

Т. В. Лагутина

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ВАРЕНЬЯ

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.991
Л12

Лагутина, Т. В.

Л12 Оригинальные рецепты варенья / Т. В. Лагутина. — М. :
Т8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. — 254 с. : табл.

ISBN 978-5-386-11403-9

Приготовление варенья — это исконно русская национальная традиция, как полагают большинство исследователей. Само слово «варенье» пришло к нам из древнерусского языка, в котором оно означало сладкое блюдо из яблок, фруктов, овощей или цветков, сверенных в мёде или патоке.

В этой книге вы найдёте оригинальные рецепты варенья из привычных и удивительных продуктов: зелёных помидоров, кабачков, моркови, репчатого лука и даже сосновых шишек и хвои.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.991
ВІС WBW
BISAC СКВ015000

© Т8RUGRAM, оформление, 2017
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

ISBN 978-5-386-11403-9

ВВЕДЕНИЕ

Сейчас для нас лето совсем не такое, каким оно было, например, 20 или даже 30 лет назад. С наступлением этого благодатного времени года каждый озабочен только одним — где и как отдохнуть, чтобы набраться сил, понежиться на солнышке, поправить здоровье или запастись им впрок на модных курортах или в загородном доме. Раньше все было по-другому. Как только поспевали первые ягоды, хозяйки закупали сахар и варили варенье. Ароматное клубничное, полезное смородиновое, целебное малиновое, нежное черничное и просто вкусное варенье из абрикосов, яблок, вишни и т. д. Рецепты этого летнего лакомства брались из поваренных книг, переписывались у подруг, выводывались у бабушек, а иногда просто изобретались.

С незапамятных времен чай на Руси пили с вареньем. Кто был тем кулинаром, впервые приготовившим это лакомство, история умалчивает. Однако большинство исследователей полагают, что приготовление варенья — это исконно русская национальная традиция. Само слово «варенье» пришло к нам из древнерусского языка, в котором оно означало сладкое блюдо из ягод, фруктов, овощей или цветков, сваренных в меде или патоке.

Другая, менее многочисленная группа историков считает, что традиция варить варенье на Руси появилась после знакомства восточных славян с финно-угорскими племенами.

Сейчас трудно себе представить, что когда-то варенье готовили без сахара. Хотя ничего удивительного

в том нет. Ведь сахар на Руси появился гораздо позже. Сначала его привозили из-за границы, он был очень дорогим, поэтому дешевле было использовать мед. А в старину варенье варили и без него. Ягоды просто уваривали до уменьшения объема в 6–10 раз. Причем открытый огонь для этого не использовали. Сначала хорошо топили печь, которая хорошо держала температуру в течение нескольких часов, а затем ставили в нее ягоды на ночь.

В настоящее время некоторые старательные хозяйки варят варенье по старинным рецептам, только делают это не в русской печи, а в духовке. Сначала ягоды выкладывают в эмалированную посуду и ставят на плиту на слабый огонь. Когда масса уменьшится в объеме в 2–3 раза, его убирают в духовку и уваривают в 6–8 раз (в зависимости от сахаристости ягод или фруктов). Варенье, приготовленное таким способом, хранится только на холоде. Раньше его ставили в погреб, а сейчас для этих целей используют холодильник.

С появлением в России сахарных заводов, первый из которых открылся в 1801 году в Тульской губернии, сахар значительно подешевел, и его стали использовать для приготовления различных видов варенья.

В XIX веке девочек из благородных семей учили не только играть на рояле, петь и рисовать. В программу обязательного обучения входило и приготовление варенья. Это искусство они постигали в пансионах и институтах благородных девиц под руководством опытных педагогов-кулинаров.

Процесс приготовления варенья сопровождался целым рядом ритуалов. С самого утра на веранду загород-

ного дома в дворянской усадьбе сносили тазы полные садовых или лесных ягод. Женщины во главе с хозяйкой перебирали ягоды и в течение нескольких дней варили сладкое лакомство для семейных чаепитий долгими зимними вечерами.

Каждое варенье было принято варить в строго определенных дни. Например, малиновое варенье начинали готовить 24 июля. На эту дату по народному календарю приходился день Офимьи Комарницы (или Ефимьи Стожарницы), когда обычно устанавливалась жаркая и влажная погода.

Когда-то варенье подавалось только к царской или княжеской трапезе. Но даже там оно не терялось среди самых изысканных кушаний и высоко ценилось венценосными особами. Так, Иван Грозный, во время царствования которого на Руси появились огурцы, очень любил варенье из них, сваренное на меду. А Екатерина II была до такой степени поражена вкусом и цветом крыжовенного варенья, что подарила поварихе кольцо с изумрудом. С тех пор его стали называть царским или изумрудным.

В каждой семье хранились секреты своего фирменного варенья. Их подробно записывали, ревниво охраняли от посторонних глаз и передавали лишь по наследству. Однако в этих секретах был одно, что всех их объединяло, — длительный и не всегда простой технологический процесс, являвшийся залогом получения качественного продукта. Один такой рецепт поведала фрейлина Александра Осиповна Россет. По нему готовила крыжовенное варенье Арина Родионовна для будущего поэта. Вот этот рецепт: «Очищенный от се-

мечек, сполосканный, зеленый, неспелый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, сложить в муравлений горшок, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелем и шпинатом. Залить крепкою водкою, закрыть крышкою, обмазать оную тестом, вставить на несколько часов в печь, столь жаркую, как она бывает после вынута из нее хлеба. На другой день вынуть крыжовник, всыпать в холодную воду со льдом прямо из погреба, через час перемешать воду и один раз с ней вскипятить, потом второй раз, потом третий, потом положить ягоды опять в холодную воду со льдом, которую перемешать несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды по четверти часа, потом откинуть ягоды на решето, а когда ягода стечет, разложить ее на ска-терть льняную, а когда обсохнет, свесить на безмене, на каждый фунт ягод взять 2 фунта сахару и 1 стакан воды. Сварить сироп из трех четвертей сахару, прокипятить, снять пену и в сей горячий сироп всыпать ягоды и поставить кипятиться, а как станет кипеть, осыпать остальным сахаром и разов три вскипятить ключом, а потом держать на легком огне, пробуя на вкус. После всего сего сложить варенье в фунтовые банки и завернуть их вощенной бумагою, а сверху пузырем и обвязать. Варенье сие почитается отличным и самым наилучшим из деревенских припасов».

ВАРЕНЬЕ И ЕГО СЛАДКИЕ «РОДСТВЕННИКИ»

Если открыть словарь международной кулинарной терминологии, то там словом «варенье» будут обозначены исключительно русские национальные виды кандирования. Незнакомое для широкого круга читателей слово «кандирование» происходит от итальянского *candire* — «варить в сахаре». Оно вошло в русский язык довольно давно, еще в конце XVIII века, но используется только в качестве кулинарного термина для обозначения определенного процесса.

Чтобы разобраться, чем же варенье отличается от своих сладких «родственников», следует вновь обратиться к толковому словарю: «Варенье — это продукт, приготовленный из плодов, сваренных в концентрированном сахарном сиропе таким образом, что они полностью сохраняют свою форму и целиком пропитаны сахарным сиропом».

В отличие от джема, повидла и желе ягоды и плоды в варенье сохраняют свою первоначальную форму, а сок остается вязким и нежелирующим.

Варить варенье можно по-разному, однако по большому счету все способы его приготовления можно разделить на две большие группы: многократная варка и однократная. В первом случае уваривание плодов чередуется с их естественным или искусственным охлаждением, а во втором оно происходит непрерывно, без охлаждения.

Из чего только не варят варенье! Практически нет таких ягод и фруктов, которые умелые хозяйки не пре-

вратили бы в замечательное лакомство. Самые искушенные из них, не заикливаясь на фруктово-ягодной теме, идут дальше и готовят варенье из цветочных лепестков, арбузных корок, зеленых помидоров, репчатого лука и даже редьки. В результате таких экспериментов получаются удивительные по вкусу блюда, которые одновременно могут быть и десертом, и приправой к мясным или овощным блюдам.

В разных странах есть свои виды варенья: французы готовят конфитюр, англичане — джем, Украина славится повидлом, а Средняя Азия — бекмесами.

ДЖЕМ

Джем (от англ. jam) — европейское блюдо, которое представляет собой густое однородное варенье из непротертых фруктов и ягод, которые варят в сахарном сиропе до образования густой, желеобразной массы. Он бывает двух видов — однородным или с кусочками плодов. Густой джем хорошо ведет себя в выпечке, поэтому хозяйки любят использовать его для начинки пирогов, вареников, тортов и т. д. Процесс приготовления джема гораздо проще и быстрее, чем варка варенья. Как правило, его готовят однократным способом.

Варят джем из целых фруктов и ягод, которые либо разминают, либо нарезают кусочками, или же они сами развариваются в процессе приготовления. Это отличает его от варенья, где фрукты и ягоды остаются целыми, и от желе, которое делается из выжатого фруктового сока, сваренного с сахаром.

Джем более универсален, чем варенье. Для него можно брать как зрелые ягоды и фрукты, так и слегка недозрелые — красоты и пользы от этого не уменьшится. Перезревшие и мятые плоды использовать не стоит, так как они содержат мало пектина, а приготовленный из них джем не будет застывать.

Как и варенье, джем можно варить из одного вида фруктов или ягод, а можно комбинировать, используя различные сочетания плодов. Если сочетать вкус свежих плодов с орехами, сушеными плодами, специями, ликерами и другими спиртными напитками, можно получить большое количество самых необычных джемов.

А как следует готовить джем? Сначала, безусловно, надо подготовить сырье. Ягоды перебрать и промыть. Крупные фрукты очистить, удалить косточки, прочие несъедобные части и нарезать ломтиками.

Подготовленное таким образом сырье можно сразу пересыпать сахаром и поставить на огонь либо сначала проварить без сахара на слабом огне, чтобы оно размякло и выделило пектин.

После добавления сахара необходимо очень внимательно следить за временем, поскольку именно этот фактор является решающим в качестве готового продукта. Если сладкую смесь снять с огня слишком быстро, тогда джем получится жидким. А если кипятить ее дольше положенного времени, сахар карамелизируется, джем будет очень густым и приобретет некрасивого темного цвета. Как правило, продолжительность приготовления с момента его закипания составляет 15–20 минут.

Чтобы джем не подгорел, в процессе варки его надо время от времени перемешивать. Кроме того, необходи-

мо обязательно снимать появляющуюся на поверхности пенку. Проверить готовность джема очень просто. Надо взять холодное блюдце (предварительно его можно подержать несколько минут в холодильнике), капнуть на него немного джема и поставить в холодильник. Если через несколько минут при наклоне блюдца капля не растечется, это значит, что джем можно разливать по банкам.

После того как оно будет закатаны, их надо поставить на хранение в сухое, темное и прохладное место. Только там он надолго сохранит свои вкусовые качества и внешний вид.

Процесс приготовления джемов, каким бы простым он ни казался на первый взгляд, имеет свои секреты. Только знание этих правил гарантирует получение вкусного и качественного продукта:

- джем высокого качества получается только из качественных плодов;

- плоды должны быть зрелыми или слегка незрелыми;

- в переспевших и подгнивших плодах пектин начинает превращаться в пектозу, поэтому приготовленный из них джем не будет долго храниться;

- количество используемого сахара должно точно соответствовать количеству продукта, указанного в рецепте;

- количество сахара зависит от содержания в плодах пектина, но, как правило, они берутся в соотношении 1 : 1, то есть на 1 кг фруктов или ягод надо взять 1 кг сахара;

- в кислых ягодах, например в черной смородине, содержится довольно много пектина, поэтому если