

Светлана Колосова

Магия соусов и пряностей

УДК 641/642
ББК 36.997
К61

Колосова, С.

К61 Магия соусов и пряностей / С. Колосова. — М. : Т8
Издательские технологии / RUGRAM, 2023. — 436 с. —
(Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75499-1

Эта книга посвящена соусам и пряностям. Именно они придадут неповторимый вкус вашим кулинарным шедеврам. Воспользуйтесь рецептами использования различных пряностей, «возраст» которых превышает тысячелетия, и вы почувствуете себя настоящими кудесниками-кулинарами.

BIC WBA
BISAC СКВ000000

ISBN 978-5-521-75499-1

© RUGRAM, оформление, 2023

© Т8 Издательские технологии, 2023

Вступление

Каждая хозяйка мечтает сотворить на своей кухне чудо, великое чудо не просто еды, а изысканного яства. Существует множество всевозможной литературы, раскрывающей читателю секреты кулинарии, но так мало книг, подобных той, что вы держите в руках... К вам в руки попала книга, посвященная пряностям. Пряностям, которые придадут неповторимый и ни с чем не сравнимый вкус вашим кулинарным шедеврам. Только точно зная все необходимые компоненты различных пряных смесей и соусов, их пропорции для того или иного блюда, можно придать готовой пище тонкий, изысканный аромат, сделать ее аппетитной и полезной. Именно полезной, так как большинство описанных в нашей книге специй обладают поистине целебными свойствами. В нашей книге приводятся рецепты использования различных пряностей, «возраст» которых превышает тысячелетия.

Искусство применения специй прежде всего заключается в умении готовить масалу. Масала – это строго определенная смесь специй для того или иного блюда. Воспользовавшись изложенными в нашей книге рецептами, вы обучитесь этому древнейшему искусству. Когда овладеете им, на вашей кухне начнут происходить настоящие чудеса. Повседневная, давно ставшая привычной пища приобретет бесконечное разнообразие оттенков вкуса и аромата.

Используя наши рецепты, включающие в себя самые разнообразные комбинации трав, пряностей и специй, вы освоите приготовление не только изысканных по своему вкусу блюд, но и узнаете довольно много способов приготовления соусов. Настоящих соусов, тех, что не приобретешь ни в одном магазине: их можно сделать только собственными руками и только по нашей технологии.

Теперь настало время перелистнуть страницу и погрузиться в увлекательное путешествие в дивную страну. Страну пряностей, трав, масел, рецептов и открытий новых вкусов. Почувствуйте этот замечательный, ни с чем не сравнимый пряный аромат...

Часть I

ПАЛИТРА ПРЯНОСТЕЙ

Глава I

ИЗ ДАЛЬНИХ СТРАНСТВИЙ ВОЗВРАТЯСЬ...

Несмотря на то что в нашей стране произрастает великое множество пряных растений, которые испокон веков применялись в русской национальной кухне, основными пряностями на сегодняшний день стали завезенные из других стран. Перцы, ваниль, цукаты и лавровый лист, без которых немыслим ни один обед, кроме диетического, – все они являются растениями-иностранцами, многие из которых не росли даже в Европе, но были завезены в нее путешественниками в эпоху великих географических путешествий, последовавшую после открытия Колумбом Нового Света.

Некоторые пряные растения имели другую историю – их распространяли по всему свету персидские и арабские купцы. Родиной большинства считаются тропики или субтропическое Средиземноморье. Каждое из обычных и ничем не привлекательных (помимо вкуса и запаха) пряных растений могло бы поведать – имей оно язык – немало удивительных и захватывающих историй: о величайших событиях, преступлениях, захватывающих дух приключениях. Словом, с пряностями связано множество интересных и таинственных исторических фактов, как и полагается, если речь идет о заграничных гостях. Поэтому главу, посвященную незаменимым теперь в нашей кулинарии «иноземцам», мы публикуем под заголовком «Из дальних странствий возвратясь».

БУЗИНА ЧЕРНАЯ

Начнем рассказ о пряных «иностранцах», прочно обосновавшихся в русской национальной кухне, с одного очень удивительного «гостя». Названия растений в наших рассказах помещены в алфавитном порядке, поэтому повествование мы начинаем именно с бузины. Но есть и другая причина. Она хорошо прижилась не только на нашей кухне, но и умудрилась приспособиться к местным природным условиям и теперь произрастает повсеместно в диком виде.

Обыкновенная черная бузина, растущая в лиственных лесах и на их опушках почти по всей территории средней полосы России, родом из Западной Азии и Северной Африки. Оттуда-то она и попала в Европу, а затем добралась до нас. Что представляет собой бузина? Это высокий (в исключительных случаях до 10 м в высоту) кустарник с раскидистыми ветвями, покрытый темно-зелеными листьями, обладающими сильным специфическим запахом.

Цветки бузины – белые, с кремоватым оттенком, обладают сильным запахом, что позволяет использовать их в качестве пряной добавки к выпечке, мармеладам, травяным чаям. Они же применяются для ароматизации уксуса. Как уже было сказано, сильным запахом обладают листья бузины, которые в растертом виде также используются в качестве специй.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

МАРМЕЛАД СЛИВОВЫЙ

Вам потребуется:

бузина (цветки) – 1 ч. л.,

слива – 1 кг,

сахар – 2 стакана,

вода – 4 стакана.

Способ приготовления.

Из хорошо промытой сливы удалите косточки, после чего разотрите ее в пюре, залейте двумя стаканами воды и варите на медленном огне, пока она не загустеет. Затем слегка охлажденную массу протрите через сито. Получившееся пюре посыпьте сахаром и цветками бузины и проварите на медленном огне до сильного загустения, периодически добавляя оставшуюся воду, чтобы масса не подгорела. Готовый мармелад выложите на противень или в формы и поставьте на холод на 3–4 часа. Охлажденную массу нарежьте небольшими ровными ломтиками, сложите в стеклянную посуду и храните в холодильнике.

МАРМЕЛАД ГРУШЕВЫЙ

Вам потребуется:

бузина (цветки) – 3 ч. л.,

груши – 2 кг,

сахар – 4 стакана,

вода – 2,5 стакана.

Способ приготовления.

Мякоть вымытой и очищенной от кожицы груши натрите на терке и перемешайте до получения однородной смеси. Выложите ее в кастрюлю, залейте водой и варите на медленном огне, пока она не станет кашцеобразной, после этого грушевую массу протрите через сито. Получившееся в результате грушевое пюре посыпьте сахаром и цветками бузины, перемешайте и варите на медленном огне до загустения. При необходимости можно добавить немного воды. Готовую массу выложите на противень ровным слоем, поставьте на несколько часов в холодное место. Охлажденную массу нарежьте равными дольками, сложите в стеклянную банку, посыпьте сахарной пудрой или сахарным песком и храните в холодильнике.

ВАНИЛЬ

Совершенно верно, ваниль, без которой пирог – не пирог, тоже получают из растений. Если спросить у первой встретившейся на улице сотни человек, какая пряность используется при выпечке сладких кондитерских изделий, девяносто девять человек наверняка ответят: «Ваниль». Она, безусловно, занимает одно из наиболее важных мест среди всех ароматических добавок к сладким блюдам.

Ваниль плосколистная в диком виде произрастает в Юго-Восточной Мексике и Центральной Америке, а также на западе тропического пояса Южной Америки. Это растение из семейства орхидных (родственник оранжевых орхидей) – довольно толстоватая лиана с мясистыми, ланцетовидными по форме листочками, почти без черенков, которая высоко забирается на деревья, прячась в их кронах.

Кроме плосколистной ванили, в кулинарных целях применяют еще и ваниль помпонную, также произрастающую в Америке, и ваниль таитянскую. Но эти растения ценятся гораздо ниже, отсюда широкое распространение именно ванили плосколистной.

Пряные вещества содержат плоды ванили, именуемые в мировом производстве пряностей бобами ванили. Эти плоды выглядят, как свечки, и представляют собой сочные цилиндрические коробочки, достигающие в длину 20 см. Плоды особого запаха не имеют: чтобы ваниль приобрела свой специфический аромат, необходимо после сбора плодов-свечек подвергнуть их ферментации. В результате процесса ферментации гликозид глюкованилин,

содержащийся в плодах, распадается на обычную глюкозу и ароматическое вещество ванилин из группы альдегидов.

Подвергшиеся ферментации и последующей сушке бобы ванили называют ванильными палочками – это пахучие, сильно сморщенные плоды, содержащие много ванилина. Их либо измельчают, либо транспортируют в целом виде. Применяют в пищевой промышленности, а также в медицине – для ароматизации лекарств. Истолченные в мелкую крупу ванильные палочки дают ванильный порошок, который и является пряной приправой.

Использовать ваниль в качестве пряности первыми догадались коренные жители Центральной Америки – ацтеки, называвшие ваниль черным цветком. Вероятнее всего, под черным цветком индейцы подразумевали плоды ванили, поскольку настоящие цветы этой лианы имеют желто-зеленую окраску.

Ацтеки, представители развитой древней цивилизации, не уступали по своему культурному развитию европейцам и отлично разбирались в кулинарии и значении пищевых растений. Индейцы, насколько известно историкам, использовали ваниль для ароматизации своего любимого напитка шоколатля (шоколада). Благодаря ей получался такой напиток, о котором впоследствии европейцы скажут, что он «придает телу силу гладиатора, уносит прочь усталость, прогоняет страх и укрепляет сердце».

Ваниль побила еще один рекорд: это первое американское орхидное растение, открытое европейцами. Впервые с ванилью познакомились люди Кортеса (пользующегося недоброй славой испанского конкистадора), когда осваивали южные берега Карибского моря. Слава ванили росла, и уже в начале XVI века ее завезли с целью культивирования в Европу, однако эта первая попытка интродукции оказалась неудачной. Лишь спустя несколько столетий, в 1807 году, англичане начали выращивать ваниль как культурное растение у себя на родине.

Из Великобритании ваниль распространилась по другим европейским странам. Размножали ее вегетативно. Длительное время в условиях культуры ваниль не давала своих драгоценных плодов, поскольку не опылялась насекомыми. На родине она плодоносит, между прочим, также в весьма ограниченных количествах.

Предпринимались неоднократные попытки исправить положение, например завести из Мексики насекомых – возможных опылителей ванили. Однако все попытки заканчивались впустую, пока наконец не был найден способ искусственного опыления. Теперь

этот метод для получения большего урожая применяется и на родине ванили.

Промышленная культура ванили развита во многих странах. Плантации расположены во многих странах тропического пояса, например в Мексике, на Мадагаскаре, на Малайских и Малых Антильских островах, а также в ряде других государств Тихого и Индийского океанов.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР

Вам потребуется:

ваниль – 2 стручка,

сахарная пудра – 250 г.

Способ приготовления.

Стручки ванили нарежьте кусочками, смешайте с сахарной пудрой и поместите в стеклянную банку, которую следует герметически закрыть. Оставьте банку в таком виде на полмесяца или чуть дольше. За это время сахар хорошо пропитается ванильным запахом. Ванильный сахар послужит лучшей приправой к сладкому блюду, чем ванилин или обычная стручковая ваниль. При приготовлении блюд стручковую ваниль заменяют ванильным сахаром из расчета 4 ч. л. сахара вместо 1 стручка ванили.

ЯИЧНЫЙ ПУДИНГ

Вам потребуется:

ванилин – 2 г,

мука – 2 ст. л.,

яйца – 4 шт.,

сахар – 70 г,

масло растительное – 3 ст. л.,

пудра сахарная – по вкусу.

Способ приготовления.

Разбейте яйца и отделите белки от желтков; белки взбейте с сахаром в тугую пену. Оставшиеся желтки соедините с мукой и ванилью. Полученную массу быстро, но аккуратно перемешайте со взбитыми белками. Формочки для выпечки обильно смажьте маслом, затем выложите в них подготовленную смесь. Формочки поместите в

духовку на несколько минут и выпекайте, пока пудинг не подрумянится. Готовый пудинг посыпьте сверху сахарной пудрой.

КРЕМ ФРУКТОВЫЙ «ИЗУМИТЕЛЬНЫЙ»

Вам потребуется:

ванилин – 5 г,

крыжовник – 1/2 кг,

сахарный песок – 200 г,

сливки жирные – 1/2 л.

Способ приготовления.

Ягоды черной смородины переберите, промойте, затем с помощью миксера превратите в пюре. Засыпьте полученное пюре половинным количеством указанного в рецептуре сахара и тщательно перемешайте до образования однородной массы. Сливки взбейте отдельно с сахаром и ванилином. Взбитые сливки смешайте с ягодным пюре и охладите. Смородину можно заменить малиной, в этом случае для крема понадобится только 100 г сахара, все остальные пропорции оставьте неизменными.

ГАЛАНГА (АЛЬПИНИЯ БОЛЬШАЯ И АЛЬПИНИЯ МЕНЬШАЯ)

Существуют два вида альпиний, оба они относятся к имбирным, а один из них (галанга большая) служит в кулинарии заменителем кардамона. Галанга большая, иначе называемая альпинией галанга, – культурное растение, произрастающее по всей тропической Азии. Семена и корневища этого растения содержат много веществ, придающих этим частям галанги вкус и запах, близкие к кардамону. Корневища галанги используются местным населением в качестве приправы к рису, а также как источник крахмала.

Хозяйственное значение имеют корневища галанги меньшей, или альпинии лекарственной, в которых содержится большое количество эфирных масел (до 0,8 %). Эти корневища используются в медицинских целях как лекарственное растение и в кулинарии в качестве пряности. Корневища альпиний лекарственной и галанги в Европу экспортируются.

Предлагаем приготовить следующие блюда с этой пряностью.

САЛАТ ИЗ СУХОФРУКТОВ «СЛАДКОЕЖКА»

Вам потребуется:

галанга – 1 щепотка,

сухофрукты – 100 г,

изюм – 4 десерт. л.,

миндаль рубленый – 1,5 ст. л.,

корица – 1 щепотка,

сироп из вишневого варенья – 3 ст. л.,

сахар – 2 ч. л.

Способ приготовления.

Возьмите сухофрукты (чернослив, инжир, курагу, яблоки, изюм), тщательно промойте их и замочите на сутки в холодной воде. На время замачивания поставьте посуду с сухофруктами в холодильник. Спустя положенное время достаньте фрукты из холодильника и откиньте на сито, чтобы стекла вода. Добавьте к ним очищенный и рубленый миндаль, пряности, сироп из варенья, посыпьте сахаром и хорошо перемешайте. Салат вновь поместите в холодильник на 2 часа. Охлажденный салат подавайте к столу как десертное блюдо.

ПИРОГ ЧЕРЕШНЕВЫЙ «НАТУРАЛЬНЫЙ»

Вам потребуются:

галанга – 1/2 ч. л.,

черешня без косточек – 1 стакан,

мука – 1,5 стакана,

сахар – 2/3 стакана,

яйца – 3 шт.,

молоко – 1/2 стакана,

соль – 1 щепотка,

масло растительное для смазывания формы,

пудра сахарная.

Способ приготовления.

Яичные желтки разотрите с сахаром добела, влейте молоко, добавьте галангу, соль и перемешайте. Добавляя частями муку, замесите тесто. Белки взбейте в густую пену и аккуратно подмешайте к тесту. Форму смажьте маслом и слегка посыпьте мукой, заполните приготовленным тестом наполовину, а поверх теста выложите половинки черешни, освобожденной от косточек. Покройте слой