

Кулинарные фантазии

БЛЮДА ИЗ СЫРА

Автор-составитель Г. М. Треер



РИПОД
КЛАССИК

Москва, 2011

УДК 641/642
ББК 36.992
Б68

Автор-составитель Г. М. Треер

Б68 Блюда из сыра / [авт.-сост. Г. М. Треер]. – М. : РИПОЛ классик, 2011. – 256 с. : ил. – (Кулинарные фантазии).

ISBN 978-5-386-02766-7

В мире существует более 500 видов и свыше 2000 сортов сыра – огромный выбор для приготовления всего, чего ваша душа пожелает: горячих и холодных закусок, салатов, супов, жареных, вареных, запеченных блюд, вкуснейших десертов и пирогов. Мы постарались отобрать для вас наиболее интересные рецепты, не забыв, конечно, о классике жанра, но и отдав должное новомодным кулинарным достижениям отличных поваров из разных стран. С помощью незамысловатого набора продуктов, подчеркивающих волшебный вкус сыра, вы обрадуете изумительными кушаньями благодарных родственников и восхищенных вашим творчеством дорогих гостей.

УДК 641/642
ББК 36.992

ISBN 978-5-386-02766-7

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2011

Сыр силен, горячит, питателен... Силен, потому что очень близко стоит к рождению; питателен, потому что представляет остаток из наиболее мясистой части молока; горячит, потому что жи-рен...

*Гиппократ. «О диете»**

Трапеза без сыра – что день без солнечного света.

(Французская поговорка)

Пища богов

Давным-давно один забывчивый пастух оставил под палящим солнцем мешок из овечьего желудка, наполненный молоком. Спустя некоторое время, закончив свои неотложные дела по выпасу стада, он присел отдохнуть и обнаружил забытое молоко. Оно, странным образом, начало густеть, что вызвало живой интерес у пастуха, не лишённого любознательности, но лишённого из-за условий труда свежих впечатлений. Он решил продолжить эксперимент и через несколько дней слил образовавшуюся жидкость (не подозревая о том, что сливает полезнейшую сыворотку). Дрожая от волнения, пастух съел кусочек сгустка и...

О, кто ты, первый человек, применивший для свертывания молока фермент растительного или животного происхождения?! Как ты додумался добавить в молоко кусочек сычуга или соцветия чертополоха, семена дикого

* Избранные сочинения в 3 т. М.: Медгиз, 1936. Т. 2. С. 114.

шафрана, сок фигового дерева и винный уксус? Слава тебе, безвестный гений! Ты заложил основу для нового продукта, дошедшую до наших дней.

Древние греки верили, что сыроварению людей научил спустившийся с Олимпа Аристей, сын Аполлона и нимфы Кирены. А может, богиня охоты Артемида научила людей делать сыр? Кстати, греки верили и в то, что сыр явился из рога изобилия одной эпохальной козочки по имени Амалфея, вскормившей Зевса.

Если бы современного тиросеомофила – коллекционера и любителя сыра – машина времени доставила на древнеримский рынок, то искушенный гурман отведал бы творожный, соленый, несоленый сыр с вином, медом, пряностями, высушенный на солнце сыр, мягкие сыры для немедленного употребления и твердые сорта в экспортном исполнении для отправки за море. Сыры для домашнего употребления держали в рассоле или хранили, залив виноградным соком, в просмоленных бочках, крышки которых запечатывали гипсом.

Нет сомнений, у древнегреческого писателя-сатирика Лукиана были все основания выдумать остров из огромной головки сыра в волшебном море из молока – остров из сыра, поросший виноградом. Горы из сыра не давали человечеству покоя еще очень долго. Вчитайтесь в название трактата, относящегося к XVI веку: «Описание родины сыров и очагов невыразимого счастья», – и найдите, что согласно этому научному труду существует Страна Счастья, главная достопримечательность и украшение которой – гора из сыра. С мечтой о ней в XVII веке создано творение под названием (внимание!): «Прекрасные, ошеломляющие, хвалебные изречения о сыре, героически отстаиваемые Бартоломео Бола».

Царица Ассирии Семирамида отличалась силой и красотой не только благодаря тому, что любила отдыхать в висячих садах (что, впрочем, доподлинно неизвестно) – одном из семи чудес света, традиционно связанных с ее именем. Никто не спорит: пышная растительность и свежий воздух полезны для здоровья, но его основы закладываются в детстве. А в детстве, как утверждают письма, царица питалась только сыром. Птицы, с которыми у нее, вероятно, был тайный сговор, воровали сыр у пастухов и приносили его будущей супруге легендарного царя Нина.

Да что говорить, сыр, хлеб и вино – эти древнейшие продукты, наделенные мифическим духом, – и есть истинные кулинарные чудеса света, а волшебная палочка – в руках у каждого из нас. Все объяснено наукой, но происходящее на наших глазах превращение молока в сгусток, насыщенный ароматами природы, остается сродни таинству. Это не только захватывающий процесс и неограниченные возможности для выдумки и экспериментов с всевозможными добавками и специями, но и вполне выгодное для бюджета занятие: сыр домашнего производства дешевле покупного на 20–40%.

Домашний сыр вне конкуренции не только благодаря себестоимости и многообразию вкуса, но и благодаря побочному продукту сыроварения – сыворотке. Внимательные к качеству домашней пищи хозяева используют сыворотку вместо воды и молока для выпечки хлеба, пирогов, блинчиков, для приготовления кваса, супов, борщей, а немного скисшую сыворотку – для створаживания молока. Вот оно, воплощение мечты человечества: безотходное производство – в жизнь!

В мире существует более 500 видов и свыше 2000 сортов сыра – огромный выбор для приготовления всего, чего

Пища богов

ваша душа пожелает: горячих и холодных закусок, салатов, супов, жареных, вареных, запеченных блюд, вкуснейших десертов и пирогов.

Когда в следующий раз, подобно французам – непревзойденным сыроделам и мировым лидерам в области гурмании, вы будете принимать нелегкое решение о том, какие именно выбрать сыры для придуманной ими сырной тарелки, вспомните также, что коптить сыры и сажать на них плесень придумали средневековые монахи. А уж кто, как не они, знали толк в изысканной и благородной кухне!

*С пожеланием вам
достойного продолжения их дела,
внесшая свой скромный вклад в воплощение мечты
о безотходном производстве,
Гера Треер, автор-составитель*

Холодные блюда

Салаты

Корзиночка из сыра «Какой салат нам подавали?»

- ✓ 100 г твердого сыра

Сыр натрите на крупной терке и положите ровным слоем на сковороду без масла. Когда сыр расплавится и растечется по сковороде блином, дайте ему немного остыть.

Поставьте стакан вверх дном на влажное полотенце, поверх стакана аккуратно уложите сырный блин и поместите в холодильник. Полученную корзиночку наполните любым салатом.

Эдамский сыр с ветчиной, яблоками, малосольными огурцами и зеленым луком «Парадиз»

- ✓ 100 г голландского (эдамского) сыра
- ✓ 100 г ветчины
- ✓ 1–2 яблока
- ✓ 1 малосольный огурец

Холодные блюда

- ✓ 100 г майонеза
- ✓ зеленый лук и укроп – по вкусу

Сыр, яблоки, ветчину и огурец нарежьте соломкой, добавьте измельченный зеленый лук, смешайте с майонезом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Подавайте, посыпав рубленым укропом, в виде салата или начинки для помидоров.

Ветчина с зеленым салатом и йогуртом по-пражски «Вацлавская»

- ✓ 150 г твердого сыра
- ✓ 150 г ветчины
- ✓ 150 г зеленого салата
- ✓ натуральный йогурт, зеленый лук и соль – по вкусу

Салат, ветчину и сыр нарежьте соломкой, посолите, смешайте с рубленым зеленым луком и залейте йогуртом. Готовое блюдо оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Подавайте, посыпав рубленым зеленым луком.

Ветчина с колбасой, грибами, маринованными огурцами и помидорами «Просто и вкусно»

- ✓ 100 г любого тертого сыра
- ✓ 100 г ветчины
- ✓ 100 г любой колбасы
- ✓ 100 г маринованных грибов
- ✓ 2–3 помидора
- ✓ майонез – по вкусу

Сыр натрите на крупной терке. Ветчину, колбасу, помидоры и грибы нарежьте соломкой. Смешайте все подготовленные продукты и заправьте майонезом.

Ветчина с цветной капустой и йогуртом «Скромное очарование»

- ✓ 150 г твердого сыра
- ✓ 150 г ветчины
- ✓ 1 кочан цветной капусты
- ✓ 1/2 небольшой луковицы
- ✓ 200 г натурального йогурта
- ✓ лимонный сок, перец и соль – по вкусу

Цветную капусту разберите на соцветия, сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Ветчину нарежьте соломкой, сыр – кубиками. Йогурт посолите, поперчите, влейте лимонный сок и осторожно смешайте подготовленные продукты с полученной заправкой.

Острый сыр с ветчиной и сладким перцем «Красочный»

- ✓ 200 г острого твердого сыра
- ✓ 400 г ветчины
- ✓ 1 сладкий желтый перец
- ✓ 1 сладкий оранжевый перец
- ✓ майонез – по вкусу

Сыр натрите на крупной терке. Ветчину и очищенный от семян сладкий перец нарежьте соломкой длиной 4–5 см. Смешайте ветчину, перец, тертый сыр и заправь-

те майонезом. Подавайте как закуску или с гарниром из риса, макаронных изделий, тушеной капусты или вареного картофеля.

Сырное ассорти с ветчинной колбасой, майонезом и сливками «Наш ответ Парижу»

- ✓ 300 г голландского (эдамского) сыра
- ✓ 70 г сыра рокфор
- ✓ 100 г ветчинной колбасы
- ✓ 100 г взбитых сливок
- ✓ 100 г майонеза

Рокфор, голландский сыр и ветчинную колбасу нарежьте мелкими кубиками и смешайте с майонезом. Затем осторожно вмешайте взбитые сливки.

Колбаса с фасолью, луком и сладким перцем «Для голодного друга»

- ✓ 150 г твердого сыра
- ✓ 120 г любой колбасы
- ✓ 1/2 стакана белой фасоли
- ✓ 1/2 стебля лука-порея
- ✓ 1 огурец
- ✓ 1 сладкий перец
- ✓ 2 небольшие луковицы
- ✓ 3 ст. ложки майонеза или натурального йогурта
- ✓ 3 ст. ложки кетчупа
- ✓ 1 ст. ложка тертого хрена
- ✓ жгучий перец и соль – по вкусу