиршеств, так как брат Бери, король Карл V, славился большим пристрастием к кулинарии и очень любил удивлять своих друзей и гостей новыми

блюдами. Тогда-то и стали привозить в Париж трюфели из Перигора.

Некоторое время спустя известность во Франции получили белые трюфели из Пьемонта. Их вместе с другими изысканными продуктами и рецептами доставляли ко двору его вели-

1 Форма трюфелей может быть округлой или клубневидной, а консистенция, в свою очередь, бывает то мясистой, то хрящевой. Размеры грибов тоже очень разнообразны: встречаются грибы-горошины и крупные «картофельные», при этом вес их обычно составляет от 10 до 100 г.

2 Пьемонт — административный регион в Италии, в лесах которого и произрастают знаменитые белые трюфели.

3 Абу Али Хусейн ибн Абдаллах ибн Сина (Авиценна) (980—1037) — знаменитый философ и врач, который предлагал использовать трюфели в лечебных целях.





4



5

вания по созданию и распространению плантаций с трюфелями.

Самыми главными трюфельными грибами являются белый итальянский трюфель и черный перигорский. Белый итальянский произрастает в регионе Пьемонт. Такой гриб встре-

своего апогея. Этот факт официально зафиксирован и связан он с нашествием филлоксеры: погибшие виноградники освободили для грибов необычайно плодородную территорию. В результате в конце века в Европе начали

собирается очень редко, но, как утверждают сами итальянцы, именно белый итальянский трюфель — само совершенство. Так это или нет, судить трудно, но то, что аромат этого гриба очень неординарен и пикантен — его несомненное достоинство.

Черный перигорский трюфель несомненно прекрасен, а вкус его незабываем. Но в отличие от белого трюфеля, который сочетается с различными продуктами и пользуется большим спросом у гурманов, черный «дружит» далеко не со всеми. Некоторые продукты

в сочетании с трюфелем черного цвета могут показаться незабываемыми, в то время как

4 Карл V Габсбург (1500—1558) — король Германии, а также крупнейший европейский государственный деятель первой половины XVI в. Монарх отличался изысканным вкусом и пристрастием к экзотическим блюдам.

5 Джоаккино Антонио Россини (1792—1868) — знаменитый итальянский композитор, автор нескольких десятков опер. Слыл большим гурманом и поклонником трюфелей.

6 Перигор — исторический и культурный регион на юго-западе Франции, который известен своей кухней, мягким климатом и богатой историей. А трюфели здесь растут просто отменные!

Как растут деликатесные грибы, не видел никто. И это не удивительно, ведь основной рост трюфеля проходит под землей и находится в абсолютной зависимости от деревьев или кустарников, корни которых являются кормильцами для трюфелей, так как грибы берут у соседней растительности пищу и необходимые им углеводы.

чества Генриха II талантливые повара Екатерины Медичи, которые, несомненно, совершили настоящую кулинарную революцию во Франции. В середине XIX в. урожай трюфелей достиг

собирают около 2 тысяч тонн подземных деликатесов в год. Как бы парадоксально это ни звучало сегодня, но трюфелей было такое огромное количество, что даже крестьяне ели грибы сколько хотели и употребляли их в пищу как самый обычный овощ. Но такие богатые урожаи трюфелей были временным явлением. Так, в 1940 г. собрали лишь 400 тонн грибов, а после Второй мировой войны люди вообще игнорировали добывание деликатеса. И опять трюфельная культура постепенно стала приходить в упадок. Но ситуацию исправили французские власти, которые выразили большую обеспокоенность подобным положением. И тогда французские и итальянские ученые начали проводить обширные исследо-



Итальянские парфюмеры и косметологи изготавливают из трюфелей косметику. Исследования грибов показали, что всего лишь несколько капель экстракта, изготовленного из трюфелей, способны значительно сократить глубину морщин, прекрасно подтянуть кожу лица и навсегда уничтожить пигментные пятна.



6



другие — омерзительными, а третьи — вполне обыденными.

Итальянец Джоаккино Россини, будучи большим любителем белого трюфеля, как-то называл

1 То, что трюфель — гриб очень необычный, подтверждает тот факт, что его не собирают, как другие грибы, а устраивают целую охоту на ценный продукт. Свиньи — профессиональные следопыты, для которых найти трюфели ничего не стоит!

2 Черные трюфели наиболее ценны. Снаружи они черные, бордавчатые, а внутри темно-серые или красновато-черные со светлыми прожилками.

3 Собака — это не только лучший друг человека, но еще и прекрасный добытчик и в каком-то роде кормилец своего хозяина. Удачная охота пса на трюфели несколько раз в сезон обеспечивает заводчику высокий заработок, которого хватит на целый год.

его «Моцартом среди грибов», а также говорил: «Я плакал всего три раза в жизни: когда моя первая опера провалилась, когда я первый раз услышал, как играет Паганини, и когда фаршированная белыми трюфелями индейка упала за борт лодки во время пикника на воде». Действительно, белые трюфели настолько великолепны, что их поклонники утверждают, что можно даже не пробовать сами грибы, ведь одного божественного запаха вполне хватит, чтобы испытать непередаваемые ощущения и лучшие осязательные эмоции. Еще одно свойство белых трюфелей, которое обусловило их невероятную популярность по всему миру и такие же невероятные цены, — сезонность. Ведь отведать этот гастрономический шедевр даже при наличии средств можно только с октября по январь. Речь идет о свежих трюфелях, так как в другое время года можно полакомиться законсервированными грибами, но эффект будет уже не таким ярким, как от свежих грибов. Это все равно что сравнивать подлинную картину именитого художника с репродукцией.

Правда, совсем не все виды трюфелей пахнут одинаково аппетитно. В своем большинстве эти хваленые грибы имеют тошнотворный запах,

который сравним разве что со зловонием протухшей селедки или того хуже — гниющего лука. Вот такие парадоксы случаются в природе.

Главными условиями для роста отличных трюфелей являются теплый климат умеренной климатической зоны и смешанный лес. Если быть точнее, то таким условиям

соответствуют средняя полоса России, Крым, множество регионов в Испании, Португалии, юг Германии, Хорватия, Италия, Франция. Именно в этих областях и находят чудесные плоды. Также в небольших количествах произрастают трюфели и на Тихоокеанском побережье США, в густых лесах Калифорнии, в Австралии, Алжире, Марокко и Тунисе.

Как собирают трюфели? Ведь гриб, растущий под землей, отыскать непросто. Главные охотники на трюфели — собаки, свиньи и мухи. Да, да, именно мухи. Эти насекомые слетаются на запах грибов и откладывают яйца в почву, где произрастают трюфели. Из отложенных яиц выходят личинки, которые пробираются к ближайшему



плодовому телу, вгрызаются в него и едят гриб, пока не окуклится. Вскоре из куколок одновременно выводятся сотни мух. Их рой в солнечную погоду невозможно не заметить. Так рой мух указывает на грибы. Обычно лишь один гриб в таком месте поражен личинками, все остальные — целые.

Но сравниться с мухами могут еще и свиньи, и собаки. Свиньи чуют грибную добычу за 20 м. Они на всей скорости бегут к месту произрастания трюфелей и откапывают их.



4

4 Лишь в самых шикарных и фешенебельных ресторанах мира можно отведать трюфели.

5 Сморщенный, помятый, совершенно некрасивый белый трюфель, — как сказал великий гастроном, — истинный «бриллиант кулинарии».

При этом свиней следует держать на поводке, чтобы ненароком животные не съели ценный продукт. Сразу же после того, как свинья-сыщик отроет гриб, ее обязательно награждают чем-нибудь вкусным, и делают это совсем не из благодарности, а лишь для того чтобы отвлечь животное от деликатеса. Свиньи, конечно, хороши в своем деле, но они быстро устают и порой отказываются бегать на большие расстояния в поисках добычи.

Поэтому самый распространенный вид охоты на трюфели — это собачья охота. Самое приятное, что порода животного

большого значения не имеет. Специалисты могут обучить этому интересному ремеслу как породистую собаку, так и дворняжку. Обычно щенков обучают уже с 2—3-месячного возраста. Поначалу для достижения желаемого эффекта распознавания животным запаха грибов

Как утверждают истинные французские гурманы, все рецепты с трюфелями должны готовиться на базе яиц (омлеты, взбитые яйца, суфле с трюфелями). Трюфели также подаются к блюдам из мяса птицы, к лангустам, а еще их используют в соусах.

в молоко добавляют настой трюфеля. Следующая стадия обучения — научить приносить апорт, который натирают свежими грибами. Затем задачу достаточно усложняют, закапывая предмет с запахом трюфелей в землю. Самый ответственный этап в процессе тренировок молодой собаки — хождение по разработанному тренером маршруту по грибным местам. Эти сложные занятия проводят на рассвете, когда температура воздуха составляет 10—15°C, а ветер умеренный. Направление движения выдерживается так, чтобы собака обязательно шла против ветра.

Обучение «трюфельной» собаки — очень дорогой и кропотливый процесс. Но ради трюфелей настоящие грибники готовы на все! Тем более что через год все средства, затраченные на обучение питомца, вернутся хозяину с лихвой.

Рецепт омлета с трюфелями

Необходимые продукты:

4 маленьких трюфеля,
250 г ветчины,
15 яиц,
соль, черный перец, петрушка — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Отделить желтки от белков.
 2. Нарезать грибы, ветчину и растопить все с яичными желтками.
 3. Добавить в яичную массу соль и белки.
 4. Все тщательно перемешать и посыпать петрушкой и черным перцем.
 5. Вылить полученную массу в форму для запекания.
 6. Готовить омлет в духовке в течение 10 мин.
- Приятного аппетита!

Несмотря на то что бизнес, связанный с трюфельным делом, в России еще очень молод по сравнению с той же Францией, в стране есть немало мест, где состоятельный посетитель может отведать или даже купить удивительные грибы. Как правило, это элитные рестораны, роскошные магазины деликатесов или дорогие гастрономические магазинчики. В эти места клубники трюфелей привозят неочищенными и невымытыми. Непосредственно в самом ресторане их подвергают сухой обработке, аккуратно сметая песком небольшой, специально для этого предназначенной щеточкой, а затем помещают в холодильник, где хранят при температуре +2—3°C в течение 2—3 дней. Посуда для хранения обязательно должна быть закрытой, а гриб можно завернуть в бумажную салфетку или пересыпать рисом.

В некоторых ресторанах трюфели моют, чистят и помещают в банку с оливковым маслом, таким образом маринуют их. Также можно хранить трюфели в спирте или коньяке, но цена таких грибов будет уже значительно ниже сырых.

Сырые деликатесные грибы при готовке помещают в духовку всего на 5 мин, предварительно обернув их фольгой. И роскошное блюдо с божественным запахом готово! Но стоит подчеркнуть, что благодаря насыщенному вкусу и продолжительному послевкусию грибов их используют исключительно как добавку к основному блюду.

В ресторанах, где подают трюфели, можно заказать свежие грибы в качестве роскошной добавки к любому блюду. Для этого официант берет специальные, почти ювелирные весы и при клиенте взвешивает гриб, а затем отрезает заказанное гурманом количество трюфеля.



5



Сегодня слово «фондю», пожалуй, мало у кого вызывает недоумение. И если в начале прошлого века про фондю мало кто знал и еще меньше людей вообще представляли себе что это, в 50-е гг. XX в. фондю вновь засияло на мировой кулинарной арене. В 1970-х гг. национальное швейцарское блюдо обрело небывалую популярность. Из обычного процесса приема пищи фондю превратилось в подлинный ритуал, который сближал любителей этого блюда по всему миру.

Это может показаться невероятным, но история фондю на-

считывает уже семь столетий, и появилось блюдо в Швейцарии. К слову, фондю — единственное национальное швейцарское блюдо. Так, в живописных Швейцарских Альпах, на изумрудных, богатых лугах пасли свои стада овец пастухи. Так как выпас обычно длился с раннего утра и мог затянуться до глубокой ночи, пастухи брали с собой еду и питье, среди которых были крупные головки сыра, хлеб и вино. Так как сыр и хлеб довольно быстро черствели (тогда еще не было целлофановых пакетов или вакуумных упаковок), вино скоро выдыхалось, а холодны-



ми вечерами на свежем горном воздухе очень хотелось горячей сытной пищи, пастухам ничего не оставалось, как сложить кусочки сыра в котел, добавить немного вина, немного муки и подогреть все это на огне в котелке. Посуда для этого блюда делалась из тяжелой глины или эмалированного чугуна, а мешали жидкую пищу деревянной лопаткой. В итоге получилась необычайно вкусная и очень сытная смесь. В эту смесь пастухи макали кусочки подсушенного хлеба и наслаждались пищей. Вероятно, швейцарцы в те далекие времена и предположить не могли, что их замечательное изобретение получит в будущем изысканное название «фондю», от французского слова «fondre», что переводится как таять.

Фондю было настолько прекрасной, вкусной пищей, что совсем скоро с заснеженных горных вершин спустилось на землю, откуда обычное блюдо бедноты переместилось в богатые дома. Но сначала фондю употребляла прислуга бога-

Швейцарские Альпы — это волшебный мир крутых лесистых склонов, касающихся неба заснеженных вершин, огромных ледников и потоков, которые постоянно стремятся вниз с одной лишь целью — прикоснуться к земле, вступить с ней в красивый танец и остаться в ней навсегда, оросив кусты и травы, цветы и леса.



2 Богатые альпийские луга — неопишущей красоты изумрудное море, которое невозможно забыть, равно как и аромат травы на рассвете, тонкий запах цветов и кристальную свежесть горного воздуха. Не зря швейцарские сыры считаются одними из лучших в мире: они приготовлены из молока, которое дают коровы, пасущиеся на этих лугах.

тых хозяев, и только потом блюдо попало на столы швейцарских аристократов. Но это была уже не просто смесь из самых дешевых сыров. Для высшего света блюдо готовилось лишь из лучших сортов сыра и лучших марок вина, а хлеб был только свежеиспеченный.

Здесь может возникнуть вполне логичный вопрос: почему традиционному швейцарскому блюду название было дано французское? Однозначного ответа нет. Вероятно, имя, которое дали блюду сами швейцарцы, просто-напросто не прижилось. По другой версии, кулинарному шедевру просто не успели придумать достойное название, как оно уже стало популярным во Франции и в Испании. Фондю было гордостью швейцарских поваров, и блюдо всегда подавали к столам знати, когда ее посещали с визитами соседи из Австрии, Лихтенштейна, Италии, Германии и конечно же Франции. Гости из этих ев-



ропейских стран не упустили возможность позаимствовать необычный рецепт и привезти его домой. Ну а французы, известные своей большой страстью к кулинарным новинкам и еще большей страстью присваивать понравившиеся им рецепты, не обделили вниманием и фондю. Французские кулинары сразу же дополнили список способов приготовления

фондю самыми неожиданными рецептами.

Одновременно с Францией и в Италии появились аналогичные блюда, правда, с несколько иными названиями — фондута и банья кауда. Фондута готовилась так: в горячую смесь любимых итальянских сыров (пармезан, фонтина, грана, проволоне и горгонцولا) итальянские мастера добавляли куриные яичные



Сыр горгонцолла прекрасно подходит для приготовления фондю.

Горгонцолла производилась в Северной Италии еще в средние века. Свое название получила от названия горodka. Эта марка сыра с голубой плесенью защищена особым знаком качества, который гарантирует традиционное происхождение и качество сыра. Этот сыр является одним из наиболее известных и ценимых итальянских сыров в мире.

Сыр горгонцолла производится в двух видах: традиционный, по-прежнему изготавливаемый вручную, и современная разновидность — производимый массово. Горгонцолла кустарного производства, или пикантный, встречается редко, этот сыр трудно найти в Италии.

Фонтина — сыр, который производят в долине Аоста в северо-западной части Италии.

В XIII в. этот сыр был известен под названием вашеринус. Изготавливался он из коровьего молока. Нынешнее название впервые появилось в начале XVIII в. Сыр представляет собой плоский круг с прямыми краями диаметром от 30 до 45 см, толщиной от 70 до 100 мм и весом от 7 до 18 кг. Тонкая ровная корочка довольно плотная, а мякоть имеет цвет слоновой кости, с небольшим количеством глазков. Фонтина имеет типичный для горных сыров насыщенный фруктовый вкус, мягкий и сливочный, что делает фондю необычайно вкусным и нежным.



желтки и окунали в получившуюся смесь морепродукты, грибы и небольшие ломтики традиционной птицы.

Банья кауда — это своеобразный горячий соус, который готовили из сливочного масла, оливкового, чеснока и анчоусов. В такую насыщенную смесь макали кусочки овощей. Аналог фондю существует и в Голландии, только в этой стране блюдо носит название каасдоп (KaasDoop). В Китае тоже есть фондю, только китайского происхождения. Об этом миру поведал некий швейцарец, который путешествовал по Китаю и однажды совершенно случайно отведал замечательное китайское блюдо с нежным цветочным названием «Хризантема». Блюдо представляло собой полоски мяса, сваренные в бульоне. Вернувшись домой, путешественник рассказал об этом «фондю по-китайски». Сегодня к китайскому фондю предлагают также нарезанные свежие овощи: китайскую капусту, шпинат и репчатый лук, пюре из зеленой фасоли и рисовую вермишель. Соусы к блюду готовят из традиционных китайских продуктов: сои, имбиря и кунжутного масла.

Большие любители поэкспериментировать — французы однажды заменили сыр на растительное масло. Масляное фондю — изобретение бургундских монахов. Рецепт такого специфического блюда родился, как и у швейцарских пастухов, из огромного желания монахов отведать горячей и сытной пищи, но при этом не перетрутиться при готовке. Нет, монахи не были ленивы, совсем наоборот: когда на монастырских виноградниках созревал виноград, его необходимо было собирать очень быстро, чтобы избежать перезревания ягод, и у трудолюбивых бургундцев

1 Помимо сырных фондю существуют еще и десертные варианты лакомства. Вот такие вот шоколадные фонтаны, мимо которых не пройдет ни один сладкоежка, можно увидеть в кондитерских магазинах в любой точке земного шара, где любят шоколад. Где-то фонтаны служат в качестве украшения и привлечения клиентов, а где-то их используют по назначению.

2 Клубника в белом или темном шоколаде — это изысканно и очень вкусно.

не хватало времени на полноценную трапезу. Тогда одному из монахов и пришла в голову гениальная идея: нагреть оливковое масло и опустить в него кусочки мяса, которые быстро варились в кипящем масле. Вкусной, а главное, сытной и калорийной пищи хватило на всех работников. Все были сыты, довольны, и с новыми силами могли опять приступить к работе. Такое

блюдо получило название «бургундское фондю».

Одну из главных ролей в распространении фондю по всему миру сыграл знаменитый француз с великим именем Жан-Антельм Брийя-Саварен.

Во времена Великой Французской революции он переехал в США, где прожил два года. Там, в Америке, Брийя-Саварен давал уроки французского языка



В XX в. большой популярностью стало пользоваться сладкое фондю. А готовили его следующим образом: темный, горький или же белый шоколад смешивали со сливками, а затем растапливали в небольших, специально сделанных для этого блюда фондюшницах. Самое интересное, что подогревали фондюшницы с помощью самой обычной восковой свечки. В ароматный горячий шоколад гурманы облакивали маленькие кусочки бисквитов или фруктов, а запивали этот необычный десерт шампанским или нежными сливовым, кофейным, ягодным ликерами.

Следует отметить, что современные гурманы по всему миру все больше предпочитают именно сладкое фондю. Для этого блюда лучше всего подходят такие фрукты и ягоды, как клубника, вишня, слива, персики, абрикосы, бананы и все без исключения цитрусовые.



и играл на скрипке в оркестре нью-йоркского театра. Но все же его настоящей страстью была кулинария и огромная любовь к французской кухне. Именно Саварен познакомил американцев с сырным фондю. Не избалованные кулинарными изысками, американцы на ура приняли сырное новшество, что и сделало фондю блюдом без границ, доступным всем.

Как уже говорилось, своего апогея фондю достигло в 1960—1970 гг.

Правда, к этому времени от рецепта первоначального швейцарского фондю осталась лишь традиция подогрева.

Полноценное блюдо не может существовать без этикета. Что же касается фондю, то в этом случае этикет очень прост. На длинную вилку надевают небольшой кусочек хлеба (или другого продукта) и облакивают его в расплавленный сыр. Вилку необходимо несколько мгновений подержать над фондюшницей, чтобы стек лишний сыр и слегка остыл. Хлеб снимают с вилки очень осторожно.

В бургундском варианте фондю кусочек мяса, нанизанного на вилку, держат в горячем масле столько, сколько нужно для его готовности, а затем кусочек мяса снимают с вилки для фондю и кладут на порционную тарелку. Едят мясо уже с помощью самой обычной вилки.



3 Фондюшница (или просто посуда для фондю) представляет собой котелок, устанавливаемый на ножках, достаточно высоких, чтобы под ней поместилась горелка или, в недорогих фондюшницах, — маленькая свечка.

4 Жан-Антельм Брийя-Саварен (1755—1826) — французский гастроном, автор всемирно известной книги «Психология вкуса». Именно этому великому человеку принадлежат известные афоризмы о кулинарии: «Десерт без сыра — красавица без глаз»;

«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты»; «Наслаждение столом принадлежит всем возрастам, всем состояниям, всем странам и всем временам; оно мирится со всеми другими наслаждениями и остается до конца, чтобы утешить нас в потере остальных»; «Стол есть единственное место, где не скучно в течение первых часов»; «Открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие нового светила»; «Обжоры и пьяницы не знают, что значит есть и пить»; «Порядок кушаний идет от тяжелых к легким»; «Порядок напитков идет от легких к тяжелым»; «Поваром можно сделаться, но, чтобы искусно жарить, надо родиться»; «Аккуратность — необходимое свойство повара, но должна быть присуща и гостям»; и др.

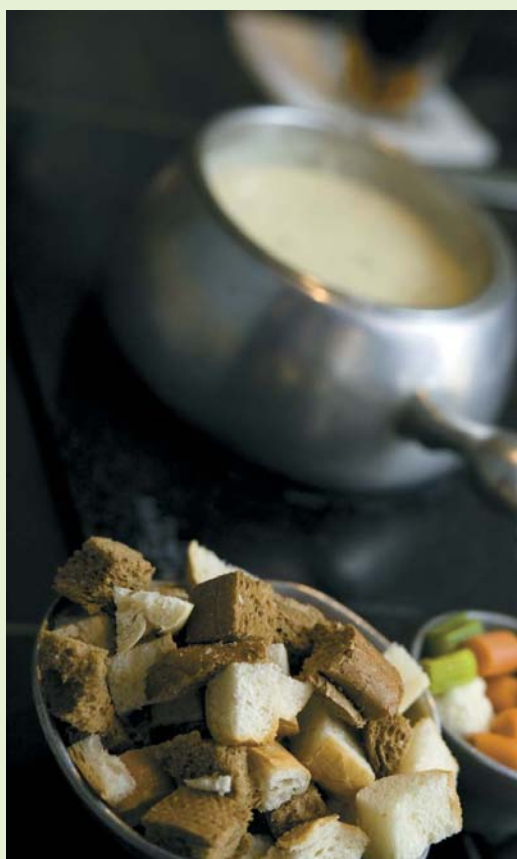
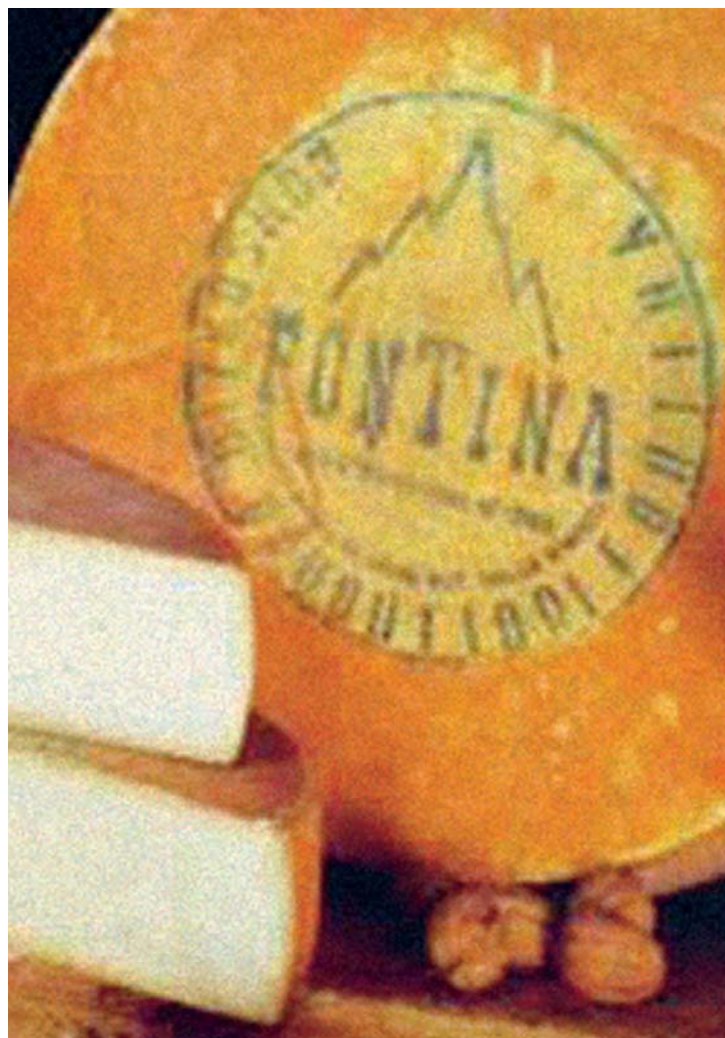
5 Масляное или бургундское фондю — отличный способ приготовить любимое мясо, овощи нетрадиционным способом.





Фондю — это не только великолепное блюдо, это еще и неординарный стиль общения, отличный повод собраться с родными, близкими, друзьями и провести теплый, «вкусный» вечер.

В 1990-е гг. фондю немного утратило свои бывшие позиции. Все из-за стремления людей к здоровому питанию, а к фондю применить такую терминологию вряд ли можно. Но эксперименты с рецептами фондю продолжаются и по сей день, благодаря чему даже вегетарианцы найдут себе фондю по вкусу.



Гурманы так сильно полюбили фондю, что даже придумали специальные правила и обычаи, касающиеся этого швейцарского чуда. Например, если девушка случайно роняла в фондю свой ломтик хлеба, она обязательно должна была поцеловать всех присутствующих за столом мужчин, а если же хлеб ронял мужчина, он должен был купить бутылку вина.

Если случалось так, что один и тот же человек, будь то мужчина или женщина, ронял хлеб во второй раз за вечер, то по негласному правилу в следующий раз именно он устраивал фондю-вечер в своем доме и приглашал всех собравшихся.





Рецепт фондю из сыра

Необходимые продукты:

400 г сыра,
зубчик чеснока,
2 ч. ложки кукурузного крахмала,
200 мл сухого белого вина,
хлеб,
свежеотжатый сок 1 лимона,
соль, молотый перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. С сыра удалить твердую корочку.
2. Натереть сыр с помощью терки.
3. Предварительно нарезать хлеб на кубики величиной около 3 см и сложить их в блюдо. (Внимание! Хлеб не следует брать очень свежий, так как он будет распадаться в сыре.)

4. Зубчик чеснока разрезать пополам, одной из половинок натереть внутреннюю поверхность фондюшницы (после этого чеснок можно выбросить).

5. Фондюшницу поставить на плиту, влить вино, лимонный сок и немного позже добавить кукурузный крахмал.

6. Несколько минут нагревать вино на слабом огне, а затем добавить сыр, соль и перец.

7. Непрерывно помешивать сыр, а когда он начнет пузыриться, огонь сделать минимальным, таким образом будет поддерживаться температура блюда. В случае если фондю окажется очень жидким, можно добавить в него немного крахмала, а если, наоборот, масса окажется густой, ее следует разбавить вином.

8. Кусочки хлеба, надетые на порционные длинные вилки или длинные бамбуковые палочки, макайте в расплавленный сыр.

9. Теперь вам остается просто расслабиться и насладиться необычайно нежным и вкусным фондю.

Приятного аппетита!

Рецепт шоколадного фондю

Необходимые продукты:

1/8 л сливок,
200 г шоколада,
2 ст. ложки белого рома.

Способ приготовления:

1. Подогреть сливки.
2. Добавить шоколад, поломанный на кусочки, и помешивать на медленном огне, пока он полностью не растает.
3. Добавить в жидкую массу ром и перелить в красивую глубокую посуду.
4. Подавать к столу можно с нарезанным на кубики кексом, бисквитным печеньем, орехами, изюмом, клубникой, бананами и т.д.

Приятного аппетита!



Фуа-гра

135

Фуа-гра

Как известно, именно французы славятся своей любовью к еде. Французские гурманы всегда предпочитали не просто обыкновенную стряпню, а изысканные кулинарные шедевры. Повара Франции без устали экспериментировали на своих кухнях,



смешивая порой несовместимые продукты, жарили, варили и парили, казалось бы несъедобные вещи. Но сегодня, именно благодаря французам мировая кулинария очень разнообразна и богата. Для французов важно не только содержи-

мое тарелки, они не представляют хорошего ужина без всех сопутствующих ритуалов и атрибутов, которые порой творят чудеса.



Жан-Антельм Брийя-Саварен (1755—1826) в действительности не был экспертом в области приготовления пищи. Он был судьей и автором многих книг, среди которых лишь одна посвящена кулинарии, но при этом не содержит ни одного рецепта. Свою знаменитую книгу «Психология вкуса» Саварен выпустил в свет, когда ему уже было за семьдесят. 25 лет Саварен потратил на то, чтобы собрать самые разнообразные истории и анекдоты, свои и чужие кулинарные воспоминания. После выхода «Психологии вкуса», Саварен неожиданно превратился в настоящего философа и идеолога кулинарии, ведь он первым в истории литературы отнесся к еде как к предмету, который заслуживает пристального внимания и досконального изучения.

1 Людовик XVI (1754—1793) — король Франции. Во все времена фуа-гра была прерогативой богатых и знаменитых, не зря лишь сливки Франции в лице ее великих правителей предпочитали нежный гусиный паштет. В наши дни фуа-гра по-прежнему доступна лишь избранным.

2 Столик на двоих в роскошном ресторане с видом на улочки Парижа, бокал хорошего вина и нежнейшие, ароматные ломтики фуа-гра — вот оно, тихое французское счастье!

2



1 Важно знать, что печень не любого хорошо откормленного гуся подойдет для приготовления фуа-гра. Главное, чтобы гусь был откормлен правильной едой! Существует две версии, из чего должен состоять рацион питания гуся: по первой версии, гуся необходимо откармливать инжиром и ячменной мукой, а по другой — грецкими орехами и мукой.

2 Так выглядит печень, из которой делают деликатесное блюдо.

3 Если вы окажетесь во Франции и захотите, кроме Эйфелевой башни, Лувра и бесчисленный магазинов, посетить еще и какой-нибудь милый изысканный ресторан, где готовят фуа-гра, имейте в виду, что одна небольшая порция деликатеса обойдется вам от 25 евро за блюдо. Кроме того, интересно знать, что настоящая фуа-гра весит ровно 600—700 г, а хорошо приготовленная фуа-гра, никогда не оставит у вас ощущения тяжести в желудке.

Французский писатель Брийя-Саварен в своей книге, посвященной кулинарии, даже создал портрет гурманки за столом: «Нет ничего более приятного, чем вид хорошенькой гурманки во всеоружии: салфетка положена самым выгодным образом, одна рука лежит на столе, вторая подносит ко рту маленькие, элегантно нарезанные кусочки еды или крылышко куропатки, от которого нужно откусить кусочек; ее глаза блестят, губы лоснятся, она ведет приятную беседу, а все ее движения полны изящества; она не лишена доли кокетства, которая всегда свойственна женщинам».

Потрясающим блюдом «высокой» французской кухни является знаменитая фуа-гра — особым способом приготовленная печень перекормленного гуся. С французского «foie gras» переводится как «жирная печень».

Гусиная печень снискала к себе любовь еще во времена древних египтян. Именно они первыми заметили, что печень гуся, который изрядно объедался, очень увеличивалась в размерах и от этого становилась необычайно вкусной и нежной. Все это привело к тому, что гусей стали откармливать спе-





Различают несколько вариаций на тему фуа-гра:

- **Фуа-гра антир** — целые дольки гусиной печени в виде паштетной массы, приготовленные в материи, в глиняной посуде, стеклянной таре или под вакуумом. Очень дорогое блюдо и предназначено для особых случаев.

- **Блок де фуа-гра** — это блюдо состоит из множества мелких кусков фуа-гра, в производстве которых могут использовать печень нескольких десятков птиц. Бесспорно, такое блюдо — прерогатива сильных мира сего.

- **Парфе из фуа-гра** — содержит лишь 75 % фуа-гра, остальные составляющие — свиная или говяжья печень.

циально. О деликатесе и способе его получения прослышали любопытные римляне и, отведав блюдо, уже не смогли забыть его изысканный вкус.

Со временем печеночные паштеты научились готовить во Франции. Это блюдо любил откусывать сам Людовик XV, но своей наивысшей популярности печень, или фуа-гра, достигла при Людовике XVI.

4 Фуа-гра, без сомнения, является уникальным яством. И уникальность ее заключается не только в том, что данное блюдо очень полезно: фуа-гра можно адаптировать к любой кухне мира и сочетать практически с любыми продуктами — с хлебом и фруктами, белым и красным вином, шампанским и портвейном, квашеной капустой, соусами и даже с различными десертами!

История фуа-гра, которую сегодня любят гурманы во всем мире и могут позволить далеко не все из-за необычайно высокой цены, началась в 1778 г. во французском городе Эльзасе. И в те далекие времена фуа-гра подавалась лишь на королевские столы и считалась лакомством для богатей. Именно тогда маркиз де Контад, маршал Франции и правитель Страсбурга, приказал своему повару по имени Жан-Пьер Клоз приготовить для своих знатных гостей нечто особенное из национальной французской кухни. Молодой повар оказался смысленным: пригото-

вил печень гуся в сале и зафаршировал ею тесто. Результат превзошел все ожидания! «Когда блюдо внесли в зал, разговоры сразу смолкли, и на лицах у всех присутствующих выразились желание, экстаз и радость», — так писал очевидец этого события Брийа-Саварен, который являлся в те времена крупным знатоком гастрономического дела.

Повар Клоз получил заказ еще на одну порцию деликатеса, которую отправили ко двору Людовика XVI. В знак королевской благодарности кулинар получил в подарок двадцать роскошных, ценных пистолетов, а маршал — участок земли в Пикардии.

Жан-Пьер Клоз вскоре распрощался с хозяином и отправился устраивать свою личную

жизнь. 10 февраля 1784 г. он женился на вдове страсбургского кондитера, таким образом влившись в довольно влиятельную семью кондитеров. Клоз всяческими способами популяризировал и рекламировал свое изобретение, и фуа-гра стала известна благодаря таким стараниям повсеместно.

Как и любое блюдо, прошедшее испытание временем, фуа-гра претерпевала всевозможные изменения: в нее стали добавлять грибы, специи, овощи. А в 1803 г. в Страсбурге было создано производственное предприятие Филиппа Эдуарда Арцнера и его партнера Фредерика Фейеля, поставивших производство гусяного паштета на промышленные рельсы.



Сегодня каждый уважающий себя ресторан во Франции готовит фуа-гра. Во всяком случае, умение поваров ресторана готовить это кушанье гарантирует заведению известность и признание гурманов. А дальше уже дело непосредственно за мастерством

и талантом повара. Кто-то импровизирует с фуа-гра под коньячным соусом, фуа-гра с киви и виноградом, луком и апельсинами или яблоками, с карри и корицей, а кто-то виртуозно готовит фуа-гра из печени утки, перепела, курицы, индюшки.

Пробовать на вкус фуа-гра во время приготовления бесполезно, так как холодная и горячая фуа-гра слишком различаются.

Вкусна фуа-гра, нарезанная дольками толщиной 1 см и обжаренная без жира на раскаленной сковороде таким образом, что у нее с двух сторон образуется нежная корочка. Такое блюдо рекомендуется подавать с маринованной грушей или со свежей дыней.





Рецепт приготовления фуа-гра от французского повара Жана-Пьера Клоза

Необходимые продукты:

гусиная печень,
гусиный жир,
тесто,
соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Гусиную печень с солью и различными пряностями потушить в гусином жиру.
 2. Получившейся массой зафаршировать тесто и отправить на несколько минут в печь.
- Приятного аппетита!

В меню французских ресторанов есть как минимум четыре вида фуа-гра. И каждый из них бесподобен!





Рецепт фуа-гра

Необходимые продукты:

800 г гусиной печени,
1 стакан мадеры или коньяка,
15 г специй,
соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Взять 800 г гусиной печени и добавить 15 г специй, соль и перец, залить стаканом мадеры или коньяка и оставить на ночь в холодильнике.
 2. Утром переложить массу в специальную фарфоровую форму (типа масленки), добавить два нарезанных трюфеля и растирать около часа.
 3. Разровнять поверхность, закрыть крышкой и запекать в горячей духовке на водяной бане около часа.
 4. Подавать фуа-гра необходимо в охлажденном виде порциями по 50 г и дегустировать по всем правилам: отделять кусочки паштета вилкой (ни в коем случае не ножом!) и накладывать на слегка подогретые хлебные ломтики, но никак не горячие тосты!
- Приятного аппетита!



Сказать, что хамон — это обыкновенный окорок, ведь именно так переводится это испанское слово, — значит, усомниться в его оригинальности и обидеть всю испанскую нацию, так как у себя на родине этот великолепный деликатес считается не просто традиционной едой, а национальным достоянием. И право на такое звучное и почетное звание дает хамону не только пикантный вкус и восхитительный аромат, но еще и его древнее, благородное происхождение. Происхождение и история хамона насчитывает более двух тысяч лет. Сам испанский хамон пользовался хорошей славой еще у древних римлян и зачастую упоминался в письмах таких важных фигур тех времен, как император Диоклетиан и военный поэт, историк Марк Варро. Тогда далекие предки испанцев любили брать с собой в дорогу сыровяленый окорок свинины, полезный и очень питательный, и к тому же долго

1 *Хамон для испанцев — это все равно, что фуа-гра для французов или макароны для итальянцев.*

2 *Все, кто когда-либо бывал в Испании, точно знают, что там в каждом городе есть свой ресторан, где подают хамон. Свиные аппетитные окорока по всему ресторану призывают посетителей и служат не только украшением зала, но и основным меню. В таких заведениях хамон присутствует абсолютно во всех блюдах.*

хранящийся, что очень важно в походных условиях. Также бытует мнение, что знаменитый





1

путешественник Христофор Колумб смог открыть Америку только потому, что хорошо обеспечивал свою многочисленную экспедицию калорийными и вкусными продуктами, среди

которых был и хамон, неприхотливый к условиям хранения.

Разнообразные рецепты приготовления вяленого мяса, а в данном случае свиных окороков, можно найти в кухнях практи-

чески всех народов мира, или почти всех, так как не стоит забывать, что некоторые народы не употребляют мяса вообще. Лишь немногим из полученных подобным образом продуктов

1 Так выглядит подставка для нарезки хамона — хамонеры.

2 Хамон — это уникальный продукт. Его смело можно ставить в один ряд с хорошим вином, лучшими сортами виски, великолепным бразильским кофе, элитными сортами сыра.

удалось прославиться на весь мир подобно хамону.

Настоящий испанский хамон — это не только оригинальный метод засаливания свинины, которая должна быть получена от особых пород свиней, откормленных специальным способом. Условия для такого откорма могли сложиться только в уникальной экосистеме некоторых районов Испании. На горных пастбищах страны, где растет множество вековых дубов, травы не очень много, а вот желудей, которые так любят животные — в изобилии. Любопытно, что иберийские свиньи едят только сердцевину желудя, а скорлупу выплевывают. По-



2

мимо желудей, они поглощают много диких и очень ароматных трав, которые придают неповторимый запах и вкус конечному продукту.

В первоначальной и основной классификации хамона существует два его вида: хамон из иберийской свиньи (хамон Иберико) и хамон из белой свиньи (хамон Серрано).

Разделка туши на окорока и остальные части, которые затем идут на производство колбасы, требует особого таланта мастера. Окорок обязательно должен приобрести V-образную форму, а также на нем непременно должен остаться клочок шерсти — это своеобразный знак качества, свидетельство подлинности хамона из черной иберийской свиньи. Еще один знак отличия — черное копытце.

Пока свежий V-образный окорок станет настоящим хамоном, должно пройти несколько месяцев. Прежде всего мясо



должно правильно просолиться. Для этого следует пересыпать будущий хамон слоями соли. Сколько времени на это понадобится, зависит только от веса ноги животного: раньше на каждый килограмм уходило два дня, теперь — один, поэтому современный хамон менее соленый. Затем соль смывают, и через пару дней будущие хамоны перемещаются в помещение

3 Хамон Серрано — как правило, более дешевый, чем его сородич Иберико, ведь свиней для хамона Иберико кормят исключительно желудями, из-за чего цена за один килограмм такого мяса может достигать до 200 евро.

4 В Испании хамон можно отведать как в недорогой закусочной, так и в роскошном ресторане.

Классическое блюдо из хамона — «Jamon con Melon», что переводится с испанского как «хамон с дыней». Это блюдо выигрывает оттого, что сочетание соленого мяса и сладкой, сочной дыни образует прекрасный необычно вкусный дуэт. Отлично оттеняют вкус хамона оливки и маслины, свежая зелень и сыр. Очень вкусно и полезно есть хамон с овощами — баклажанами, помидорами, цуккини, цветной капустой, стручковой фасолью, а также с жареным картофелем и пастой. Из напитков к испанскому окороку подают, как правило, красное сухое вино, херес, пиво.

с температурой 3—6°C и очень высокой влажностью. При таких условиях мясо становится менее влажным и просаливается равномерно. В следующей комнате окорока уже сушатся — темпе-





1

ратуру там постепенно повышают, а влажность, наоборот, понижают.

За всеми этими процедурами следует самый ответственный

и важный этап в приготовлении хамона — созревание. Именно в это время хамон приобретает свой уникальный вкус и неповторимый аромат. В специальных погребах хамоны, как и элитные вина, ждут своего звездного часа.

Когда хамон пол-

ностью готов, он выглядит великолепно! Иногда его даже жалко есть, но отведать хочется очень, ведь нет ничего

аппетитнее и вкуснее, чем кусок ароматного, свежего хамона!

Хамоном невозможно долго любоваться, ведь приготовили его именно для употребления в пищу. Поеданию мяса предшествует нарезка, но не просто нарезка в традиционном понимании этого слова, а целый ритуал — зрелищный и очень непростой. Людей, которые владеют искусством нарезки хамона, называют кортадорами. Нарезают блюдо на специальной деревянной подставке — хамонере. Это своеобразное представление: демонстрация качества хамона, а также мастерства кортадора. Орудие мастера — специальные ножи: один с длинным тонким лезвием, а второй с коротким и жестким. Окорок ставят копытцем вверх на хамонеру и разрезают его ножом с коротким лезвием — плавным движением к себе делают надрез и аккуратно удаляют кожу и жир до появления мяса. Затем хамон нарезают длинным ножом на тонкие, почти прозрачные полосочки, не длиннее чем 6—7 см, с небольшой полоской жира по краям.

2

1 Настоящий хамон, приготовленный по всем правилам и с соблюдением всех традиций и обычаев, можно попробовать только в Испании.

2 В хамоне содержится большое количество ненасыщенных жирных кислот, которые помогают организму человека вырабатывать так называемый хороший холестерин и полностью подавляют образование плохого. Научные исследования подтверждают, что люди, в крови которых содержание холестерина невысоко, часто страдают депрессией, а это значит, что они просто обязаны есть хотя бы изредка что-нибудь жирненькое и вкусное, к примеру, хамон. Кроме того, в таком мясе очень много железа и витаминов, а протеинов даже больше, чем в говядине.

3 Два хамона из мяса одной и той же свиньи, как бы это странно ни звучало, могут иметь разную плотность и ощущать разный вкус. Все это зависит от того, на каком боку предпочитала лежать свинья. С той стороны, где животное лежало чаще, мясо обычно суше.

3





Холодец известен всем. Что может быть в нем интересного и привлекательного? С кулинарной точки зрения это абсолютно обычная закуска, которая подается холодной и готовится из набора костей с мясом, специй и небольшого количества чеснока и моркови. После нескольких часов варки блюдо готово. История же у холодца не совсем простая. Еще в древние времена в пещерах люди варили мясо добытых на охоте животных для получения крепкого бульона, способствовавшего быстрому восстановлению раненых на охоте мужчин, и вареного мяса, которое, как известно, очень полезно для больных, стариков, женщин и детей.

В холодном виде холодец стали подавать у народов Северной

Европы и России. И называлось это блюдо студнем. В Сибири круто сваренный мясной отвар с набором костей, мяса и сухожилий приправляли душистыми травами, а затем выносили на мороз, где блюдо застывало до желеобразного состояния. Это кушанье северные охотники брали с собой в суровые, изнурительные походы по непреодолимым, обширным просторам дальнего севера. Холодными зимними вечерами на стоянках люди употребляли студень наравне с вяленным мясом и вареной рыбой. Русский студень был очень питательным и полезным из-за наличия желатина в костях животных, кроме того, он еще и прекрасно транспортировался. Такой холодец упаковывали в берестяные коробки



Рецепт холодца с морковью

Необходимые продукты:

1 кг свиных или телячьих ног,
300 г телячьей голени,
1 луковица,
3 моркови,
3 лавровых листа,
5 горошин перца,
2 стебля сельдерея,
2 зубчика чеснока,
1/3 стакана уксуса,
1,5 л воды,
соль, петрушка.

Способ приготовления:

1. Разрубить при помощи кухонного топорика ноги на несколько частей.
 2. Варить ноги, телятину, овощи, лавровый лист, перец горошком, специи и чеснок в воде в течение 2 ч на небольшом огне.
 3. Снять образовавшуюся накипь, посолить по вкусу, добавить корень петрушки, уксус и варить еще около 2 ч.
 4. Процедить бульон и достать из него ноги и морковь.
 5. Лук и специи необходимо извлечь и выбросить.
 6. Порезать небольшими ломтиками мясо и морковь.
 7. Разложить ломтики моркови на дно смазанной маслом формы для холодца, сверху положить мясо.
 8. Добавить зелень петрушки и залить бульоном.
 9. Остудить в течение 4 ч.
 10. После того как холодец остынет, следует аккуратно снять жир.
 11. Подавать с ломтиками лимона и петрушкой.
- Приятного аппетита!



и переносили в холщовых мешках, так что постоянное воздействие холода на блюдо не позволяло холодцу портиться, а желе таять. Но если людям хотелось отведать горячей пищи, то студень при помощи костра легко превращался в горячий наваристый супчик, который был просто незаменим в тяжелых условиях. Минуты сотни километров в поисках добычи, охотник с помощью студня мог преодолеть любое препятствие.

В Западной Европе очень любили варить холодец французы. Они отваривали вместе птицу, дичь, свинину, телятину и кролика. Затем перекручивали мясо, чтобы получился фарш, который смешивали со специями и отваренными куриными яйцами. Слегка разводили полученным бульоном (до консистенции густой сметаны) и ставили в

холодное место. Иногда блюдо даже ставили под пресс. Называлось это блюдо «галантин», что в переводе со старофранцузского языка означало «желе». Во времена увлечения русской аристократией всем французским, включая не только моду, культуру и язык, но и изысканную французскую кухню, русские богатые гурманы выписывали не только ученых мужей для своих детей, но и себе высокообразованных поваров.

Именно они и привезли рецепт галантина в Россию. Такое французское блюдо очень понравилось русским, тем более что галантин значительно отличался от известного студня. Дело в том, что студень не был прозрачным и выглядел не очень аппетитно. А французам, как известно, всегда была очень важна эстетическая сторона воп-

роса, в кулинарии особенно. Они-то и усовершенствовали студень, применив для его приготовления принципы варки галантина. Повара ввели осветление бульонов, придумали слегка подкрашивать их куркумой, шафраном и лимонной цедрой, которая славится отбеливающими свойствами. Таким образом, охотничий студень стал заливным, по праву заняв видное место на царских столах.

Сегодня существует масса разновидностей холодца: из баранины, индейки, курицы, карпа, петуха, морепродуктов, овощей и даже из шоколада, кофе, фруктов.

Рецепт холодца по-домашнему

Необходимые продукты:

свиная или говяжья ножка, морковь, репчатый лук, лавровый лист, 4 зубчика чеснока, свежая зелень, хрен, горчица, соль, перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Ножку промыть и залить холодной водой (на 1 кг мяса 1,5 л воды).
2. Варить 4—5 ч, не забывая при этом периодически удалять пену.
3. Примерно за 1—1,5 ч до конца варки добавить нарезанную соломкой морковь, нашинкованный лук и лавровый лист.
4. По окончании варки достать ножку из бульона, отделить мясо от костей, мелко нарубить его на разделочной доске, а затем положить в процеженный бульон вместе с приправой.
5. Довести до кипения, добавить мелко нарубленный чеснок, перемешать, разлить по тарелкам или формочкам и поставить в холодное место до застывания.
6. Готовый холодец подавать с хреном и горчицей, украсив его свежей зеленью. Приятного аппетита!

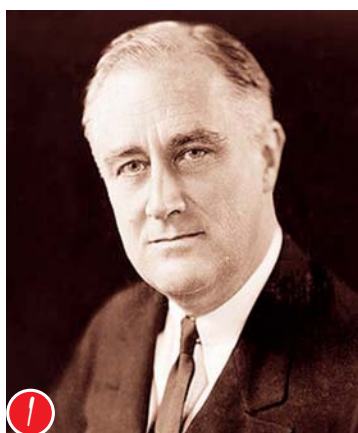
Разве не аппетитно выглядят эти очаровательные кусочки холодца?! Любой праздничный стол — это прежде всего стол закусочный, и поэтому закуска должно быть достаточно количество. Холодные блюда и закуски, которые выглядят нарядно и празднично, украсят любой праздник, ведь именно от оформления блюда зависит красота и торжественность накрытого стола. Первое впечатление, создаваемое видом закуска, часто определяет оценку всего торжества.

2 В качестве приправ к холодцу используют всевозможные заправки — сметану, соусы, хрен, горчицу, уксус, майонез, которые придают блюдам особую пикантность и остроту.



Хот-дог

Кто не любит горячие сосиски в тесте, более известные всем как хот-доги, которые продаются по всему миру? Это блюдо настолько универсально, что его с удовольствием уплетают все — от голодного студента и спешащего на работу клерка до искушенной королевской особы и выдавшего виды гурмана. Это и подтверждает тот факт, что в 1939 г. Франклин Рузвельт подавал



именно хот-доги королю Георгу VI и королеве Елизавете на пикнике, который проходил в Гайд-парке.

Как и любое блюдо с мировым именем, хот-дог окружен множеством красивых легенд. Одна из них говорит о том, что некий торговец родом из Баварии продавал в Нью-Йорке горячие сосиски, при этом он всегда был в белых перчатках, которые быстро теряли презентабельный вид. Устав постоянно покупать огромные партии новых перчаток, торговец решил обратиться за помощью к своему брату-булочнику, который догадался помещать сосиску в тесто.

По другой версии, «горячие собачки», а именно так переводится название блюда с английского языка, впервые попали в Америку в 1860 г. Привезли их туда немцы, которые много раньше, еще до того как Христофор Колумб в 1492 г. открыл Американский



континент, изобрели в городе Франкфурт-на-Майне сосиску. Назвали жители этого города свое изобретение франкфуртской сосиской. Позднее, однако, некий немецкий колбасник назвал франкфуртскую сосиску словом «дахсхунд», что значит «маленькая собачка». Кстати, впоследствии именно

1 Франклин Делано Рузвельт (1882—1945) — 32-й президент США. Даже американский президент был не прочь полакомиться уличной едой.

2 Франкфурт-на-Майне — родина знаменитых сосисок. Сегодня это огромный богатый город в Центральной Германии.





3

это название закрепилось за породой собак, которую мы все называем таксой. Сходство между сосиской в тесте и таксой действительно поразительное!

А в США хот-доги прижились и очень полюбили жителям. И любовь американского народа к немецким сосискам была такой огромной, что они даже поместили изображение хот-догов на свои денежные знаки.

К 1920 г. сосиски в тесте заняли основное место в общепитах Америки, так как являлись, по мнению американцев, самым доступным и демократичным блюдом. Их можно есть везде и всегда: на стадионе, во время ходьбы по улице, на городских праздниках, в цирке, на дискотеке, да и просто за завтраком или обедом.

Забавно, но в 30-е гг. прошлого века, в период Великой

3 В разных штатах Америки в свое время были популярны эксклюзивные «горячие собачки». Чили-доги пользовались популярностью на юго-западе страны. Южане предпочитали кукурузные хот-доги, а в штате Канзас их ели с разнообразными добавками: сдабривали квашеной капустой и посыпали сыром. Современные жители Нью-Йорка традиционно употребляют мясные (телячьи или свиные) хот-доги с горчицей, кетчупом, майонезом, луком.

4 Что напоминает эта прелестная такса? По одной из версий, в рекламе первых хот-догов в США использовался образ именно этой породы собак.

депрессии в США, хот-догам дали название «депресссионные сэндвичи». Их продавали по 4 цента за штуку, что привлекло к хот-догам еще большее внимание со стороны потребителей и сделало их самой знаменитой и ходовой уличной едой.

4 июля — День Независимости США, один из любимейших и роскошно отмечаемых праздников Америки. Но любят его американцы не только потому, что являются все как один яркими патриотами. Все дело в том, что в этот день принято проводить соревнования по поеданию хот-догов, т. е. кто больше съест хот-догов за меньшее количество времени — тот и победит!

Если верить статистике, то за этот день американцы съедают 150 миллионов «горячих собачек», а в течение июля, который известен в Америке как «Национальный месяц хот-дога», страна поглощает 2 миллиарда штук.



4



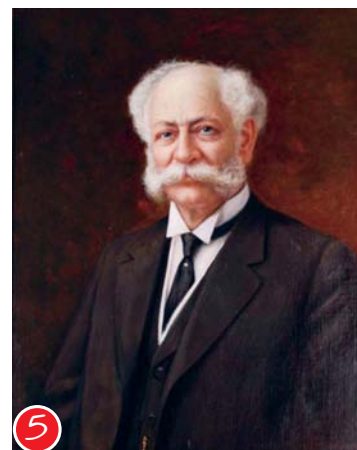


Ни один настоящий американский хот-дог немыслим без кетчупа. Да и не только хот-дог, пицца, лазанья и гамбургеры будут намного вкуснее и сочнее с остреньким, сладко-кислым кетчупом.

Копнув глубже историю этого самого распространенного и доступного на сегодняшний день соуса, можно обнаружить, что в XVIII в. прообраз кетчупа состоял из анчоусов, грецких орехов, грибов и почечных бобов. Не очень похоже на современный томатный соус, не так ли?

По одной из существующих версий, слово «кетчуп» (ketchup) является производным от слова одного из диалектов Китая — koeschiap или ke-tsiap, что означает рассол засоленной рыбы или моллюска. К концу XVII в. Англия увидела и отведала прообраз современного томатного соуса. Там этот соус называли catchup и, наконец, слово преобразовалось в ketchup. Так постепенно название соуса укрепилось, прижилось и стало популярным во всем мире.

Сейчас существует много компаний по производству кетчупов, но самой известной и старейшей компанией, которая за годы долгой и упорной работы в сфере общественного питания приобрела отличную репутацию, является фирма «Хайнц». Судя по документам, Генри Хайнц, основатель производства кетчупа, начал делать соус в 1876 г. Удивительно, но рецепт, которому уже почти 150 лет, и поныне остается прежним.



1 Праздник хот-дога в США отмечается с размахом и весельем. Все люди вокруг жуют, пробуют хот-доги с различными соусами и начинками. Именно в этот праздничный день в Америке можно отведать горячую сосиску любого размера, с любой начинкой и за любую цену: от одного доллара и выше.

2 Логотип компании «Хайнц», занимающейся разработкой и производством продуктов питания.

3 Центральный офис и непосредственные производственные здания «Н. J. Heinz Company» (Х. Дж. Хайн компания). Открытка выпущена в 1915 г.

4 Хот-дог официально признан национальной едой США.

5 Генри Джон Хайнц (1844—1919) — американский бизнесмен германского происхождения. Он основал американскую продовольственную компанию, которая по сей день является крупнейшим в мире производителем кетчупа.



Хумус — это поистине уникальный продукт, который известен человеку еще со времен далекой древности. Хумус получают путем смешивания приготовленного на пару нута, так называемого турецкого гороха, смеси семян кунжута с кунжутным маслом, приправ, специй, лимонного сока и чеснока.

Сегодня хумус невероятно популярен не только в странах Средиземноморья и Ближнего Востока, но также и в Европе, и США.

Первые письменные упоминания о хумусе встречаются в «Илиаде» великого Гомера, который жил предположительно во второй половине VIII в. до н. э. В своей знаменитой «Илиаде» Гомер подробно рассказывает и о смертных героях, и о богах, описывает их кушанья.

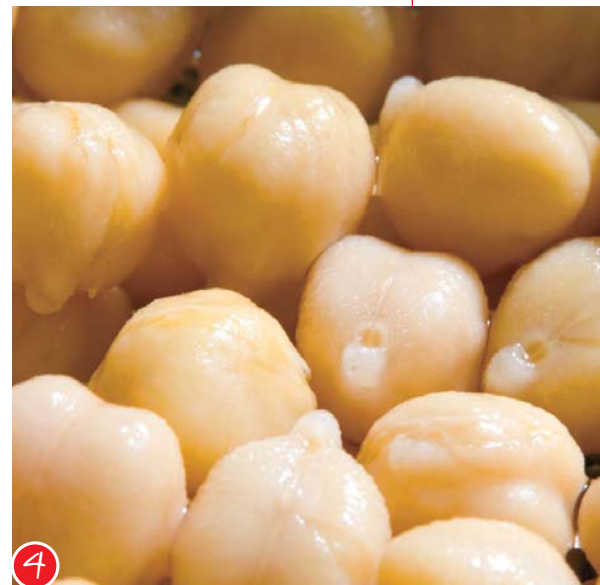
Египет — одна из многих стран, где любовь к хумусу имеет многовековую историю. Именно в долине реки Нил ученые обнаружили свидетельства выращивания нут и приготовления этого блюда в 1580—1100 гг. до н. э. Занятие сельским хозяйством было очень распространено в Египте и имело огромное значение для этого государства. А зерновые и бобовые культуры, в том числе и нут, всегда прекрасно шли на экспорт. Морским путем их доставляли в Грецию, Малую Азию и Италию. В этих странах египетские зернобобовые культуры считались одними из лучших в то время. Да и сам Египет тогда достиг своего расцвета, а

столица государства Александрия стала самым богатым городом мира.

До наших дней дошла красивая легенда о великой красавице, египетской царице Нефертити — любимой и единственной жене фараона Эхнатона. Как говорят легенды, солнечная красота царицы была не только внешней, но и внутренней. Нефертити воспевалась как исключительно красивая женщина, любимица Солнца, которая умиротворяла всех своей широкой душой

и огромным милосердием. Сам же фараон Эхнатон, как говорит история, величал любимую жену не иначе как «усладой своего сердца». Ласковые и нежные отношения

между царем и царицей были запечатлены в десятках и сотнях рисунков и фресок. На одной из таких фресок изображена достаточно откровенная сцена, где Эхнатон нежно обнимает и целует Нефертити в губы. Эта картина любви была первой в истории искусства. Интересен тот факт, что на фреске царь Эхнатон изображен с веточкой нута в руке. Считается, что она символизировала не что иное, как мужскую силу египетского царя.



1 Рельеф эпохи Амарны. Эхнатон и Нефертити. Фараон держит веточку нута.

2 Бюст Нефертити. Царица обладала огромной властью и полномочиями в Египте. Эта великая женщина чаще всего изображалась в своем излюбленном головном уборе — высоком синем парике, обвитом золотыми лентами и уреем. Парик символически подчеркивал связь Нефертити с грозными богинями, дочерьми Солнца.

3 Бюст Эхнатона. Эхнатон (1364—1347 или 1351—1334 гг. до н. э.) был фараоном XVIII династии египетских фараонов, выдающимся политиком, знаменитым религиозным реформатором.

4 Горох — основной ингредиент хумуса.





Рецепт хумуса

Необходимые продукты:

400 г нута,
сок 1 лимона,
7 ст. ложек оливкового масла,
2 ст. ложки молотого кунжута,
1 зубчик чеснока,
0,5 ст. ложки семян кинзы,
1/2 ст. ложки молотого тмина и
столько же молотой паприки.

Способ приготовления:

1. Горох замочить на ночь в холодной воде. Затем воду слить, снова залить горох холодной водой и варить до полной мягкости, слить оставшуюся воду.

2. Переложить горох в блендер, добавить все остальные ингредиенты, кроме оливкового масла.

3. Размолоть до состояния однородной массы. Не выключая блендера, ввести тонкой струйкой масло.

4. Прежде чем подавать к столу, дать постоять 1–2 ч.

Приятного аппетита!

Как известно, в древние времена зерна хумуса широко употребляли не только в пищу, их использовали еще и в лечебных целях. Воинственный римский император Нерон, всегда тщательно следил за своим здоровьем, тем более что его многочисленные походы на далекие расстояния требовали не просто хорошего состояния, а исключительной выносливости. Следил император и за состоянием здоровья своих воинов, при которых всегда были военные врачи. Одним из самых лучших и известных военных врачей Нерона был Диоскорид Педаний, по происхождению грек. В своем основном сочинении «О лекарственных средствах» он описал все известные медикаменты растительного, животного и минерального происхождения, а также врач прославился тем, что явился основателем ботаники. Диоскорид много лет своей жизни посвятил практической работе с растениями, поэтому он превосходно знал их целебные свойства.

На протяжении 1500 лет труды Диоскорида считались наиболее авторитетными в сфере ботаники и фармакологии. Так, врач писал, что хумус целебно действует на работу желудка как в вареном, так и в жареном виде. Диоскорид рекомендовал использовать нежные молодые зерна в качестве десерта.

А римский историк Плиний Старший рекомендовал хумус как средство, которое стимулирует роды и появление женского молока.

И сегодня про целебный хумус не забыли ученые. Так, из-

раильские исследователи говорят о том, что зерна хумуса содержат огромное количество веществ, необычайно полезных для здоровья: его минералы и белки замед-

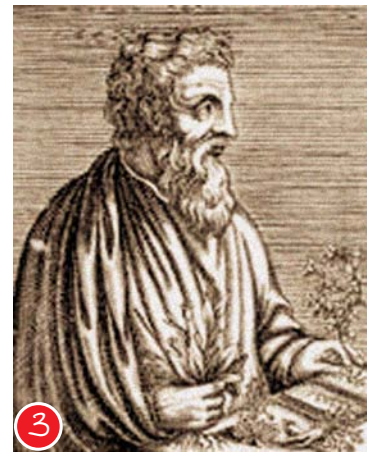


2

ляют процессы старения кожи, а плоды хумуса содержат высокий процент

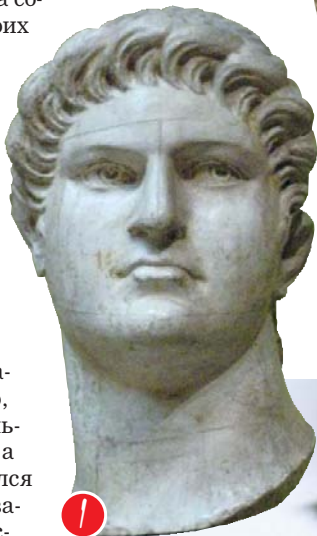
антиоксидантов (веществ, задерживающих окисление), белок, клетчатку и такие жизненно важные для организма минеральные вещества, как кальций и железо. Благодаря своим уникальным свойствам сегодня хумус включен в обязательный ассортимент многих европейских и американских супермаркетов.

По словам диетологов, хумус незаменим на завтрак, ведь все употребляемые утром продукты должны быть очень питательными, иначе через



3

некоторое время появится чувство голода. Хумус можно подавать со свежим хлебом, с лавашем, крекерами. Это блюдо также превосходно сочетается со свежими и консервированными овощами, мясными блюдами, грибами.



1



1 **Нерон Клавдий Цезарь Август Германик, наиболее известный под именем Нерон (37—68), — древнеримский император.**

2 **Плиний Старший (23 или 24 — 79 гг. до н. э.). Воображаемый портрет XIX в.**

3 **Диоскорид Педаний (около 40 г. н. э. — около 90 г. н. э.) — военный врач времен Нерона, основатель ботаники — рекомендовал использовать хумус в качестве десерта.**

Блюда из яиц

На первый взгляд может показаться, что такой продукт, как яйцо не имеет никакой истории и вообще рассказать о нем нечего. Но нельзя забывать о том, что очень много блюд нельзя приготовить без этого наиполезнейшего продукта, что само яйцо без всяческих вспомогательных продуктов — прекрасная пища.

Яйцо требует к себе трепетного и уважительного отношения. Даже знаменитый и талантливый повар Поль Бокюз, давая множество мастер-классов в 2006 г. во время пребывания в Москве, свой дебютный мастер-класс посвятил блюдам из яиц, а если точнее, то он готовил яйцо пашот, или, другими словами, «яйцо в кармане». Известно, что впервые таким способом приготовили яйцо во Франции.

Готовят яйцо пашот следующим образом: воду доводят до кипения, затем ложкой делают в центре небольшую воронку, куда осторожно помещают яйцо, чтобы не повредить желток. Варят яйцо в течение одной минуты, пока белок не загустеет (желток при этом остается жидким). Затем специальной шумовкой



яйцо вынимают. На первый взгляд все достаточно просто, но на самом деле приготовить яйцо пашот не каждому под силу, ведь правильно его разбить очень трудно.

Очень распространен рецепт приготовления яйца по-бenedиктински. В классическом виде — это хрустящая гренка, тонкий кусочек бекона и сверху аккуратно уложенное яйцо пашот. Блюдо готовится быстро и, что самое важное, является очень сытным и вкусным завтраком. Существует немало легенд



1 Поль Бокюз (родился в 1926 г.) считается одним из лучших поваров XX в.

2 Самый простой и известный вариант жареных яиц — это яичница-глазунья. Яйца разбивают на горячую, смазанную маслом сковороду, солят, через несколько минут яичница готова. Англичане же предпочитают яичницу-болтунью. Перед непосредственной жаркой они перемешивают желток и белок.

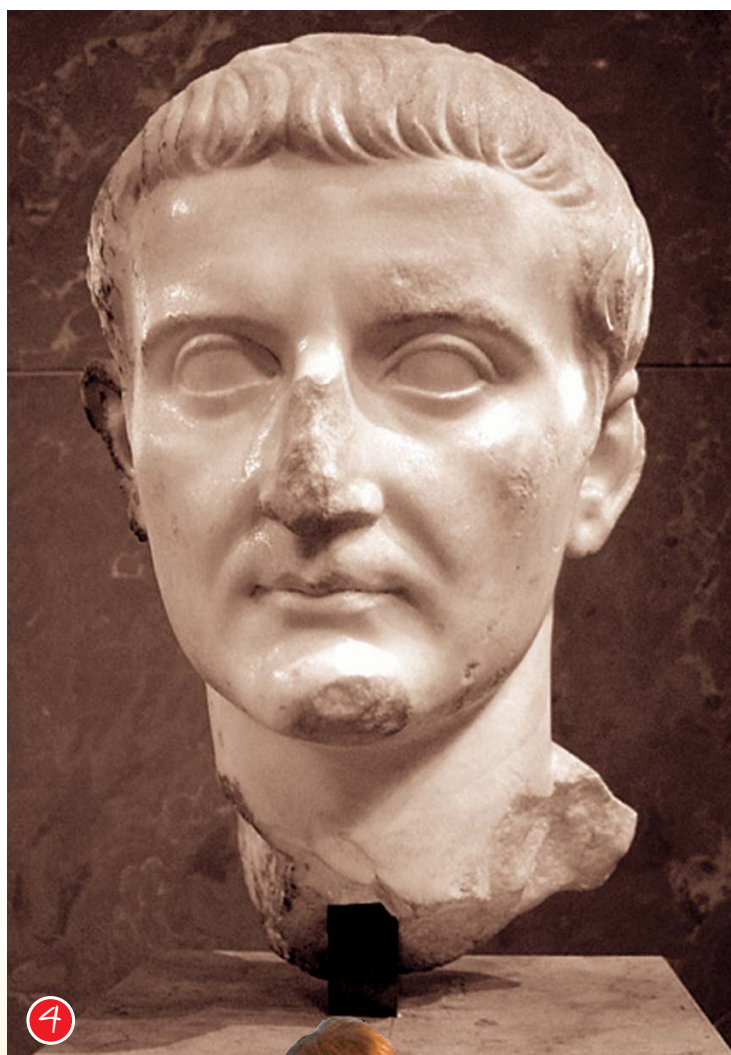
о происхождении и толковании неординарного названия этого блюда.

Есть мнение, что этот вид подачи яиц придумали монахи-бenedиктинцы. По другой же версии, яйца «Бенедикт» придумал шеф-повар одного из нью-йоркских ресторанов специально для своих постоянных посетителей — мистера и миссис Бенедикт, которые пресытились



³ Мария Магдалина — христианская святая, которая, по библейскому преданию, сообщила императору Тиберию о воскрешении Христа и преподнесла римскому правителю пасхальное яйцо.

⁴ Тиберий Цезарь Август (42—37 гг. до н. э.) — второй римский император.



У русских, да и вообще у всех древних восточнославянских народов, яйцо было главной фигурой в каждом обряде, который проходил весной. К примеру, первый раз после зимы, когда люди выгоняли свои стада на выпас, суеверные пастухи обязательно брали с собой на луга куриные яйца. Они были уверены, что их коровы станут такими же круглыми и упитанными и обязательно дадут хорошее потомство. У белорусского народа существовал похожий обряд: хозяйка дома, где было хорошее хозяйство, держа в руках икону, хлеб и свечу, обходили свой скот кругом, а в воротах, через которые выгоняли животных на пастбища, клали крупное куриное яйцо и стелили шубу мехом вверх.





Во все времена в пасхальных обрядах центральное место отводилось яйцу.

Пасхальные яйца являются главным атрибутом одного из великих религиозных праздников всех верующих христиан — дня поминовения чудесного явления Воскресения Распятого На Кресте Иисуса Христа. По легенде, первое пасхальное яйцо Мария Магдалина преподнесла римскому императору Тиберию. Женщина сообщила ему о том, что Христос воскрес, а император ответил, что это так же невозможно, как и невозможно то, что куриное яйцо станет красным. И на удивление всем яйцо, которое Тиберий держал в руке, в ту же минуту стало красного цвета.

Со временем яйца стали освещать в церкви, а затем несли на могилы умерших родственников. Молодежь на праздник Пасхи любила развлекаться катанием крашенных яиц с горки. Принято было также устраивать соревнования с яйцами: люди выбирали из множества пасхальных яиц самое крепкое и шли к знакомым и со-

седям «биться» яйцами: чье треснет, тот и проиграл. Некоторые были настолько подкованы в этой игре, что за один пасхальный день выбивали целую корзину яиц. Многие из этих красивых и самобытных обрядов существуют и по сей день.

Всегда и везде запрещалось при еде выбрасывать, а еще хуже выплевывать скорлупу яйца на улицу, так как по поверью в Пасху по земле ходит сам Христос с апостолами, а скорлупой вполне можно в него попасть. Впрочем, тотальный запрет на выбрасывание яичной скорлупы за окно имел место не только в пасхальный период. Все дело в том, что когда-то давно считалось, если выбросить скорлупу от яиц целиком, то русалки сделают себе из нее корабль и будут плавать на нем, а если каким-то образом в выброшенной скорлупке скопится вода, то из нее может напиться сорока и человек, который выбросил эту скорлупку, непременно заболеет лихорадкой.

Популярный английский писатель и драматург Пэлем Гринвил Вудхауз в своем известном произведении «Дева в беде» устами одного из главных героев восхищается французской кухней и омлетом в частности:

«...— Я бы хотела в Ницу, — сказала Мод, надо же было что-то сказать. Она чувствовала, что Джефффри изменился не только внешне. (...)

— Если поедешь, — оживленно сказал Джефффри, — не пропусти, пообедай в отеле «Золотой Берег». Там не закуски, просто класс! Раки, прямо омары. И рыба — как же ее, забыл, сейчас вспомню... В точности, как флоридская помпано. Смотри только, чтобы запекли, а не жарили. Теряется вкус. Скажи официанту, что хочешь запеченную, с расплавленным маслом и петрушкой и с простым вареным картофелем. Это изумительно! На континенте лучше есть рыбу. Никого не слушай, французы не смыслят в бифштексах и вообще в красном мясе. Телятина — еще ничего, но у нас лучше. Но, а вот в чем они истинные гении это в омлете. Помню, когда мы зашли за углем в Тулон, я сошел на берег прогуляться и съел замечательный омлет с прекрасной куриной печенкой, заметь, в совершенно крохотном портовом кафе. Никогда не забуду...»



Рецепт классического омлета к завтраку

Необходимые продукты:

6 яиц,
1/2 стакана молока,
6 средних кусочков ветчины,
1 луковица,
1 помидор,
2 огурца,
20 г сливочного масла,
несколько веточек укропа и петрушки,
соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Тщательно взбить яйца с молоком, посолить и поперчить.
 2. Помыть и немного просушить зелень, мелко ее нарезать.
 3. На сковороде разогреть сливочное масло.
 4. Выложить на сковороду ветчину и обжарить кусочки с одной стороны.
 5. Перевернуть ветчину и выложить на каждый кусочек небольшие кружочки помидоров, а также репчатого лука, посолить и некоторое время обжаривать.
 6. Залить ветчину яичницей, посыпать свежей зеленью.
 7. Готовить до золотистого цвета.
 8. Подавать блюдо горячим.
- Приятного аппетита!



однообразными завтраками.

Вообще долгое время яйца не считали серьезной едой, а уж о том, чтобы признать яйца отдельным блюдом, и речи не было. Яйца воспринимались как некое детское баловство или же закуска для изнеженных персон. Крестьяне полагали, что из маленького, хрупкого яйца вряд ли можно приготовить нечто полезное и вкусное. Очень долго в традициях русской кухни не было принято смешивать яйца с другими продуктами. Но со временем благодаря стремительному проникновению в Россию французской культуры и кулинарии ассортимент блюд с использованием яиц очень расширился. Во-первых, яйца широко стали употреблять в приготовлении теста для пирогов, блинов, лапши и других мучных изделий. Очень полюбили гурманам омлеты, запеканки с яйцами, салаты.

А в XIX в. произошел настоящий яичный триумф. Дело в том, что очень модным, особенно среди певцов-любителей, стал так называемый гоголь-моголь. Его готовили из охлажденных желтков куриных яиц, взбитых с сахаром. В эту поистине целебную смесь также обязательно добавляли ром, херес или мадеру. А целебным гоголь-моголь считался потому, что он хорошо действовал на голосовые связки и очищал голос.

Издrevле в России, на севере и юге, в Сибири, в местах птичьих колоний, по весне в огромных количествах собирали птичьи яйца. Конечно, люди уже даже в те далекие времена прекрасно понимали, что «воровство» у птиц их яиц ведет к значительному сокращению пернатой дичи. Поэтому даже были приняты законы, которые запрещали разорять гнезда и забирать

из них яйца, а тех, кого поймали за нечистым делом, сажали на трое суток под арест.

Одним из самых вкусных и полезных блюд, в основе приготовления которого лежат яйца, является омлет. За право называться родиной омлета спорят более чем десятком стран, и, что самое интересное, не все они находятся в Европе.

Слово «омлет» — французского происхождения. Но блюда, являющиеся по сути омлетами (хоть и называющиеся по-разному), принадлежат к национальным кухням очень многих стран мира.

Французы любят жить с шиком. И даже к омлету у них свой подход и свои нормы. Говорят, для того чтобы во Франции стать поваром, нужно сначала пройти серьезное испытание — испечь омлет. Обычному человеку, особенно с утра, когда времени не хватает, не очень важно, поднялся или не поднялся омлет, кремового он цвета или уже стал коричневым, самое главное — положить что-нибудь в рот и бежать... Так сказать можно о ком угодно, но только не о французе! Ему всегда нужен настоящий омлет, который должен быть сверху слегка подрумяненным, а внутри — светлым и воздушным. Для того чтобы сделать именно такое блюдо, нужны не только сноровка и умелые руки, но и время. Французы обычно жарят омлет на разогретой чугунной сковороде. При этом методика приготовления такова, что сразу после того, как взбитые яйца попали на раскаленную поверхность, повар обязательно должен несколько

раз подкинуть массу в сковороде, чтобы блюдо не подгорело и имело пышную структуру внутри. Омлет быстро снимается с огня и посыпается тертым сыром и зеленью.

История появления омлета овеяна легендами. В одной из них говорится о том, что в XIX в. император Австрии Франц Иосиф I изрядно проголодался во время очередной продолжительной охоты. Поблизости он обнаружил дом какого-то бедняка. Естественно, что простые люди не ожидали увидеть в своем скромном жилище такого знатного и почетного гостя. Растерявшиеся от волнения перед императором, бедные хозяева приготовили блюдо из того, что было у них под рукой: яйца, немного сахара, мука, молоко и горсточка изюма.

В итоге получилось очень вкусное блюдо, а Франц Иосиф то ли от голода, то ли от того, что не хотел обидеть хозяев, попросил добавки, а также не позабыл взять рецепт для придворного повара. В скором времени это усовершенствованное императорскими поварами блюдо успешно распространилось по всей стране. А вот кто ему дал название, неизвестно.

На сегодняшний день существует довольно много способов приготовления омлетов. Их готовят в качестве и горячей закуски, и основного блюда, и гарнира, и даже десерта! По всему миру люди готовят омлет, экспериментируют с его начинками.



1 Нет ничего лучше на завтрак, чем яичница с беконом и свежим зажаренным хлебом. Это блюдо заражает энергией и дарит ощущение сытости как минимум до обеда.

2 Франц Иосиф I (1830—1916) — император Австрии и король Богемии, а с 15 марта 1867 г. — глава двуединого государства — Австро-Венгрии. Правил 68 лет. Несмотря на знатность и королевский титул, Франц Иосиф не гнушался обычной крестьянской еды.



Рецепт сырного омлета

Необходимые продукты:

200 г сыра,
4 яйца,
4 ст. ложки сметаны,
2 ст. ложки муки,
2 ст. ложки растительного масла,
соль — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Натереть сыр на терке.
 2. Добавить в сыр яичные желтки, сметану, муку и щепотку соли.
 3. В образовавшуюся массу аккуратно ввести предварительно взбитые белки.
 4. Взять сковородку или другую небольшую форму, смазать ее маслом.
 5. Вылить готовую массу в форму и запечь в духовке.
 6. Готовый омлет должен быть золотистого цвета и значительно увеличиться в размере.
 7. Подавать сырный омлет сразу же после запекания.
- Приятного аппетита!

Рецепт фаршированных грибами яиц

Необходимые продукты:

5 яиц,
100 г свежих грибов,
60 г репчатого лука,
20 г растительного масла,
60 г сметаны,
листья салата,
зелень, соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Сварить яйца вкрутую и разрезать их вдоль на две части.
 2. Извлечь желтки.
 3. Грибы отварить, мелко нарезать и пассеровать вместе с луком в небольшом количестве масла.
 4. После того как грибы остынут, их следует соединить со сметаной, перцем, солью.
 5. Полученным фаршем наполнить половинки белков.
 6. Выложить на блюдо листья салата, на них фаршированные яйца. Украсить их дольками помидоров и кружочками огурцов.
- Приятного аппетита!



Наряду с куриными яйцами, в кулинарии очень часто используются и перепелиные. Перепелиные яйца содержат множество микроэлементов и витаминов, и все это — при абсолютном отсутствии в них холестерина! По сравнению с куриным яйцом в 1 г перепелиного содержится больше витаминов: А в 2,5 раза, В1 — в 2,8 и В2 — в 2,2 раза. Витамин Д содержится в перепелиных яйцах в активной форме, он препятствует развитию рахита. Даже грудным детям рекомендуют давать перепелиные яйца, так как ко всем достоинствам этого ценного продукта относится еще и то, что эти яйца не вызывают пищевой аллергии.

2. Приготовить яйца можно как угодно красиво и вкусно. Главное в этом деле — фантазия!



Ватрушки

Сочная и пухлая, ароматная и румяная, аппетитная ватрушка популярна в России не менее чем русские блины. Круглая, открытая сверху и защипанная только по краям лепешка наполняется зачастую творогом и реже — вареньем или повидлом.

Ватрушка с творогом — это не просто замечательное лакомство, это еще и блюдо с историей. Название пирожка произошло от слова «ватра», — что значит очаг, огонь. Слово «ватра» имеет одинаковое значение во многих славянских языках — украинском, польском, чешском, сербско-хорватском. По всей

вероятности, наши предки, глядя на большую, круглую и румяную ватрушку, представляли солнце, поэтому дали соответствующее название.

Настоящая ватрушка — это непременно большой пирог, который наши предки делили на миниатюрные кусочки и ели за праздничным столом. Делают творожное лакомство из смеси пшеничной и ржаной муки или же только из пшеничной, но непременно высшего качества. В первом случае ватрушки обычно несладкие — к творогу добавляют небольшое количество жареного лука. Во втором — сладкие, их подают к чаю или компоту. Но и в первом, и во втором случаях тес-

Рецепт ватрушки с мясной начинкой

Необходимые продукты:

Для теста:

400 г муки,
200 г воды или молока,
10 г дрожжей,
10 г сахара,
10 г соли.

Для фарша:

600 г говядины,
2 головки репчатого лука,
80 г воды,
растительное масло,
перец.

Способ приготовления:

1. Приготовить дрожжевое тесто.
 2. Для приготовления фарша мясо с луком пропустить через мясорубку.
 3. Добавить в мясо соль, перец, воду и хорошо перемешать.
 4. Из теста раскатать лепешку и положить на середину ее фарш, а края теста прищипить.
 5. На сковороду с разогретым маслом положить ватрушку фаршем вниз и хорошо обжарить, после обжаривания перевернуть на другую сторону.
- Приятного аппетита!

то ватрушек должно быть легкое, некрутое, дрожжевое, сдобное, иногда — слоеное.

Творог для сдобных пирожков отжимают, смешивают с сырым яйцом или только желтками и добавляют немного сахара, но это зависит от того, с чем именно намереваются есть ватрушки: с соленым супом или же сладким чаем. Перед выпечкой ватрушки, как правило, обмазывают смесью желтка и сливочного масла, чтобы они были не только пухлыми, но и аппетитными, подрумяненными. Сегодняшние ватрушки с творогом — дань традиции, но с вареньем или повидлом — ватрушки не менее восхитительны и вкусны. Начинка — это дело вкуса, настроения и желания. Замечательны ватрушки, например, с яблоками, особенно если посыпать их сверху небольшим количеством сахарной пудры. Очень хороши на вкус горячие ватрушки с черничным или смородиновым вареньем. Они и в буквальном смысле тают во рту, если полить их сверху густой сметаной.

Хозяйки готовят ватрушки с капустой, картошкой, ливером и даже с гречневой или манной кашей.

1 Приготовить ватрушки — дело не из легких, так как они, как и любая выпечка, требуют времени, а главное, огромного желания испечь вкусную сдобу и порадовать всю семью.

2 Сладкая сдоба и чашечка кофе — отличный десерт!



2

Рецепт классической ватрушки с творогом

Необходимые продукты:

360 г муки для теста и 10 г для начинки,
200 г творога,
50 г маргарина,
2 яйца для теста и 1 для начинки,
30 г сахара для теста и 20 г для начинки,
0,5 ч. ложки соды,
0,5 ч. ложки лимонной кислоты,
0,5 ч. ложки соли (как для теста, так и для начинки),
130 г воды.

Способ приготовления:

1. Для начинки в заранее протертый творог добавить сахар, муку, соль и половинку яйца (другую половинку необходимо оставить для смазывания поверхности).
 2. Всю массу хорошо перемешать.
 3. Маргарин размягчить и взбивать с помощью миксера до образования пышной массы.
 4. В воде растворить соль, лимонную кислоту, сахар, добавить яйца и хорошо перемешать.
 5. Эту смесь тонкой струйкой ввести в подготовленный маргарин и не прекращать взбивания.
 6. Полученную массу замесить с мукой, соединенной с содой. Тесто следует замешивать быстро, иначе оно может не подняться при выпечке.
 7. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 0,5 см.
 8. Вырезать из него круглые лепешки диаметром около 8–10 см, а края защипнуть, чтобы образовался бортик.
 9. На середину лепешек положить творожный фарш, а затем и края лепешек, и поверхность фарша смазать яйцом.
 10. Выпекайте ватрушки при 230–240°C 15–20 мин.
- Приятного аппетита!

Мармелад

История мармелада такая же древняя, как и история человечества, ведь на Востоке эта нежная сладость появилась много тысячелетий назад. Полагается, что прямой предок мармелада — рахат-лукум, который еще с библейских времен варили из меда, крахмала, фруктов и розовой воды.

А вот в Европе сладкое блюдо появилось сравнительно недавно. Европейцы привезли его на родину в эпоху крестовых походов. Сообразительные кулинары при дворах вельмож и монархов быстро освоили рецепт приготовления мармелада, в итоге он получился менее сладким, зато более фруктовым. Французские кондитеры готовили заморскую сладость из яблок и айвы. И первоначально мармелад не очень-то походил на современный. Ведь до крестовых походов



Западная Европа не знала даже, что такое варенье, старый свет просто не был знаком с сахаром. Лишь с XVI в., когда в Европу пришел дешевый американский сахар, началось приготовление



западноевропейских фруктовых кондитерских изделий. Так, скоро стали появляться разнообразные джемы и конфитюры. Ну а во Франции, как уже говорилось, стали готовить конфетообразное варенье, т. е. мармелад.

Французские кондитеры также заметили, что не все фрукты способны давать при варке застывающую до твердого состояния массу, а только некоторые, например айва, яблоки, абрикосы. Это объясняется содержанием в них особого вяжущего вещества — пектина.

Впрочем, даже сегодня на Западе нет мармелада, каким он представляется нам, так как в романо-германском понимании marmelade — это прежде всего

1 *Мария Стюарт (1542—1587) — королева Шотландии. Исследователи приписывают этой знатной особе большую любовь к мармеладу и всяческое содействие по распространению этого удивительного лакомства.*

2 *Так и хочется взять лакомый кусочек и насладиться сочным, нежным вкусом мармелада!*



Пожалуй, больше чем кто-либо на свете, мармеладные сладости обожают англичане. В этой стране ни одна семья на завтрак не может обойтись без поджаренных нежных тостов с апельсиновым мармеладом.

Там даже бытует мнение, что личный врач Шотландской королевы Марии Стюарт изобрел лакомство специально для нее. Дело в том, что однажды королева сильно простудилась, когда мчалась в дождливую ночь на свидание к любимому. Доктор брал апельсиновые дольки с кожурой и посыпал их сахаром, таким образом он лечил болезнь Ее Величества. А вот повар королевы готовил ей сладкий отвар из айвы и апельсинов, что стимулировало аппетит Марии Стюарт и придавало ей энергию. Это вкусное блюдо так понравилось королевской особе, что она постоянно держала мармелад на своем прикроватном столике. В Великобритании некоторое время даже утверждали, что само слово «мармелад» произошло от фразы «Marie est malade», что переводится как «Мария больна».

густое варенье, как правило, апельсиновое и с большими кусочками цедры.

Но филологи склонны думать, что слово уходит корнями в португальский язык, где marmelo означает «айва».

А в Шотландии, существует другая легенда о происхождении мармелада. Шотландцы

считают, что сладость придумала некая Дженит Кейлер в начале XVIII в. И получилось это случайно, так как ее мужу удалось купить много дешевых

апельсинов с испанского корабля, который спасался от шторма и вынужден был распродавать груз. Казалось бы, ну что можно сделать с горой апель-



3 **Рональд Рейган** (1911—2004) — 40-й президент США. В Америке самый распространенный вариант мармелада — это jelly beans, что переводится как «желейные бобы», — очень яркие желейные конфеты в форме маленьких шариков. У этого лакомства твердая оболочка и мармеладное наполнение. Во времена президентства Рональда Рейгана, который был большим поклонником желейных бобов, мармелад даже стал национальной гордостью США.



синов? Миссис Кейлер быстро нашла ответ на этот вопрос. Из фруктов она сделала апельсиновый джем, который вскоре стал всемирно известным и любимым лакомством.

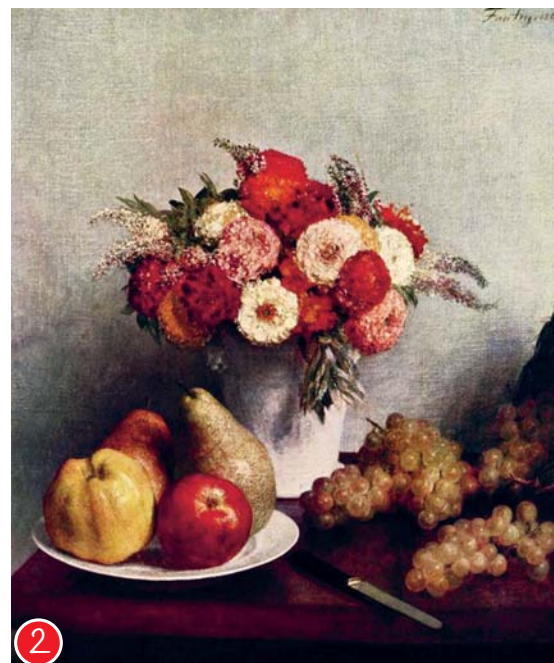
Одна из разновидностей мармелада — жевательный мармелад. Первое упоминание непосредственно о жевательном мармеладе относится к середине XIX в. Тогда в



1

1 По мнению биологов, желированные джемы, мармелад и фруктово-ягодные желе, которые содержат большое количество пектина, прекрасно выводят свинец из организма человека. Исследователи утверждают, что пектин имеет необычную химическую структуру, с помощью которой из организма выводятся тяжелые металлы.

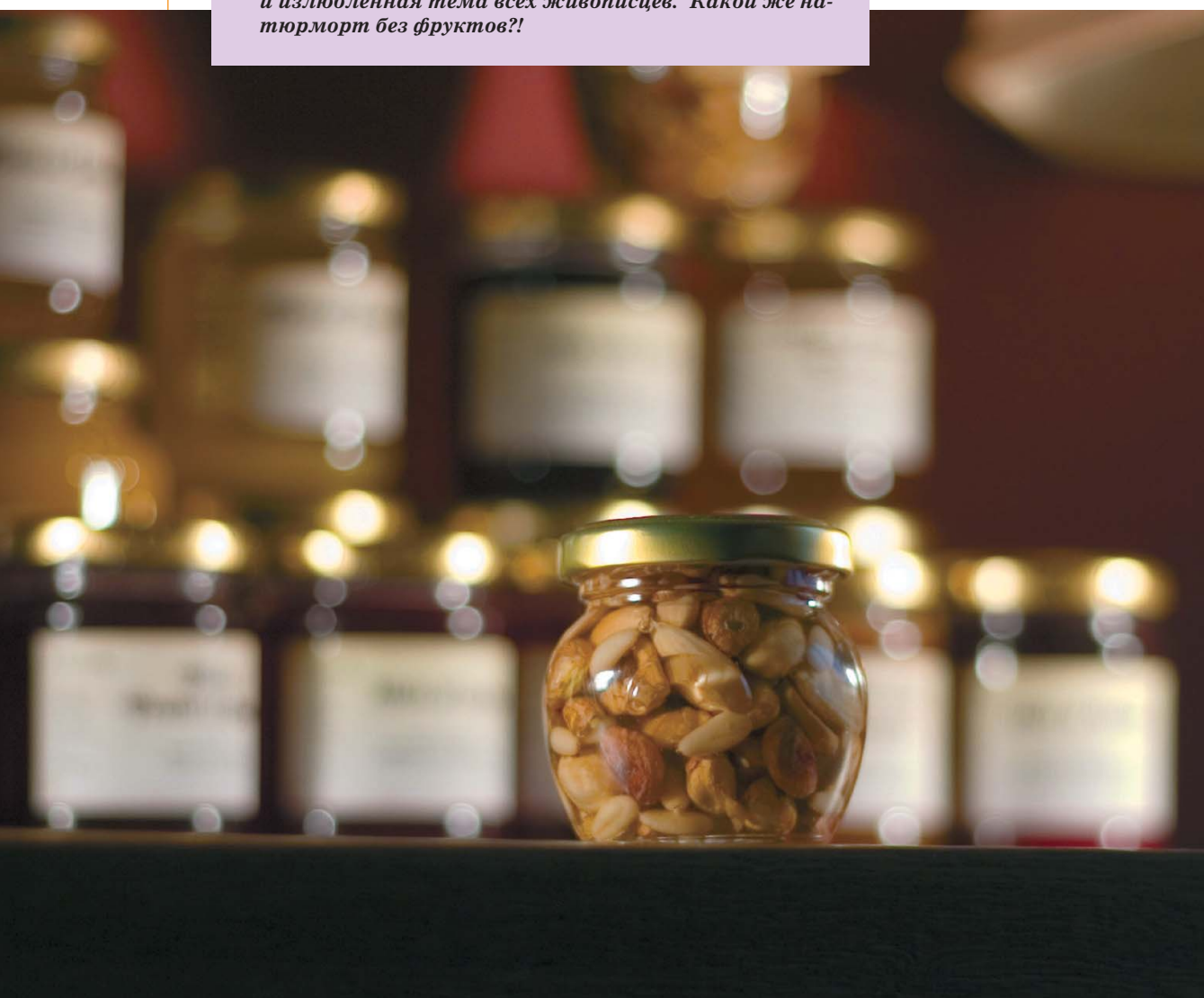
2 Фантен-Латур Анри.
Натюрморт с цветами и фруктами, 1865 г.
Фрукты — не только источник витаминов, это еще и излюбленная тема всех живописцев. Какой же натюрморт без фруктов?!



2

американской кондитерской истории появилось название «Джелли Бинс» — именно с таким названием жевательный мармелад впервые появился в продаже. Уже в самом начале своего пути жевательный мармелад привлекал людей не только своими необычными вкусовыми качествами, но и способностью сохранять их достаточно длительное время, что давало

возможность брать мармелад с собой в путешествие или просто на прогулку. Вовремя заметив преимущества нового продукта, предприимчивый американец Виллиам Шрафт, производитель жевательного мармелада, сумел договориться о поставке своей сладкой продукции в армию северян во время гражданской войны в США.



Солдатам мармелад очень понравился, и это во многом обеспечило мармеладу широкое распространение в мирное время. Постепенно жевательный мармелад стал в США одной из самых популярных сладостей. Его обожают как взрослые, так и дети.

В России жевательный мармелад появился лишь в начале 1990-х гг. и сразу же завоевал большую любовь сладкоежек. Он отличается от обычного мармелада лишь тем, что дольше жуется, а также он неприторный и не липнет к рукам.

Для производства жевательного мармелада используются патока, сахар-песок, желатин, пектин, лимонная кислота, воскожировая смесь, натуральные и идентичные натуральным ароматизаторы и красители.

Пектин — естественный очиститель организма от шлаков, выводит токсины и радионуклиды, нормализует работу пищеварительной системы, снижает уровень холестерина в крови. Сырьем для получения пектина служат яблоки, корки цитрусовых плодов, арбузы, сахарная свекла, корзинки подсолнухов, водоросли.

Рецепт мармелада из апельсинов

Необходимые продукты:

3 лимона,
около 2 кг апельсинов,
3 л воды,
1,8 кг сахара,
10 г масла.

Способ приготовления:

1. Вымыть и очистить фрукты.
 2. Нарезать апельсины и лимоны и положить их в кастрюлю вместе с косточками, залить водой и довести до кипения.
 3. Накрыть кастрюлю крышкой и варить получившуюся массу на медленном огне в течение 1—1,5 ч, пока фрукты не станут мягкими.
 4. Налить мармелад в полотняный мешочек и оставить в подвешенном состоянии на ночь. Это необходимо для того, чтобы стек сок.
 5. На следующий день точно измерить количество сока и положить сахар из расчета 450 г на каждые 570 мл сока (не стоит отжимать мармеладную массу ради последних капель сока, так как желе станет мутным).
 6. Налить полученный сок в сковороду, добавить сахар и растворить на слабом огне.
 7. Желе довести до кипения и кипятить еще примерно 15—20 мин, пока мармелад не загустеет.
 8. Добавить масло, тщательно размешать.
 9. Налить охлажденное желе в теплые емкости, закрыть.
- Приятного аппетита!*



Воскожировая смесь используется для того, чтобы фигурки жевательного мармелада не слипались, а также чтобы и у них была блестящая поверхность, которая предохраняет их от высыхания. В этой вкусной смеси 90 % растительного жира и 10 % пчелиного воска, а это тоже очень полезно, ведь при жевании натурального воска в организме человека увеличивается приток витаминов и других биологически активных веществ, улучшается процесс очистки зубов и дезинфекции ротовой полости.



Рецепт орехово-яблочного мармелада

Необходимые продукты:

1 кг яблок,
25 г ядер грецких орехов,
250 г сахара,
25 г апельсиновых корочек.

Способ приготовления:

1. Яблоки хорошо вымыть и испечь в духовке, затем протереть через сито или дуршлаг.
 2. Полученное пюре подогреть, добавить сахар и варить.
 3. Мармелад будет готов, когда небольшое его количество, выложенное на тарелку, не будет сливаться после его разделения ложкой.
 4. В самом конце приготовления добавить в мармелад потертую на терке поджаренную апельсиновую корочку, а также измельченные орехи.
 5. После этого варить еще несколько минут.
 6. Выложить мармелад на противень, выстланный пергаментом.
 7. Когда мармеладная масса немного подсохнет, необходимо подсушить мармелад в слегка нагретой духовке.
 8. Подсушенный мармелад посыпать сахаром или же сахарной пудрой и накрыть сверху пергаментом.
 9. Хранить лакомство в сухом прохладном месте.
 10. Перед употреблением нарезать фигурными кусочками.
- Приятного аппетита!





Марципан

Название этого древнего десерта переводится с немецкого как «хлеб марта», или, адаптировав к русскому языку, мартовский хлеб.

Марципан представляет собой смесь тертого миндаля и сахарной пудры. Эта уникальная по своим свойствам смесь дает настоящую, классическую марципановую массу с определенным жировым составом. Эта удивительная смесь настолько хорошо поддается формовке, что из нее без всяких специальных склеивающих добавок можно лепить и конфеты, и мелкие декоративные детали, а также вручную формовать разные фигурки и цветки (свадебные фигурки в виде жениха и невесты, сердечки на торт и т. д.). Такие красивые марципановые фигурки, конфеты, декорации окрашивают при помощи натуральных красителей или глазируют (сахарной, лимонной, шоколадной глазурью), а иногда и просто оставляют без глазировки, что намного лучше, так как в этом случае не искажается нежный, обволакивающий вкус настоящего марципана.

История марципана древняя и загадочная, как и сама сладость. Первые упоминания о сладостях из миндаля датируются началом прошлого тысячелетия. По многочисленным легендам

о происхождении лакомства, марципан придумали в Италии, в год великого неурожая, когда единственным продуктом, который пережил ужасный год, оказался миндаль. Голод заставил итальянцев быстро найти выход: люди стали выпекать миндальный хлеб, миндальную пиццу, готовить сладкие марципаны и макароны с миндальным соусом.

Неугомонные французы с гордостью доказывают, что не иначе как они изобрели марципан. В Испании марципан делали еще в VIII в., добавляя в него кедровые орехи, немного цедры лимона и фрукты. В испанском регионе Толедо в марципан добавляют кедровые орешки, в Риохе — лимонную цедру, а в Андалусии предпочитают марципаны в виде плиток, с начинкой из засахаренных фруктов.

Голландцы непременно готовят марципаны на Новый год, или, как у них называют этот праздник, день Святого Николая. Кондитеры толкут миндаль, перемешивают его с сахарной пудрой, яичным белком, каплей лимонного сока и ликером, а затем полученное тесто раскатывают в пласти. Толщина пластов должна быть приблизительно 3 см. Затем тесто заворачивают в фольгу, выдерживают в холодильнике от 2 до 7 дней, а после этого на-

Александр II (Александр Николаевич Романов) (1818—1881) — российский император.

Сегодня в Любеке работают три большие марципановые фабрики и несколько небольших фирм. Но главным и старейшим производителем марципанов в Германии бесспорно является фирма Niederegger J. G., которая была официально зарегистрирована в 1806 г. Именно Niederegger J. G была официальным поставщиком российского и германского императорских дворов.

В 1858 г. к столу российского императора Александра II были доставлены марципановые гуси в натуральную величину прямо из Любека. Александр был настолько удивлен и поражен лакомством, что незамедлительно отправил письмо хозяевам фирмы с наилучшими отзывами и благодарностью.



резают. В Германии марципан традиционно готовят на Рождество.

В России о марципанах известно в основном из сказок Андерсена, Гофмана и братьев Гримм, где марципан является

символом детского счастья и беззаботной жизни.

Самым лучшим в мире считается марципан из немецкого города Любека. В этом городе марципаны делают по очень старинному рецепту, который





держат в тайне и охраняют как национальное достояние. Однако некоторые специалисты утверждают, что изюминкой любекских марципанов является то, что кулинары на каждые 100 обычных миндалин кладут всего одну горькую. Ежегодно в преддверии Рождества и новогодних праздников сладкоежки со всей Европы устремляются в Германию за лакомствами. Зная такую тенденцию, кондитеры готовятся к праздникам заранее и делают очень много тонн марципанов. Любекские кондитеры знают почти 200 рецептов пригото-

вления марципанов: с апельсинами, вишней, ананасами, ромом, шоколадом, глазурью, всевозможными посыпками и т. д.

Каждый год повара пытаются придумать что-то новенькое, неизбитое, но и от традиционных рецептов тоже не отказываются.

Эрнст Теодор Вильгельм Амадей Гофман (1776—1822) — прославленный немецкий писатель-сказочник.

Мари из знаменитой сказки Гофмана «Щелкунчик и Мышиный Король», чтобы спасти Щелкунчика, должна была отдать самое ценное — марципан.



«...Она не могла даже шевельнуться, потому что увидела, как из дыры в стене с трудом вылез Мышиный Король и, сверкая глазами и коронами, принялся шмыгать по всей комнате; вдруг он одним прыжком вскочил на столик, стоявший у самой кровати Мари.

— Хи-хи-хи! Отдай мне все драже, весь марципан, глупышка, не то я загрызу твоего Щелкунчика, загрызу Щелкунчика! — пищал Мышиный Король и при этом противно скрипел и скрежетал зубами, а потом быстро скрылся в дырку в стене.

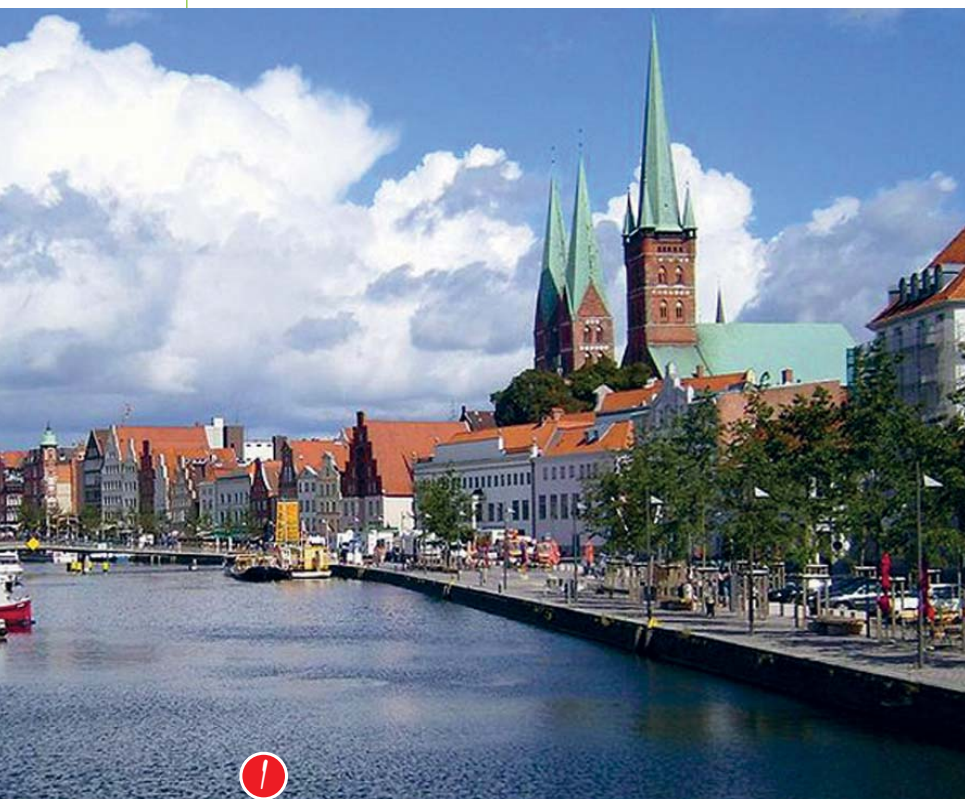
Мари так напугало появление страшного Мышиного Короля, что наутро она совсем осунулась и от волнения не могла вымолвить ни слова. Сто раз собиралась она рассказать матери, Луизе или хотя бы Фрицу о том, что с ней приключилось, но думала: «Разве мне кто-нибудь поверит? Меня просто поднимут на смех».

Однако ей было совершенно ясно, что ради спасения Щелкунчика она должна будет отдать драже и марципан...»

1 Марципан — это не просто вкусные искусно приготовленные фигурки, это еще и богатый источник витамина Е, который очень полезен для нервной системы, кожи, женского здоровья. К слову, суточная норма витамина Е содержится всего в 20 миндальных орехах.

2 Съедобные фигурки из марципана повсеместно используются на различных торжествах и празднествах.





1

1 Любек — город на севере Германии, который известен на весь мир благодаря производству исключительно вкусных и красивых марципанов. Одной из известных достопримечательностей Любека является кафе в самом центре города, где посетители могут понаблюдать за процессом создания причудливых фигурок, а также насладиться вкусом любимого лакомства — марципана.

2 Марципан по праву считается самым изысканным кондитерским изделием.

Рецепт приготовления марципана

Необходимые продукты:

225 г молотого миндаля,
115 г сахара просеянного,
115 г просеянной сахарной пудры,
1 ст. ложка лимонного сока,
несколько капель миндальной эссенции,
1 белок среднего размера.

Способ приготовления:

1. Просеять молотый миндаль, сахар и сахарную пудру в миску и все хорошо перемешать.
2. Сделать в середине получившегося теста воронку и вылить в нее лимонный сок, миндальную эссенцию и белок, чтобы получилось мягкое, но плотное тесто.
3. Все перемешать деревянной ложкой.
4. Скатать марципан в шар.
5. Слегка присыпать стол сахарной пудрой и замесить тесто до однородности.
6. Завернуть тесто в пленку и хранить марципан до необходимости.

Приятного аппетита!



До сих пор марципан по праву считается одним из самых оригинальных и изысканных кондитерских изделий.

Лакомство олицетворяет роскошь и хороший вкус, престиж и изысканность. Недаром марципан предлагают в лучших европейских ресторанах, а столицы всячески стараются удивить туристов со всего света необычными музеями, в которых посетители увидят не картины, не раритетные вещи или предметы быта древнего человека, а невероятные, фантастические марципановые творения кондитеров: от фигурок животных и людей до зданий и даже целых городов из марципана.



2



Истинные ценители и поклонники марципана знают, что лакомство производится по достаточно сложной рецептуре и содержит около 33 % миндаля. При этом далеко не любой миндаль может быть использован для приготовления лакомства. Большое значение имеет сорт ореха, его вкусовые качества, влажность и время сбора. Марципан с меньшим содержанием ореха никак не может считаться настоящим, тем более, если миндаль в нем заменен другими орехами.





Марципановое лакомство в виде сердца — идеальный подарок ко Дню Святого Валентина. Какая девушка не будет рада получить такой милый, сладкий подарок от возлюбленного!?

Виды марципана

Существует три вида марципана: белый, желтый и простой (сырой).

Белый марципан готовится только из сахара и тертого миндаля. Он используется, как правило, для украшения кондитерских изделий. В зависимости от кондитерских традиций, принятых в той или иной стране, белый марципан также может иметь некоторые особенности, к примеру, быть более сухим или более тягучим.

Желтый марципан (или миндальная глазурь) очень часто применяется для заливки фруктовых тортов. Такой марципан получают при подкрашивании пищевыми красителями белого марципана. Из-за своего желтого оттенка марципан плохо окрашивается в другие цвета, и поэтому кондитеры не рекомендуют использовать его для декорирования.

Простой (сырой) марципан — частый гость в магазинах здоровой пищи, а также крупных супермаркетах. Делают такое лакомство из тертого миндаля и нерафинированного сахара (патоки). Такая масса более грубая, чем белый марципан, поэтому плохо лепится, и имеет коричневый цвет. Сырой марципан очень вкусный, кроме того, он прекрасно подходит для глазурирования тортов и других кондитерских изделий.



Мороженое

Когда мы слышим красивое и аппетитное слово «десерт», мы воображаем что-то сладкое, а на самом деле десерт — это более широкое понятие. Само слово происходит от древнефранцузского «desservir», что переводится как «убирать со стола». Также стоит заметить, что десертом может быть все, что подается после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки.

Традиционно к десертам относят торты, пироги, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, пастилу, варенье, шоколад, всевозможные сладкие ликеры, а также известные на весь мир восточные сладости.

Сам обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в XIX в., вместе с ростом производства сахара. До этого сладости могли



1

1 Торт-мороженое — прекрасный десерт, который выступает в роли охлажденного торта к чаепитию, а еще лучше к кофепитию.

2 Нерон (37—68) — древнеримский император, который очень любил мороженое и требовал от своих поваров, чтобы те собирали снег с вершин гор и готовили из него фруктовый лед с медом и орехами.



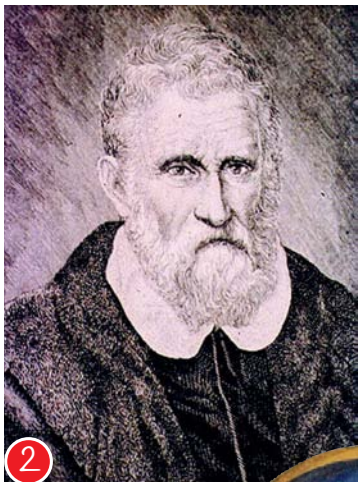
2

позволить себе лишь богатые сословия, а вот на столе простолюдинов сладости бывали только по праздникам.

Фрукты и мед были первыми общедоступными десертами.

Мороженое — это самый любимый десерт на планете. И спорить с этим бесполезно, ведь как по-другому можно объяснить то, что полакомиться холодненьким десертом наши предки были не прочь уже 4 тысячи лет назад? Например, в жаркой Месопотамии, где знатные люди могли позволить себе иметь так называемые «ледяные дома» для хранения льда. К столу египетских фараонов лед доставляли по реке Нил. Известно, что в V в. до н. э. в Афинах даже продавали шарики, сделанные из снега с медом и ягодами. А для





же нуля, смешивание большого количества льда с солью помогло охладить сладкую смесь до нулевой температуры, чего вполне достаточно для мороженого.

Самый первый рецепт сладкого холодного лакомства был опубликован в английской кулинарной книге в 1718 г., а в середине XIX в. мороженое в Англии стало доступно всем, так как была налажена транспортировка большого количества льда из Норвегии. На Руси любимым блюдом в жару было замерзшее молоко, которое стругали мелкой полоской.

Одна из популярных гипотез о возникновении мороженого в Европе гласит, что рецепт лакомства привез в Италию путешественник Марко Поло из Китая. Оказывается, что ему повезло при-



великого Нерона снег собирали на вершинах гор и готовили из него фруктовый лед с медом и орехами.

В IV в. до н. э. персы научились строить сооружения, где лед, собранный зимой или же принесенный с горных вершин, мог храниться все лето. Именно в Персии появился прототип современного мороженого — блюдо из замороженной розовой воды, шафрана, фруктов и тончайших полосок теста, напоминающих вермишель.

Специальное приспособление для приготовления мороженого было изобретено в Китае задолго до появления холодильников. Ингредиенты для приготовления лакомства помещались в большую емкость со смесью льда и селитры. Известно, что в Европе, а именно во Франции вместо селитры использовали соль. Принцип работы первых холодильников для мороженого был такой: так как соленая вода замерзает при температуре ни-



1 Здание театра Комеди Франсез. Неподалеку от этого богемного заведения находилось популярное на весь Париж кафе «Прокоп». Безусловно, именно выгодное место в центре города обеспечило кафе небывалую популярность и любовь парижан.

В числе постоянных посетителей кафе «Прокоп» был Наполеон Бонапарт. Он так сильно увлекся холодным десертом, что даже в ссылку на остров Святой Елены пожелал взять с собой аппарат для изготовления мороженого.

2 Марко Поло (1254—1324) — итальянский купец и путешественник, который, по одной из версий, привез мороженое в Европу и таким образом положил начало огромной любви всего мира к ледяному лакомству. К слову, любовь эта с годами только увеличивается!

3 Екатерина Медичи (1519—1589) — королева и регентша Франции. При дворе Генриха II и его супруги роскошь царяла во всем: от нарядов до кулинарии. Продукты для королевской четы доставлялись со всей Европы и были только лучшего качества. Во время многочисленных путешествий Екатерину сопровождала свита, состоявшая из нескольких сот дам знатных фамилий и, естественно, личного повара.

4 Генрих II Валуа (1519—1559) — король Франции. Как и его супруга, был известен стремлением к роскоши и изобилию во всем. Однажды Генрих устроил грандиозный обед, где напоил всех так, что самые знатные сеньоры свалились под стол, будучи пьяными до беспамятства.

5 Вывеска знаменитого кафе-мороженого «Прокоп» в Париже.

существовать при процессе приготовления мороженого, и Поло не смог устоять перед соблазном отведать великолепный десерт и узнать доселе неведомый рецепт этого чудесного лакомства.

Другая легенда о происхождении мороженого рассказывает о том, что несколько веков назад жил некий талантливый повар, который знал секрет приготовления мороженого. Об этом поваре прекрасно знала Екатерина Медичи, так как служил мастер при ее дворе. И когда настало время свадьбы Екатерины Медичи с Генрихом Валуа, она, отправляясь во Францию, взяла с собой и знаменитого повара. Впоследствии кулинар так понравился всему королевскому семейству, что получил почетный статус личного королевского мороженщика, также повару выделили пожизненную пенсию с условием, что тот не должен разглашать тайну приготовления мороженого.

Достоверно известно, что в 1686 г. некий итальянец по имени Прокопио ди Колтелли



Именно мороженое было единственной дозволенной роскошью и блажью для желудка в пуританской Америке XIX в., когда все алкогольные и даже прохладительные напитки были под запретом. Мороженое можно было употреблять только в небольших количествах и исключительно по воскресеньям.

открыл первое кафе-мороженое в Париже прямо напротив одного из старейших и знаменитейших театров Европы «Комеди Франсез» («Театр Франсе»). Кафе имело невероятную популярность: в него любили заходить Вольтер, Дантон, Жорж Санд, Бальзак и многие другие великие люди. А некоторое время заведение было не просто кафе, а настоящим дискуссионным центром для литераторов и философов, таким образом превратившись в первое литературное кафе.

В 1782 г. в этом кафе, к тому времени переименованном на французский лад в «Прокоп» (Le Procope), посетителям предлагали до 80 сортов сладкого лакомства.

Заведение процветает и по сей день.

Известно, что в Америке мороженое прославилось благодаря Филиппу Лензи. Именно этот человек привез туда рецепт лакомства в 1774 г. По прибытии Лензи напечатал в газетах, что он начинает продажу известнейших и вкуснейших десертов, в том числе и великолепного мороженого из самого Лондона.

На столы знатных гурманов мороженое попало с помощью

женщины по имени Долли Мэдисон. Она осмелилась подать эксклюзивный в то время десерт на банкет по поводу празднования инаугурации нового президента и ее мужа Джеймса Мэдисона в 1813 г. Десерт одобрили все присутствующие и, таким образом, мороженое стало популярно во всей Америке.

А в 1846 г. некая женщина из штата Нью-Джерси по имени Нанси Джонсон создала аппарат под названием «ручной фризёр». И это уникальное по тем време-



7

нам изобретение стало настоящим прорывом в технологии по производству мороженого. Теперь любой человек, вращая ручку аппарата, созданного Нанси Джонсон, мог легко делать себе любимое мороженое. К сожалению, Нанси Джонсон тогда так и не догадалась запатентовать свое изобретение, и ее идею перехватил человек по фамилии Йонг, который 30 мая 1848 г. запатентовал похожий холодильник. Йонг дал название своему изобретению «Патент Джонсон Фризера для Мороженого», сильно уважив

этим настоящую создательницу первого аппарата для приготовления мороженого.

Следующей стадией усовершенствования процесса производства мороженого стало изобретение фризера непрерывного действия, который создал в 1926 г. Кларенс Вогт. Сегодня считается, что именно Вогт поднял производство мороженого на новый уровень.

Во времена правления Наполеона III во Франции было создано первое сливочное мороженое. Его рецепт изобрел Ле Беем в городе Плуэбер. Именно поэтому данное мороженое и начали называть «пломбир».



8

6 Шоколадное мороженое имеет выраженный вкус какао и обладает неповторимым пикантным, слегка горьковатым привкусом.

7 Джеймс Мэдисон (1751—1836) — 4-й президент США. На торжестве по поводу инаугурации президента на десерт подавалось мороженое. Все гости церемонии были приятно удивлены.

8 Всем известный вафельный стаканчик для мороженого в форме конуса появился в США в 1904 г. По легенде, как-то на ярмарке у одного продавца мороженого закончились картонные тарелки. Продавец же вафель, что работал неподалеку, заметил это и решил предложить класть мороженое на вафли. У торговца вафель были не лучшие времена, и таким способом он хотел продать как можно больше своей продукции. А мороженщику идея понравилась, и отныне мороженое стали продавать в свернутых вафлях.

Холодные десерты не ограничиваются лишь молочным мороженым. На востоке, к примеру, очень популярны холодные напитки: сладкий щербет (готовится из нежирного молока с добавлением сока и сладких фруктов) и сорбет (представляет собой фруктовое пюре без молочных продуктов). В итальянской кухне существует десерт из нежирного молока и яиц (джелато) и сладкий крем из жирного молока и яичных желтков.

Со временем мороженое стало очень популярным десертом во многих странах мира, каждая из которых старалась придумать всевозможные вкусные добавки и смеси, чтобы вкус мороженого стал более пикантным, ароматным и неповторимым. К примеру, Италию считают родиной мороженого-ассорти. Именно на Апеннинах стали добавлять в мороженое орехи, фрукты, ликер, ломтики печенья и даже цветы. В Австрии обожают мороженое с шоколадом. Именно благодаря такому сильному стремлению кондитеров выделить свое мороженое среди других видов мы и имеем на сегодняшний день несколько сотен разновидностей холодного освежающего и бодрящего лакомства.



6



Осип Мандельштам (1891—1938) — русский поэт, переводчик и литературовед. Написал своеобразный стихотворный «гимн» мороженому.

Осип Мандельштам посвятил ледяному лакомству прекрасные стихотворные строки. В каждом слове поэта чувствуется его бодрое настроение, и радость от того, что он ест мороженое. Мандельштам называет десерт не иначе как «божественный лед».

*«Морожено!» Солнце. Воздушный бисквит.
Прозрачный стакан с ледяною водою.
И в мир шоколада с румяной зарею,
В молочные Альпы мечтанье летит.*

*Но, ложечкой звякнув, умильно глядеть, —
И в тесной беседке, средь пыльных акаций,
Принять благосклонно от булочных граций
В затейливой чашечке хрупкую снедь...*

*Подруга шарманки, появится вдруг
Бродячего ледника пестрая крышка —
В чудесного холода полный сундук.*

*И боги не ведают — что он возьмет:
Алмазные сливки иль вафлю с начинкой?
Но быстро исчезнет под тонкой лучинкой,
Сверкая на солнце, божественный лед.*



Известно, что летом каждые 3 секунды во всем мире продается порция мороженого. А к примеру, в США ежегодно потребляется в среднем около 20 кг мороженого в год на каждого жителя страны.

2 Н. К. Сверчков. «Мороженое», 1950-е гг.

3 Ирвин Роббинс, как известно, был большим любителем сладкого мороженого.

4 Знаменитое и очень вкусное мороженое торговой марки «Баскин и Роббинс».



1



5 Есть несколько имен в мире мороженого, которые просто невозможно не знать. Среди них компания «Баскин и Роббинс» — всемирная сеть кафе-мороженых, которую основали Барт Баскин и Ирвин Роббинс в 1945 г. в Глендайле (Калифорния). Их кафе называют самой большой в мире сетью кафе-мороженых. По всему миру расположено более 5600 точек, а 2800 из них расположены в США. Баскин и Роббинс продают свое мороженое в более чем 30 странах, среди которых Малайзия, Канада, Австралия, Великобритания, Индия, Иран, Россия и Украина.



Рецепт шоколадного мороженого

Необходимые продукты:

3 яйца,
3 ст. ложки сахарной пудры,
1,3 стакана молока,
120 г шоколада,
6 ст. ложек сливок.

Способ приготовления:

1. Регулятор температуры морозильной камеры необходимо установить на самую низкую температуру.
2. Яичные желтки и сахар взбить вместе и, помешивая деревянной ложкой, постепенно тонкой струйкой влить в них почти кипящее молоко.
3. Процедить в чистую, глубокую емкость и варить крем на медленном огне до загустения. Дать остыть.
4. На водяной бане растопить кусочки шоколада.
5. Сливки тщательно взбить.
6. В остывший крем положить сначала шоколад, а затем сливки.
7. Вылить смесь в форму для мороженого и заморозить.
8. Регулятор температуры морозильной камеры вернуть в нормальную позицию.
9. Должно пройти не менее 3 ч, перед тем как мороженое можно будет есть.

Приятного аппетита!

Самый дорогой десерт в мире подают в нью-йоркском ресторане «Serendipity 3». Сливочное мороженое из 25 сортов какао, украшенное взбитыми сливками, кусочками съедобного золота, подается в бокале, который украшен золотой каймой и алмазами с золотой ложечкой, также отделанной крупными алмазами. Стоит все это великолепие ни много ни мало 25 тысяч долларов. Кстати, пустую посуду клиент может забрать с собой.

Следует отметить, что, оказавшись в подобном заведении или даже в обычном кафе-мороженое, не стоит забывать о правилах хорошего тона.

В специализированных заведениях мороженое подают в креманке или вазочке. Если в верхнем шарике мороженого лежит печенье, то его следует брать двумя пальцами левой руки и есть вместе с мороженым. Тот, кто не хочет печенья, может положить его на пирожковую тарелку. Всякий раз после того, как ложка с мороженым побывала во рту, она непременно должна оставаться почти чистой.



Рецепт йогуртового мороженого со свежей клубникой

Необходимые продукты:

230 г свежей клубники,
1 яичный белок,
300 г натурального нежирного йогурта,
2 ч. ложки желатина в порошке,
сахар — по вкусу.

Способ приготовления:

1. Очистить клубнику от листиков и тщательно помыть.
 2. Нарезать ягоды.
 3. Смешать клубнику с йогуртом в блендере или же при помощи миксера до получения однородной массы.
 4. Развести в небольшой емкости желатин в 2 ст. ложках кипятка.
 5. Поставить посуду с желатином в большую емкость с кипящей водой, так чтобы она доходила до половины высоты емкости.
 6. Желатин не размешивать, пока он сам не растворится и жидкость не станет прозрачной.
 7. Хорошо смешать желатин с клубничной смесью. Вылить смесь в низкую форму и замораживать, пока края не затвердеют.
 8. Достать смесь из морозильника, поместить в охлажденную посуду и тщательно взбивать до получения однородной массы.
 9. Снова выложить в низкую форму и поставить в морозильник.
 10. Достать смесь из морозильника, поместить в охлажденную посуду и взбивать миксером до однородности.
 11. В отдельной посуде взбить в воздушную пену белок.
 12. Постепенно подмешать белок к клубничной смеси, добавляя его по частям.
 13. Мороженое достать из морозильника за 20 мин перед тем как подавать его на стол.
 14. Разложить готовое мороженое в формочки и украсить свежей клубникой.
 15. Подавать десерт можно с бисквитами или же со свежими фруктами.
- Приятного аппетита!**

Пирог «Шарлотка»

Во Франции всем другим лакомствам предпочитают «Шарлотку». Этот знаменитый яблочный пирог знает каждая хозяйка, так как рецепт его прост, а вкус незабываемо прекрасен. История рассказывает, что рецепт пирога был предложен королевой Шарлоттой, женой короля Великобритании Георга III.

По другой же версии название десерта происходит от староанглийского слова charlyt, что в переводе означает «блюдо, приготовленное из взбитых яиц, сахара и молока».

Как это ни странно, но в XV в. в Англии было очень популярно мясное блюдо с аналогичным названием. Также существует романтическая, но менее правдо-

подобная история о влюбленном поваре, который посвятил придуманный им рецепт пирога не отвечающей взаимностью даме по имени Шарлотта.

Постепенно рецепт лакомства распространился по всему миру. Франция не была исключением, и каким-то образом получилось так, что именно эта страна объявила пирог своим достоянием.

У каждой хозяйки свой рецепт любого блюда, вот и «Шарлотка» не исключение. Лакомство получится очень вкусным и необычным, если верх пирога украсить ломтами фруктов.



Православные верующие по всему миру каждый год в конце августа отмечают большой религиозный праздник, который в народе называют яблочным Спасом. В храмах проходят торжественные богослужения. Считается, что начиная с этого дня можно есть яблоки нового урожая, люди их приносят в церковь и освящают. Уже дома, после всех религиозных обрядов, верующие люди накрывают праздничный стол, на котором среди традиционных блюд обязательно должны быть запеченные яблоки, блины с яблочной начинкой и конечно же всевозможные яблочные пироги.



Рецепт приготовления пирога «Шарлотка»

Необходимые продукты:

4 яйца,
250 г сахара,
250 г муки,
4 кислых яблока,
20 г сливочного масла,
корица, ваниль,
0,5 ч. ложки соды или разрыхлителя теста.

Способ приготовления:

1. Яйца тщательно взбить с сахаром до полного растворения.
2. Добавить в смесь муку, соду, погашенную уксусом, или разрыхлитель теста и все хорошо смешать.
3. В тесто добавить 1 ч. ложку корицы и такое же количество ванильного сахара.
4. Яблоки нарезать кубиками и выложить их в предварительно смазанную маслом форму.
5. Равномерно залить тестом яблоки.
6. Выпекать пирог 30 мин при температуре 150°C.
Приятного аппетита!

Особая популярность яблок в кулинарии объясняется тем, что они универсальны. Яблоки прекрасно сочетаются практически со всеми блюдами и используются во всех видах: свежие, сушеные, моченые, квашеные, маринованные, консервированные, глазированные, заспиртованные, вареные, печеные, жареные. Из яблок производят различную продукцию: от повидла и джема до сидра.

Яблоки широко применяются и в народной медицине. Во все времена эти замечательные фрукты использо-

вались для лечения простуды и лихорадки. А печеные яблоки считаются успокоительным и обеспечивающим спокойный и продолжительный сон средством. Кроме того, яблоки — это диетический продукт, который помогает при проблемах с желудком и кишечником. Даже современная медицина признает целебные свойства яблок: они помогают снизить уровень сахара в крови при диабете.



Пудинг



1

Пудинг — это английское блюдо, которое сегодня очень популярно во всем мире. Изначально все пудинги представляли собой перемешанные остатки других блюд. Таким образом, достаточно легкая технология приготовления пудингов предполагает готовые продукты, которые можно смешать, подогреть и съесть. Как правило, основой для пудинга служит вареный рис и белый хлеб, а наполнителями могут быть масло, жир или же различные мясные, фруктовые компоненты, в зависимости от того, какой пудинг планируется приготовить: соленый или же сладкий. Скрепляющим компонентом в пудинге является яйцо в сочетании с молоком или небольшим количеством алкоголя.

Сегодня же пудинг — это прекрасный десерт небольшого размера. Конечно, есть пудинги и большие, которыми можно хорошо накормить всю семью. К примеру, очень популярны и

знаменит йоркширский пудинг, который является полноценным горячим блюдом.

Особый интерес вызывает черный пудинг. По одной из легенд, рецепт этого блюда появился в Великобритании много столетий назад. А привезли его в страну монахи из Европы. Они совершали долгое паломничество из Апеннин в Ланкастер. Именно в Ланкастере блюдо и получило свое говорящее название — «черный пудинг». Ведь черным блюдо получается на самом деле, так как готовят его из смеси свиной крови, сала и сухарей, помещенных в длинную кишку.

В Ирландии существует очень увлекательная традиция, связанная с древним блюдом, — бросание черного пудинга. Обычно это красочное действо происходит в ирландских пабах раз в год. Традиция превратилась в целое состязание, цель которого — сбить черным пудингом большее количество йоркширских пудингов с деревянной платформы, обычно установленной на высоте 6 метров над стеной паба. И если верить истории, то корни этих соревнований восходят ко временам войны Алой и Белой розы (1455—1485 гг.), когда во время одной из битв обе противостоящие армии израсходовали весь свой боезапас и не нашли ничего лучше, как швырять друг в друга провиантом, основная часть которого состояла из пудингов.

1 Черный пудинг очень напоминает традиционную славянскую свиную колбаску, которую готовят с добавлением крови.

2 Аппетитный черный пудинг с гарниром.



2



3



4

Так сложилось, что пудинг был доступен не всем слоям английского общества. Лишь богатые могли есть этот деликатес когда вздумается, а вот люди с меньшим достатком традиционно баловали себя пудингом по большим праздникам, главным из которых всегда было Рождество. Пудинг готовили в огромных медных котлах за несколько недель до самого Сочельника, и участвовала в этом действе вся семья. В процессе готовки каждый член английского семейства непременно загадывал свое сокровенное желание, а также в пудинг было принято класть четыре предмета: моне-



5

ту, наперсток, пуговицу и кольцо. Каждый предмет имел свое значение. Так, если попадалась монета, это означало богатство в новом году, если же пуговица, то это сулило холостяцкую жизнь; девушка, в куске пудинга которой лежал наперсток, в этом году замуж не выйдет, а вот если отыщет кольцо, то ей обязательно сделают предложение руки и сердца.

Еще с викторианских времен англичане готовили сливовый пудинг.

Считается, что впервые

пудинг из слив сделали еще в XVIII в. И все по-разному отзывались об этом деликатесе. К примеру, один француз писал, что британцы любят полакомиться сливовой кашей, которую никто кроме них есть не может. Французский дипломат Де Солиньи писал в 1820-е гг., что «похоже, нет в этой стране в Рождество ни одного стола,

3 В маленькой ирландской пекарне, каких по стране множество, можно выбрать и купить пудинг на любой вкус.

4 Каждый член семьи хочет внести свою лепту в приготовление пудинга.

5 Георг V (1865—1936) — король Великобритании. В 1927 г. специально в честь короля Георга V был сделан пудинг, ингредиенты для которого собирали по всей империи (16 продуктов из более чем 10 районов).

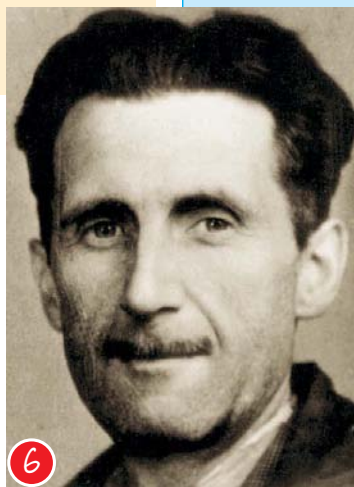
6 Джордж Оруэлл (настоящее имя Эрик Артур Блэр) (1903—1950) — английский писатель и публицист.

от королевского до крестьянского, где бы не было запеченной говядины и сливового пудинга». Пудинг действительно ели 6 января, и тот, кто находился в нем сухой боб либо горошинку, или становился

на вечер «королем» или «королевой», или на следующий день рассчитывался за всех за угощение и выпивку.

Объясняется такая огромная популярность сливового пудинга просто — цены на сухофрукты в те времена были очень низкими, а это и сделало сливовый пудинг по-настоящему вседоступным лакомством. Ко многим достоинствам пудинга относится еще и то, что его очень легко приготовить, да и хранится блюдо долго.

Джордж Оруэлл в своем знаменитом эссе «В защиту английской кухни» так говорил об особенностях национальной кухни: «...ибо настоящей доброй английской еды можно отвесть лишь в частном доме. Захочется вам хорошего, смачного ломтя йоркширского пудинга — вы скорее получите его в самом бедном английском доме, чем в ресторане, а ведь приезжие по необходимости именно в ресторанах и питаются».



6

Пудинг настолько популярен в Великобритании, что давно уже вошел в расхожие устойчивые выражения вроде «Ну ты и пудинг!» — выражение означает то, что человек — изрядная пышка, а вот выражение «Люси оказалась в положении пудинг» значит, что девушка беременна.

Упоминается о пудинге и в литературе. Знаменитый герой Марка Твена по имени Гекльберри Финн из произведения «Приключения Гекльберри Финна» обожал так называемые обеды.

«...К ужину вдова звонила в колокол, и тут уж никак нельзя было опаздывать — непременно приходи вовремя. А сядешь за стол, никак нельзя сразу приниматься за еду: надо подождать, пока вдова не нагнет голову и не побормочет над едой, а еда была, в общем, не плохая; одно только плохо — что каждая вещь сварена сама по себе. То ли дело куча всяких огрызков и обедыков! Бывало, перемешаешь их хорошенько, они пропитаются соком и проскакивают не в пример легче...»



Традиционный Рождественский пудинг в Англии готовится накануне прошлого Рождества. И через год, уже очень черствый, его размачивают спиртным напитком, обычно для этого берут бренди, затем украшают и подают к столу.

Рецепт пудинга с грушами

Необходимые продукты:

100 г несоленого масла,
1 ст. ложка малинового джема или варенья,
2 очищенные от кожицы и сердцевинки груши,
1 ст. ложка лимонного сока,
100 г сахара,
щепотка корицы,
3 слегка взбитых яйца,
75 г муки,
1 ч. ложка порошка для выпечки,
50 г поджаренных миндальных хлопьев,
75 г свежих белых хлебных крошек.

Способ приготовления:

1. Маслом хорошо смазать форму для пудинга, объем которой должен составлять 1,2 л.
 2. Положить малиновый джем в форму.
 3. В отдельную емкость сложить предварительно нарезанные груши и облить их лимонным соком. Это необходимо для того, чтобы груши не потемнели.
 4. В большой миске взбить масло с сахаром и добавить по одному яйца.
 5. Вместе просеять муку, порошок для выпечки и корицу. Большой ложкой вымешать со смесью, затем добавить хлебные крошки, груши и миндаль.
 6. Выложить полученную смесь в форму. Пудинг накрыть в два слоя фольгой и бумагой.
 7. Поместить форму в пароварку или в кастрюлю с водой. Жидкость должна доходить до середины высоты формы для пудинга. Накрыть крышкой и готовить пудинг в течение 2 ч.
 8. Вода должна кипеть на маленьком огне, необходимо постоянно проверять уровень воды в кастрюле и при необходимости добавлять кипятка.
 9. После приготовления следует осторожно достать форму, снять фольгу и бумагу. Проверить готовность блюда зубочисткой или же спичкой, которые должны быть чистыми после того как их достали из пудинга.
 10. Слегка остудить пудинг и подавать горячим. В качестве дополнения к блюду можно использовать сливки или заварной крем.
- Приятного аппетита!



Свадебный торт

Сегодня, пожалуй, трудно представить себе какое-либо большое торжество или даже небольшой семейный праздник без вкусного, сладкого, ароматного торта с нежным кремом или воздушными ванильными сливками. Дети любят задувать свечи в свой день рождения на праздничном торте, да и взрослые не прочь проверить легкие, тем более что сам процесс задувания всегда очень радостный и веселый. Современное кондитерское производство радует нас изобилием сладкой продукции, среди которой

торты занимают, несомненно, лидирующие места. Ведь технологии настолько совершенны, а кондитеры профессиональны, что без проблем могут изобразить даже портрет именинника или молодоженов на праздничном торте!

Когда впервые люди отведали торт и кто его изобрел, сегодня сказать трудно, так как было это очень давно. Некоторые историки в области кулинарии утверждают, что первый предок современного торта зародился в Италии. Лингвисты же говорят, что непосредственно само слово



«торт» в переводе с итальянского означает «нечто витиеватое и замысловатое», и связывают его с многочисленными украшениями торта из россыпи различных цветов, своеобразных надписей и орнаментов.

Существуют и другие теории. Оказывается не кто иной, как представители Востока стали первыми выпекать торты. Древние кулинары этой части света готовили вкуснейшие десерты с помощью молока, меда и кунжута, а по форме эти сладости были круглые и напоминали наши современные торты.

По большому счету это уже не важно, кто был первым, главное — вслед за первоот-

1 Русский каравай считался символом счастья, достатка и изобилия.

2 Сладкая свадьба — сладкая жизнь!

крывателями торты стали выпекать во многих странах и в каждой из них сложилась своя традиция выпечки. Со временем у каждого народа появились свои уникальные рецепты по приготовлению сладкого чуда, которые отличались не только особым вкусом, но и формой, цветом и содержанием.

Свадебный торт — единственное в своем роде кулинарное изобретение, которое таит в себе тайный смысл и много-много счастья. Он является символом любви и гармонии, знаком соединения двух сердец, двух судеб.

Замечательная традиция выпекания специального торта к свадьбе уходит корнями во времена становления Римской империи. Тогда хлеб выпекали из ячменной или пшеничной муки, а ломали его прямо над головой невесты. И выполнял весь этот ритуал жених, который должен был раздать куски поломанного хлеба гостям. Такая традиция означала, что жених и невеста делятся своим счастьем с гостями, а вот крошки, что оставались на голове невесты, жених должен был съесть сам, поделившись с молодой женой. Позже эта интересная и символичная традиция немного видоизменилась, а крошки от хлеба превратились в конфетти, которым до сих порсыпают молодоженов по всему миру.

Известно, что в том или ином виде во всех культурах есть свадебный хлеб, который является предком современного свадебного торта. К примеру, в Древнем Китае жених и его семья посылали невесте четыре небольших пирога. Это делалось для того, чтобы невеста у себя дома подбросила вверх и поймала в простыню каждый пирог, при этом девушка читала стихи о замужестве, что символизировало ее уход из родительского дома в дом мужа.

Но таких богатых и сложных традиций, связанных со свадебным тортом или же хлебом, как в России, нет ни у одного

народа. В языческие времена священным хлебом у славян считался каравай, без него невозможна была ни одна свадьба. Каравай готовили на Руси с соблюдением многих обрядовых правил.

Так, первоначальный этап по приготовлению теста для каравая, как называется хлеб у



3 Б. М. Кустодиев. «Свадебный пир», 1917 г.

славян, — «расчинение» — доверялся только замужней женщине, выпекал каравай мужчина, нарезал ребенок, а раздавал ка-





равай гостям — сват («каравайник»). Причем весь этот процесс сопровождался пением особых «каравайных» песен, которые пели «каравайницы». До начала освящения брака молодые должны были первыми коснуться каравайя лицами и поплакать.

Свадебные караваи украшали сложными тестяными узорами, веточками калины, которой с языческих времен приписывают мистические свойства, различными плетенками, косами и завитушками. Иногда в центр пирога помещались фигурки,

Как превратить торт в необычайно красивое и яркое зрелище?

1. Если вы решили сделать ваш торт не просто вкусным, а еще и очень красивым, то первое, что можно легко сделать, — это изготовить шоколадные лепестки роз. Для этого необходимо обмакнуть настоящие лепестки роз в расплавленный шоколад. Когда он застынет, следует аккуратно снять полученные шоколадные лепестки и украсить ими десерт.

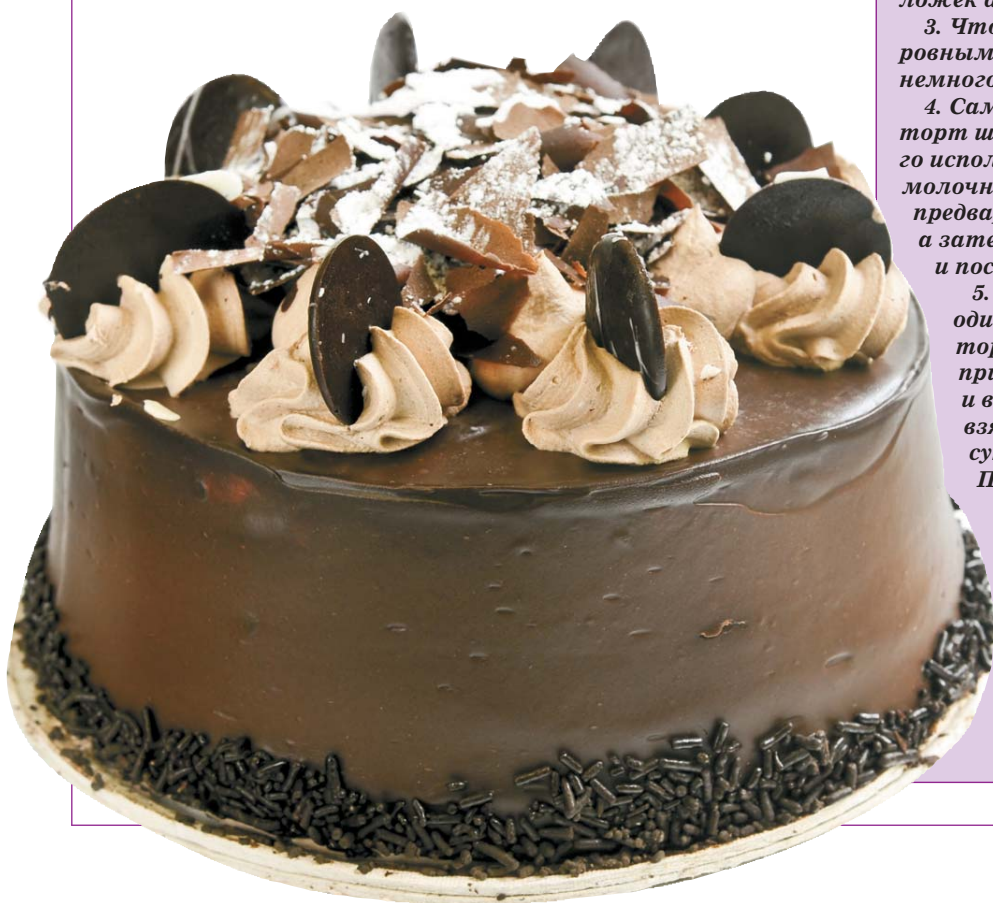
2. Для того чтобы глазурь приобрела яркий оттенок, ее можно выкрасить при помощи натуральных красителей. Так, для получения розового цвета глазури необходимо добавить в нее несколько капель свекольного сока. Для того чтобы сделать глазурь желтой или лимонной, можно вылить в нее несколько ложек апельсинового сока.

3. Чтобы глазурь ложилась на поверхность изделия ровным слоем, в нее предварительно нужно добавить немного сливочного масла.

4. Самый популярный и несложный способ украсить торт шоколадом — натереть его на терке. Для этого используется абсолютно любой шоколад, горький, молочный, белый и даже с орехами. Плитку шоколада предварительно немного охлаждают в холодильнике, а затем натирают на терке. Полученной стружкой и посыпают торт.

5. Декорирование шоколадными кружевами — один из самых эффектных способов превратить торт в предмет кулинарного искусства. Чтобы приготовить кружево, надо растопить шоколад и воспользоваться кулинарным шприцем. Затем взять лист вощеной бумаги и создать на нем рисунок из красивых переплетений, линий и узоров. Полученным кружевам надо дать охладиться и высохнуть, а затем аккуратно снять бумагу.

6. Еще одним прекрасным украшением являются шоколадные кудри, с которыми торт смотрится воздушно и празднично. Изготовить такое украшение тоже несложно. Следует взять плитку шоколада комнатной температуры, затем взять острый нож и с его помощью настругать края шоколадной плитки. Чем длиннее край, тем завитки будут более витиеватыми.





*Закажите на свадьбу
торт в форме сердца — и
вся жизнь ваша будет пол-
на любви и счастья!*

сделанные из сахара, которые обозначали молодоженов: жениха и невесту.

Сегодня же свадебный торт — это отдельная и очень важная составляющая любой свадьбы. Красивый обычай заказывать у профессиональных кондитеров

сложные, огромные, многоярусные торты, богато украшенные фруктами, цветами и кремом, пришел к нам из Америки, а туда он попал из Европы.

В Англии свадебный торт вплоть до XVII в. оставался очень скромным и непримет-

ным. Это был обыкновенный кекс с цукатами и орехами.

И только в XIX в. на свадьбах состоятельной европейской аристократии начали пользоваться большой популярностью многоярусные торты. По легенде, многоэтажный свадебный торт изоб-

рел в XVIII в. некий лондонский бакалейщик. Он мечтал создать нечто такое, что бы поразило всю общественность. И придумывал он это нечто очень долго, пока его взор не упал на купол Сент-Брайдской церкви на Флит-стрит. Видимо, этот купол и



навеял бакалейщику мысли о многоэтажном торте.

В XVII в. в Европе на свадьбах требовалось два торта — один для невесты, а другой для жениха. И главным отличием торта невесты было то, что в него запекалось стеклянное кольцо. Считалось, что девушка, которая найдет в своем кусочке кольцо, вскоре выйдет замуж. Торт жениха украшался скромнее, чем торт невесты (к слову, в то время уже сформировалась традиция выпекать свадебный торт именно белого цвета, символизируя тем самым чистоту и непорочность), но

был значительно больше по размеру. Чаще всего это был фруктовый пирог. Торт жениха ранее был разрезан на небольшие кусочки, которые укладывались в белые коробочки. Эти коробочки с тортом обвязывали белой или же серебряной лентой, а иногда на них просто писали инициалы молодоженов, а затем складывали рядом с выходом. Это делалось специально для того, чтобы гости, расходясь по домам,

В последнее время большую популярность в украшении тортов приобрели шикарные, великолепной красоты букеты из живых, засахаренных или же марципановых цветов. Вид такого божественного торта просто не может оставить равнодушным! Также очень модно сегодня, как, впрочем, и несколько десятилетий назад, украшать верхний этаж торта небольшими фигурками в виде голубей, жениха и невесты, романтическими принцами и принцессами. Такие фигурки бывают обычно пластмассовые или фарфоровые, что позволяет молодоженам сохранить маленькую реликвию на всю жизнь.

Современные влюбленные предпочитают заказывать нетрадиционные торты: в форме огромных сказочных замков, автомобилей, диванов, цветных подарочных коробок, музыкальных инструментов. Все зависит от возможностей и фантазии заказчика.

Следует отметить, что форма свадебного торта имеет разную символику. К примеру, торт в форме сердца говорит о бесконечной любви молодоженов, в виде подковы — пророчит счастье и благополучие, колец — долговую и счастливую семейную жизнь.

1 Счастливые молодожены должны обязательно крепко держать в своих руках нож, а первый кусок торта приберечь для себя!

2 Целующиеся молодожены — самая лучшая фигурка для торта. Горько!

3 Свадебный торт в Дании — это в полном смысле этого слова шедевр кулинарного искусства! И это понятно, ведь к выпечке такого торта привлекается профессиональный художник. Кондитер-художник создает из марципана медальоны с портретами жениха и невесты, украшает ими торт, а по краям декорирует его настоящими восковыми свечами и свежими фруктами.

могли захватить с собой парочку коробочек для тех, кто не смог быть на свадебном торжестве, или же съесть кусочек самим на следующее утро.

На острове Гренада ни одна свадьба не обходится без торта с сухофруктами и крепким ромом. Выпекать это удивительно вкусное лакомство непременно должна сама невеста накануне торжества. А рецепт торта — это рецепт ее рода, который передала невесте мама. Считается, что такой «родовой» торт спасает от злых духов не только молодоженов, их всю дальнейшую жизнь, но и гостей, приглашенных на свадебное торжество.

Основными ингредиентами, из которых готовят торт, во все времена были: темный коричневый сахар, масло, яйца, мука. Великолепную начинку, которая состоит из вишни, изюма, чернослива и смородины, предварительно хорошенько пропитывают ромом. Раньше сухофрукты выдерживали в глиняном кувшине от трех недель до семи месяцев, заливая их алкоголем. Такой торт на Гренаде называют «черным».



Торт «Захер»

193

Торт «Захер»

Знаменитым на весь мир лакомством является шоколадный торт, история которого началась в XIX в. в красивейшем австрийском городе Вене.

«Захер-торт — это изобретение моего отца. Он придумал и испек его, будучи в учениках, и торт этот подавался еще к столу старого князя Меттерниха, на дворцовой кухне которого отец обучался кондитерскому искусству. Торт встречал неизменную похвалу и восхищение самого хозяина. С тех пор этот торт не может быть воспроизведен ни одним поваром или же кондитером. Доказательством тому — то, что именно мой торт ежедневно поступает к столам Вашего Величества и Наследного принца. Его можно найти и в Вене, и во всех крупных городах. У меня работают всего четверо работников, выпечка идет круглосуточно и без выходных, и в некоторые дни мы продаем и отправляем по заказам от 200 до 400 тортов. В Париж, Берлин, Лондон и даже за море отсылаются торты Захера».

Эти слова принадлежат сыну Франца Захера Эдварду. Он в мае 1888 г. писал о торте, который с 1836 г. был включен в меню австрийского императора.

Талантливый кондитер Франц Захер в возрасте четырнадцати лет поступил в обучение на княжескую кухню самого Меттерниха, который в то время был министром иностранных дел и канцлером Австрийской империи. Кух-



3

так умело и рационально мог использовать кулинарное искусство в качестве политического инструмента, как Меттерних. А 1832 г. стал высочайшей точкой его карьеры. Каждый вечер в доме князя собирались многочисленные высокопоставлен-

ные гости, которые общались, танцевали и само собой пробовали яства прекрасной кухни дома Меттерниха. Однажды князь, желая покорить собравшуюся публику, сказал: «Мне хотелось бы сегодняшним вечером предложить моим гостям новый десерт. Если мой шеф-повар меня не подведет!» Но все сложилось вопреки желаниям Меттерниха. Бедный шеф-повар слег в постель с тяжелым гриппом. Никто из кухонных служащих не хотел взять на себя ответственность за приготовление десерта, и эта миссия досталась шестнадцатилетнему Францу, испекшему великолепный торт, который произвел истинный фурор. Откуда юноша позаимствовал идею рецепта, как он к ней пришел — осталось неизвестным. Некоторые «доброжелатели» говорили,

что изначально рецепт торта был изобретен его сестрой.

Шоколадные торты включались в австрийские кулинарные справочники с 1719 г., в этом же веке впервые были упомянуты

1 *Вена — чарующе красивый город, в котором живут музыка и музыканты, прекрасные белые лошади и роскошная архитектура, нежные цветы и огромные покрытые зеленым ковром сады, ароматный кофе и шоколадный «Захер».*

2 *Клемент Венцель Лотар фон Меттерних (1773—1859) — австрийский государственный деятель, дипломат, министр. Меттерних слыл изысканным гурманом, правда, сам ничего особенного в плане кулинарии не изобрел и не придумал.*

3 *Франц Захер (1816—1907) — знаменитый австрийский кондитер.*



2

ня этого политического деятеля славилась по всей Европе. Мало кто из государственных мужей

1





и шоколадные пироги, которые обильно поливались шоколадной глазурью. Именно такая глазурь и слой мармелада под ней — отличительная особенность настоящего Захер-торта. Очень даже вероятно, что юного Франца вдохновил какой-то подобный торт, известный в его время, но абрикосовый мармелад под глазурью — это неоспоримо личное открытие кулинара.

Рецепт торта никогда не являлся тайной. Вот что говорится о десерте в Поваренной книге 1913 г.: «Предлагаемый рецепт был любезно предоставлен нам фрау Анной Захер. Может показаться, что тайна всемирно известного торта после публикации рецепта будет раскрыта, но ни один знаток и истинный гурман не должен сомневаться, что выбор правильного шоколада, подходящей

1 Кондитерская Демеля всегда славилась роскошью, пышностью убранства и отличными лакомствами.

2 Восхитительный кусочек известного во всем мире австрийского торта «Захер».

муки, наилучшего мармелада, соответствующей температуры выпекания и т. д. играют решающую роль и определяют качество торта, поэтому именно многолетний практический опыт специально обученного персонала кондитерского дома Захер дает гарантию высочайшего качества их уникальной продукции».

Ну, а Франц Захер по окончании обучения работал на кухнях других богатых людей. Везде молодого кулинара принимали с распростертыми объятиями, ведь кулинарное образование, полученное на кухне Меттерниха, открывало все двери. Захер много путешествовал, работал шефом в лучших ресторанах и других заведениях по всей Европе, и повсюду его нежный, мягкий торт получал известность. В 1848 г. преуспевающий кондитер вернулся в родную Австрию, а точнее, в Вену, где открыл собственный магазин вин и деликатесов.

И может быть, торт так и остался бы просто вкусным десертом, если бы не судебная слава. Первый судебный спор о торте произошел в 1934 г. Так сложилось, что в тяжелые военные годы один из внуков Франца Захера, которого родители лишили доли в наследстве, решил жестоко отомстить своей семье. Он не сделал ничего криминального, а просто продал оригинальный рецепт торта и подробности технологии по его изготовлению старейшему и авторитетнейшему венскому кондитеру Демелю.

С тех пор демелевский торт носил на шоколадной медали соответствую-

ющую надпись: «Эдвард Захер. Вена», в то время как семейное предприятие подписывало свою медаль «Отель Захер Вена».

Но очередная война надолго отложила судебные разбирательства, и процесс возобновился годы спустя. Демелю было предписано заменить круглую шоколадную медаль на торте треугольной, однако окончательное решение по поводу того, кто все же имеет право на надпись «Оригинальный Захер-торт», не было принято.

Консенсус был достигнут между спорящими сторонами только в 1963 г.: название «Оригинальный Захер-торт» (с круглой шоколадной медалью) сохранили за тортами, которые изготавливает отель Захер, в то время как торты из кондитерской Демеля должны быть украшены треугольной медалью «Эдвард Захер-торт». Сейчас этот вариант официально называется демелевским тортом Захер.

Рецепт «Оригинального Захер-торта»

Необходимые продукты:

Для теста:

200 г сливочного масла,
9 яиц,
200 г сахарной пудры,
200 г темного шоколада,
200 г муки,
20 г масла для смазки формы.

Для начинки:

200 г абрикосового варенья.

Для глазури:

200 г темного шоколада.

Способ приготовления:

1. Желтки отделить от белков.
2. Масло растереть с сахарной пудрой и добавить желтки, после чего все хорошо взбить.
3. На водяной бане растопить 200 г темного шоколада и соединить его с масляно-желтковой массой.
4. Белки хорошо взбить, когда масса побелеет, добавить сахар и взбивать вместе, пока не образуется крепкая пена.
5. В масляно-желтковую массу поочередно осторожно добавлять белковую пену и муку.
6. Тесто вылить в заранее смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке при температуре 170°C примерно 60 мин.
7. После выпечки необходимо дать коржу полностью остыть и только потом аккуратно достать его из формы.
8. Корж разрезать горизонтально на две части. Нижнюю часть намазать вареньем и накрыть второй частью коржа, которую также следует смазать вареньем.
9. Для глазури шоколад необходимо растопить, а затем покрыть им всю поверхность торта.
10. После того как глазурь остынет, торт готов к употреблению. Приятного аппетита!



Торт «Наполеон»

195

Торт «Наполеон»

Самым популярным и знаменитым на сегодняшний день тортом является вкуснейшее лакомство с говорящим названием «Наполеон». Как и любая знаменитость, эта воздушная сладость овеяна легендами и всевозможными теориями, которые связаны с происхождением



торта. По одной из них, торт «Наполеон» получил свое название благодаря городу Неаполь, где его готовили. По другой же известной легенде, «Наполеон» был специально придуман к празднованию столетия победы над войсками Наполеона под Москвой. Над этим кулинарным изыском работали лучшие умы и руки кондитеров, служив-



шие при домах аристократов. В итоге получился шикарный торт из множества тончайших бисквитных коржей, смазанных

Во Франции профессия кондитера была почетной и требовала больших знаний и умений. Так, в кондитеры принимали людей, которые хорошо рисовали, умели пространно мыслить и обладали богатой фантазией. Будущим кондитерам-пирожникам читали курсы лекций по черчению, архитектуре, и учили их лепить и рисовать.

1 *Портрет императрицы Жозефины, жены Наполеона Бонапарта. Точно неизвестно, поверила ли Жозефина в историю, которую рассказал ей муж или нет. Да суть и не в этом, главное, что потомкам досталось. К слову, Жозефина питала к Наполеону чувств не более чем к другим мужчинам. Она была влюбчивой и ветреной особой.*

2 *Наполеон Бонапарт прославился не только как полководец и политик, этот человек сумел внести лепту и в кулинарное искусство. Придумал ли Наполеон рецепт прекрасного торта — уже не важно, ведь десерт любим и знаменит по всему миру, а великое название еще больше популяризирует «Наполеон».*

3 *Приготовить слоеное лакомство не так уж и сложно. Главное в этом деле — опыт и желание творить!*

сладким, легким кремом. Торт явился своеобразным символом победы великой России над Наполеоном.

А вот французы рассказывают легенду о том, что торт придумал сам Бонапарт, когда его жена Жозефина неожиданно застала мужа наедине с молодой фрейлиной. В свое оправдание находчивый и сообразительный император, не раздумывая, ответил, что ему просто необходимо было поделиться рецептом придуманного им торта — и с ходу сочинил рецепт, который придворные кулинары приготовили немедленно. В итоге все были в восторге, а «Наполеон»



впоследствии стал кулинарной гордостью Франции.

Теперь рецепт этого героического лакомства передается из поколения в поколение, а каждая хорошая хозяйка знает свой секрет приготовления нежного «Наполеона».





Рецепт торта «Наполеон»

Необходимые продукты:

3 яйца,
300 г сливочного масла,
400 г маргарина,
5 стаканов муки,
2 стакана молока,
2 стакана сахара,
1 ст. ложка уксуса,
1 ст. ложка водки или коньяка,
соль.

Способ приготовления:

1. В стакан выбить одно яйцо, слегка посолить, добавить 1 ст. ложку уксуса, 1 ст. ложку водки или коньяка, долить холодной водой и поставить на 1 ч в холодильник.

2. 400 г маргарина нарезать мелкими кусочками и добавить к нему 4 стакана муки.

3. Сделать небольшое углубление, вылить туда содержимое стакана. Замесить тесто.

4. Сделать из теста шар, посыпать блюдо мукой, на нем разрезать шар на 6 частей и поставить в холодильник на 15–20 мин.

5. Раскатать 6 коржей, выпекать в духовке.

6. Чтобы приготовить крем, необходимо взять 2 стакана молока, 1 стакан сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки муки. Все продукты тщательно перемешать и при помешивании довести до кипения. Остудить.

7. 300 г масла растереть с 1 стаканом сахара. Все взбить с остывшей массой. Тщательно промазать коржи.

8. Поставить готовый торт на несколько часов в холодное место, чтобы он хорошо пропитался.

Приятного аппетита!

Самый высокий торт приготовили кондитеры США в штате Мичиган. Он возвышался над столом более чем на 3 м и состоял из 100 ярусов! А самый длинный торт изготовили перуанские кулинары. Длина этого чуда составила 246 м. Торт венчали цукаты и кремовые розы. Попробовать торт посчастливилось перуанским детям, которые родились в этот день. В итоге торт был разделен на 15 тысяч кусков.

Торт «Тирамису»

Тирамису — один из популярнейших итальянских десертов, который в Италии готовят уже очень много веков подряд. Первая же порция знаменитого торта была приготовлена на севере Италии в конце XVII в. И как это часто

1 Апеннинский полуостров — жемчужина Европы. Именно здесь производят знаменитый сыр маскарпоне, без которого невозможно приготовить настоящий десерт «Тирамису».

2 Халвег А. Портрет Козимо III де Медичи, Великого герцога Тосканского. Во многом благодаря этому итальянцу мы по сей день наслаждаемся нежным тортом «Тирамису».

3 Сиена — провинция в Италии, в регионе Тоскана. Этот старинный тихий город с богатой историей — родина десерта «тирамису».



бывает, приготовили бесподобный десерт совершенно случайно.

Тосканский эрцгерцог Козимо III де Медичи, который был большим сладкоежкой, решил как-то раз отправиться с визитом в соседнюю Сиену.





«Тирамису» не похож ни на какой из десертов. Некоторые сравнивают его с нежным творожным тортом, с воздушным пудингом или даже с суфле. Одно лишь можно утверждать абсолютно уверенно: десерт с аристократическим происхождением требует к себе внимания и изысканного отношения, поэтому его следует есть в уютном местечке, где тихо и спокойно, а вашему наслаждению «тирамису» ничто не может помешать!

Местные повара, очень уж желавшие угодить великому и почетному гостю и безусловно знавшие о его кулинарных слабостях, проявили необычайную фантазию и приготовили на десерт изысканное блюдо, которое назвали «zuppa del duca», что переводится как «суп герцога». Десерт настолько понравился эрцгерцогу, что он не только его съел, но и попросил у поваров рецепт лакомства. Козимо III де Медичи привез этот рецепт во Флоренцию, и уже оттуда способ приготовления легкого, нежного лакомства распространился по всей Италии, а сам эрцгерцог и дня не

мог прожить, чтобы не побаловать себя тортом.

В Венеции так называемый «суп герцога» произвел фурор! Венецианские куртизанки влюбились в высококалорийный десерт и стали употреблять его перед важными встречами и любовными свиданиями. Женщины утверждали, что благодаря лакомству они чувствуют себя превосходно, а также десерт действует на них возбуждающе. Тогда именно венецианские красотки назвали модное блюдо «Тирамису», что в переводе с итальянского звучит как «взбодри меня» или же, если переводить дословно, то «tira mi su» обозначает «поднимай меня вверх».

Есть и другие версии происхождения легендарного десерта. Одна из них говорит о том, что итальянцы додумались до создания тирамису, просто макая черс-

товое печенье в кофе. Затем они уже стали добавлять в пирожное ликер, а еще позднее — сыр.

Основу десерта с мировым именем составляет свежайший и нежнейший сыр маскарпоне, который производят только на Апеннинском полуострове, а точнее — в Ломбардии. Считается, что впервые этот сыр стали делать в конце XVI — начале XVII в.



1 На обширных изумрудных полях Ломбардии пасутся упитанные буйволы, из молока которых и готовят высококачественные сливки, основу маскарпоне.

2 При производстве маскарпоне сливки подогревают до 75–90°C и добавляют в них лимонный сок или белый винный уксус, чтобы начался процесс свертывания. В итоге сыр становится похож на нечто среднее между очень жирной сметаной и сливочным маслом. Название его происходит от слова «maschera», что в переводе с ломбардского диалекта переводится как «творог». Одним из отличий сыра маскарпоне является то, что он не продукт переработки молока, а продукт переработки сливок, которые придают сыру тонкий аромат, нежный, неповторимый вкус и мощный калорийный заряд. Особенность маскарпоне в том, что в отличие от обычных свежих кремов он имеет маслообразную консистенцию и не разжижается и не сворачивается при выпечке, сохраняя свою консистенцию.

3 Следующий, не менее важный компонент тирамису — савоярди, воздушное итальянское печенье из белка, муки и сахара, которое имеет форму палочек. И последнее, что делает десерт тирамису поистине неповторимым, — это вино Марсала, которое, наряду с ромом, коньяком и ликерами, весьма популярно у кондитеров. Поэтому Марсалу, обладающую неповторимым ароматом и вкусом, часто называют «кулинарным вином». Вино начали производить в 1773 г. на Сицилии, в окрестностях города Марсала. Сегодня при производстве Марсалы используются самые различные добавки, придающие напитку вкус бананов, апельсинов, мандаринов или кофе.

4 Составляющие десерта «Тирамису».



1



2



3

Рецепт приготовления печенья савоярди

Необходимые продукты:

3 яйца,
100 г сахара,
90 г муки,
20 г сливочного масла,
30 г сахарной пудры,
1 щепотка соли.

Способ приготовления:

1. Желтки и 75 г сахара взбить в пену. Постепенно добавить 75 г просеянной муки, перемешать, посолить.
2. В другой миске взбить белки в крепкую пену. Осторожно добавить взбитые белки к желтковой массе, перемешать.
3. Духовку разогреть до 150°C. Противень смазать маслом и присыпать мукой.
4. Кондитерский шприц заполнить тестом и выдавить на противень палочки длиной 10 см. Вместо кондитерского шприца можно воспользоваться чистым полиэтиленовым пакетом. Нужно заполнить его тестом и отрезать уголок нужного размера.



5. Сахарную пудру смешать с оставшимся сахаром. Половиной этой смеси посыпать печенье. Подождать 10 мин, пока сахар растворится, и посыпать печенье остальной сахарной смесью.

6. Подождать 2 мин и поставить в духовку.

7. Выпекать печенье до золотистого цвета. Готовые палочки савоярди снять с противня лопаткой и остудить.

Приятного аппетита!



4



Рецепт торта «Тирамису»

Необходимые продукты:

6 яиц,
6 ст. ложек сахара,
750 г сыра маскарпоне (можно заменить жирным творогом),
6 ст. ложек вина Марсала (можно заменить ромом),
1/4 л крепкого кофе,
120 г бисквитного печенья в форме палочек,
3 ст. ложки какао-порошка, сахарная пудра.

Способ приготовления:

1. Отделить желтки от белков.
2. Взбить желтки с сахаром до пены, при постоянном помешивании добавить сыр (или предварительно протертый через сито творог) и вино.
3. Белки взбить в крепкую пену и, аккуратно помешивая, добавить к смеси.
4. Быстро окунуть печенье в охлажденный кофе, вынуть его и положить стекать на решетку.
5. Выложить печенье ровным рядом на дно формы, покрыть его частью крема, на него положить следующий ряд и снова покрыть кремом, затем третий ряд и слой крема.
6. Накрывать пленкой и на 3 ч поставить в холодильник.
7. Перед подачей на стол посыпать какао-порошком и украсить веточкой мяты, также можно слегка посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

Торт «Чизкейк Нью-Йорк»

Сегодня, во времена тотальной глобализации, трудно назвать хотя бы одну сферу жизни, где она не проявила бы себя в полной мере. Ярким подтверждением может служить кулинария. Еще лет десять назад никто не слышал про великолепный американский десерт под названием «Чизкейк». Сегодня же, пожалуй, каждый себе представляет, что это такое и как его едят. И хотя в России «Чизкейк» появился сравнительно недавно, этот творожный торт известен еще со времен Древней Греции. Первые упоминания об

этом лакомстве относят к VII—VI вв. до н. э. Торт назывался тогда «placenta», а употреблялся атлетами на Олимпийских играх для поддержания здоровья и физических сил. А дальше история повторяется: рецепт перешел к римлянам-завоевателям, которые для приготовления римского пирога толкли твердый сыр в ступке и смешивали с мукой и водой. По всей видимости, римский «Чизкейк» разительно отличался от современного легкого и воздушного лакомства.

В России же с давних времен известна великолепная запеканка, кото-



рая очень схожа с «Чизкейком». Сам же торт пришел в Россию из Америки, и называется он там не просто «Чизкейк», а «Чизкейк Нью-Йорк». Дело в том, что до 1929 г. американцы использовали в рецептах по приготовлению торта в основном творожные сыры, а начиная с этого года известный американский ресторатор Арнольд Рубен впервые применил сливочный сыр. Торт получил- ся восхитительным, а название свое получил от места происхождения, «Чизкейк» можно перевести с английского как «сырный торт».

Идеальным сыром для «Чизкейка» является знаменитый итальянский сыр рикотта. Рикотта означает «заново вскипяченный». Это название связано со способом изготовления мягкого сыра. Сыворотка, оставшаяся после изготовления других сортов, снова нагревается, и оставшийся молочный протеин образует мягкую массу, которая затем обрабатывается так же, как при изготовлении свежего сыра. Рикотта может изготавливаться из сыворотки, полученной из коровьего, овечьего или козьего молока либо из смеси всех видов. В Италии производится много разновидностей рикотты, которые можно объединить в 2 группы: сладкая рикотта (Рикотта Дольче) — мягкий молочный сыр с консистенцией немного более твердой, чем обезжиренный творог; соленая рикотта (Рикотта Салата) — производится при более высокой температуре, имеет более твердую консистенцию и дольше хранится. Сыр рикотта Финетта прекрасно сочетается с хлебом, крекерами, различными снеками, а также используется в качестве заправки к картофелю. Этот сыр можно употреблять со свежими овощами и фруктами, в качестве основы к свежим фруктовым десертам с добавлением меда. Он используется в рецептах многих блюд и придает им традиционный итальянский оттенок.



Рецепт торта «Чизкейк Нью-Йорк»

Необходимые продукты:

Для начинки:

700 г мягкого сливочного сыра,
100 г жирных сливок,
3 ч. ложки сметаны,
3 ч. ложки сахара,
3 яйца,
щепотка ванилина.

Для основы:

500 г крохкого печенья,
150 г сливочного масла,
3 ст. ложки сахара,
1 ч. ложка корицы,

Способ приготовления:

1. Тщательно покрошить печенье, смешать его с растопленным маслом и добавить корицу, сахар.

2. Распределить эту массу по разъемной форме, диаметр которой должен составлять приблизительно 26 см.

3. Духовой шкаф разогреть до 150°C, поместить форму в духовку, а на нижнюю полку следует поставить миску с водой, в которую будет капать масло из формы.

4. Готовить основу необходимо примерно 15 мин.

5. Смешать все ингредиенты для начинки, кроме яиц.

6. Яйца тщательно взбить венчиком в отдельной миске и полученную смесь добавить в начинку.

7. Аккуратно вылить начинку на основу.

Готовить 1 ч.

8. После завершения выпечки поставить блюдо с тортом в холодное место на несколько часов.

Приятного аппетита!



Шоколад



О шоколаде человечество узнало очень давно. Около 1500 лет до н. э. на берегах Мексиканского залива в Америке возникла древняя цивилизация индейцев ольмеков. Сегодня о культуре этой таинственной цивилизации известно немного, но, по мнению некоторых авторитетных ученых, именно ольмеки впервые попробовали какао, из которого и стали позднее получать первый шоколад. Лингвисты же полагают, что само слово «какао» впервые прозвучало как «какава» примерно 1000 лет до н. э., в эпоху расцвета все этой же цивилизации.

На смену совсем недолго просуществовавшей цивилизации ольмеков пришла высокоразвитая цивилизация индейцев майя. Спустившись с плоскогорий Северной Гватемалы в низменности, майя обнаружили доселе неведомые им деревья какао и, как и их предшественники, стали культивировать это растение и готовить напиток из его семян.

Индейцы майя придавали огромное значение какао, а полученный из какао шоколад пили во время своих таинственных ритуалов как священный напиток.

Жрецы в храмах молились и даже приносили жертвы своему, как они считали, могущественному покровителю — богу какао. Дело в том, что такое почитание какао возникло не на пустом месте: майя открыли для себя некоторые стимулирующие качества какао, а потому и приписывали ему божественные и мистические свойства.

Разумеется, священный напиток был неслыханной роскошью, недоступной простым смертным. Долгое время майя даже специально запрещали культивирование деревьев какао, так как не хотели, чтобы любой человек мог позволить себе приобщиться к таинству употребления пищи богов.

Нужно заметить, что в культуре майя было известно несколько способов приготовления какао-бобов, самым распространенным из которых является следующий: жареные бобы растирали и перемешивали порошок с водой, добавляли различные пряности и употребляли в холодном виде. До сих пор непонятно, как майя пили этот напиток, ведь сами по себе какао-бобы очень горькие. Но несмотря ни на что, какао-бобы по-прежнему оставались очень ценным продуктом, что в итоге

привело к тому, что майя стали использовать их в качестве разменной монеты, своеобразной валюты, за которую можно было купить все что угодно. Ценность этих «денег» была настолько высока, что за 100 какао-бобов можно было купить раба, а вот продажная женщина оценивала свои услуги в 6 зерен какао.

Но когда человек хотел купить что-то более дорогостоящее, счет велся уже не просто на бобы, а на стручки, каждый из которых весил примерно 500 г. Но там, где есть деньги, всегда найдется место фальши, даже если в качестве расчета выступают стручки какао. Появились так называемые фальшивомонетки, которые ловко вынимали ценные бобы из стручков, набивали оболочку землей, тщательно все маскировали и пускали подделку в оборот. В конечном итоге это привело к культивированию «шоколадных деревьев», а к IX в. культура майя постепенно пришла в упадок.

В XII в. на территории современной Мексики была обра-



зована мощная и очень развитая империя ацтеков. Разумеется, они не оставили без внимания богатые плантации какао, которые с каждым

годом приносили все лучший урожай.

Однако ацтеки напиток из какао-бобов (от choco — «пена» и latl — «вода»), по-прежнему оставался напитком лишь аристократов. Вожди и предводители племен пили шоколатль из роскошных золотых чаш,

украшенных драгоценными камнями.

Ацтеки, как и их предшественники майя, считали шоколадный напиток божественным и сложили о нем множество красивых легенд. Вот одна из них:

«Когда-то очень давно жил среди народа волшебник, который посадил прекрасный сад из

1 Где, как не на волшебных землях Мексики, суждено было появиться шоколаду!

2 Территория современной Мексики.





1



2



деревьев какао. Люди стали готовить чудодейственный напиток из плодов этих деревьев, который дарил мудрость и силу. Волшебник, посмотрев на результат своих трудов, стал очень гордым, за что боги лишили его разума. В одном из припадков безумия волшебник полностью вырубил свой сад, но одно деревце все же уцелело. С тех самых пор оно дарит людям радость».

1 *Дерево какао.*

2 *Так выглядят плоды какао, благодаря которым мы можем наслаждаться восхитительным шоколадом.*

3 *Эрнан Кортес (1485—1547) — испанский конкистадор, завоевавший Мексику и уничтоживший государственность ацтеков.*

4 *Гнездо с птичками — торговый знак компании «Nestlé».*

5 *Генри Нестле — швейцарский фармацевт, основатель компании по производству продуктов питания, лидером среди которых был и остается прекрасный шоколад.*

6 *Ж. Э. Лиотар. «Шоколадница», ок. 1744 г.*



3

Первое кафе, где посетителям стали предлагать шоколад, было открыто в Лондоне в 1657 г. Горячий шоколад был напитком исключительно для богатых, а фунт шоколада стоил 15 шиллингов.

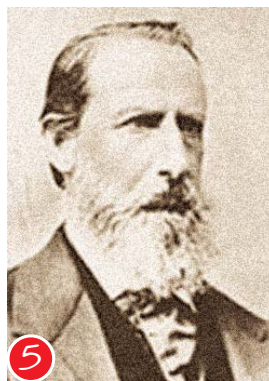
Также известно, что врачи стали прописывать шоколад детям и мужчинам, при этом советовали добавлять в напиток молоко, вино, специи.



4

Сами же индейцы безоговорочно верили в эту легенду, и когда в 1519 г. испанский завоеватель Эрнан Кортес высадился на берег Мексики, ацтеки приняли этого человека за вернувшегося волшебника. К сожалению, наивные индейцы потом были очень разочарованы, когда поняли истинные цели завоевателей. Сам же Эрнан Кортес был удивлен, когда в роскошных дворцах и храмах ацтеков он нашел совсем не золото и драгоценности, а мешки со странным порошком горьким на вкус.

И хотя напиток, получаемый из этого порошка, не пришелся по вкусу завоевателям, они все же прихватили с собой некоторое его количество. Вернувшись в Испанию, Кортес предстал перед королем, который был ошеломлен злодеяниями Эрнана. И тогда, в надежде сыскать милость монарха, мореплаватель преподнес ему в подарок какао-бобы, а также рецепт приготовления напитка. Результат не заставил себя



5

долго ждать: королевской чете так понравился шоколатль (переименованный в «шоколат»), что вскоре этот напиток стал

очень модным среди испанских аристократов. Испанцы несколько изменили рецепт шоколада: они стали добавлять в него тростниковый сахар, корицу и мускатный орех. Все эти пряности несомненно улучшили вкус напитка. А вскоре Испания сама начала



6



В 1674 г. любители шоколада отведали его уже не в жидком виде, как привыкли, а в твердом, приближенном к современному. Появился такой шоколад в виде батончиков и рулетов. Первая плитка шоколада была изготовлена компанией «Fry & Sons» под брендом «Chocolat Delicieux a Manger». Первый молочный шоколад появился в Швейцарии, после чего знаменитая швейцарская фирма «Nestle» завоевала популярность.



7 Сортировка, очистка, обжарка, измельчение, перемалывание, конширование — это лишь малая часть из многочисленных этапов производственного цикла по превращению какао-бобов в шоколад. А сам шоколад — продукт поистине уникальный: очень вкусный, высококалорийный, т. е. вполне способный утолить голод. Славится шоколад тем, что может храниться годами без изменения свойств. В нем содержится 50—55 % углеводов, 32—35 % жира, 5—6 % белков, а также дубильные вещества (4—5 %), стимуляторы — теобромин и кофеин (1—1,5 %), микроэлементы Na, K, Mg, P, Fe и витамины B1, B2 и PP. Шоколад исследовали и физиологи, которые установили, что его аромат благотворно действует на психику: снимает раздражение, возвращает душевное равновесие и успокаивает.

8 Сегодня существует огромное количество вариаций на тему шоколада. Нам доступен шоколад молочный с цельным фундуком, изюмом, грецким орехом, йогуртом, печеньем, черносливом, шоколад горький, шоколад обыкновенный с начинкой или пористый шоколад с ароматом кофе, капучино, рома и т. д. Ну а для самых изощренных любителей сладенького некоторые производители могут предложить сало в шоколаде «Nestle».

выращивать деревья какао в своих многочисленных колониях, благодаря которым получала огромную прибыль от продажи шоколада.

Когда же Испания потеряла свое могущество и монополию на шоколад, его стали делать по всей Европе — во Франции, Италии, Германии и Англии. Так шоколад стал известным и любимым лакомством по всему миру.

Сегодня лидером по производству шоколада считаются США, а первое место по употреблению шоколада занимают швейцарцы. Кстати, именно швейцарский шоколад является одним из самых лучших и дорогих в мире.

А кроме вкуса и коммерческой ценности, шоколад обладает удивительным свойством поднимать настроение и придавать силы.



Настоящим шоколад можно считать только в том случае, если при его изготовлении использовались только тертое какао и какао-масло. Остальной, изготовленный с применением какао-порошка и смеси растительных жиров, можно смело назвать десертом или же сладкими плитками.

Отличить подделку от настоящего продукта легко: хороший шоколад ломается с треском и никогда не тянется, на изломе он имеет матовый оттенок, а поверхность самой плитки гладкая. Фальшивка не тает во рту сразу, тем более настоящий шоколад никогда не растает в руках. Ну и еще одним признаком качества является цена шоколада, ведь настоящее лакомство стоит всегда на порядок дороже.



Рецепт горячего шоколада

Необходимые продукты:

1 л молока,
200 г горького или молочного шоколада,
1—2 ст. ложки сахара,
3 ст. ложки картофельного крахмала.

Способ приготовления:

1. Крахмал развести в 1 стакане молока.
 2. Остальное молоко вылить в кастрюлю, поставить на средний огонь, добавить сахар и шоколад. Нагревать до тех пор, пока шоколад не растворится.
 3. Затем добавить молоко с крахмалом, хорошо перемешать, нагревать до тех пор, пока масса не начнет густеть. Убрать с огня.
 4. Подавать горячим.
- Приятного аппетита!



Джакомо Казанова (1725—1798) — знаменитый человек, имя которого давно стало нарицательным, — вошел в историю как великий любовник. Но кроме любовных похождений, Казанова был еще и великим авантюристом, писателем, знатоком оккультных наук и неутомимым путешественником. Также известно, что этот знойный обольститель всегда и всюду носил при себе шоколад в любом виде: Казанова был уверен, что секрет его потенции — в утренней чашечке шоколада. Этот факт документально зафиксирован в дневниках Джакомо.





В течение долгого времени католики вели споры о том, можно ли пить шоколад во время поста. Иезуиты, в руках которых находилась европейская шоколадная торговля, были уверены в безобидности этого замечательного напитка. Другие же выступали против, поскольку Католическая Церковь запрещала все, что приносило чувственное наслаждение.

И вот однажды страсти настолько накалились, что в 1569 г. епископы Мексики созвали специальный Шоколадный съезд. Так как общего решения принято не было, один из святых отцов отправился в Ватикан за советом папы.

Тогдашний папа Римский Пий V (1504—1572) был просто в растерянности: он никогда не пробовал напитка и никогда о нем не слышал! Однако каким-то образом у священника оказался с собой мешочек отборного какао. Был приготовлен шоколад (как уже говорилось, в далекие времена напиток был пахучий, вязкий и довольно-таки горький на вкус). И папа, отхлебнув глоточек, сделал вывод, что такая горькая гадость, как шоколад, не может приносить людям удовольствие. Вот таким опытным путем и был решен спор о шоколаде.



Научно-популярное издание

ЕРМАКОВИЧ Дарья Ивановна

**100 САМЫХ ВКУСНЫХ БЛЮД НА ЗЕМЛЕ,
КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ПОПРОБОВАТЬ И НАУЧИТЬСЯ ГОТОВИТЬ**

Дизайн И. В. Резько

Ответственная за выпуск *В.Н. Волкова*

Подписано в печать 12.03.2015 г.
Формат 70х100/8. Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл.печ.л. 33,54.
Тираж 1000 экз. Заказ 138.

ООО «Харвест».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий №1/17 от 16.08.2013.
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман, д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42. E-mail редакции: harvest@anitex.by

ООО «Принтхаус».
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий №2/94 от 01.04.2014
Ул. Шаранговича, 19, оф. 614В, 220018, г. Минск, Республика Беларусь.