

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Готовим забытые лакомства

У наших бабушек эти названия вызвали воспоминания не о веселых стишках и исторических кинофильмах, а о вкусных и полезных десертах, которыми они лакомились в детстве. К сожалению, рецепты были на долгое время незаслуженно забыты. Однако сегодня они обретают вторую жизнь и постепенно возвращают себе утраченную популярность...



Гоголь-моголь

Происхождение названия «гоголь-моголь», как и самого блюда, доподлинно неизвестно и овеяно легендами. Одни приписывают это изобретение немецкому кондитеру, нарежнему его немецким словом Kuddel-Muddel, обозначающим «мешанину». Другие считают автором этого блюда дьякона Гогеля из Могилева, который придумал лечить горло и восстанавливать голос с помощью сырого яйца, смешанного с хлебным мякишем. Бытует мнение, что именно его рецепт был взят за основу графиней Брониславой Поточкой, которая придумала вместо хлеба добавлять к яйцу мед и дала этому полезному лакомству название «гоголь-моголь», посчитав его более бла-

гозвучным. Так или иначе, в классическом варианте это блюдо относится к десертам, и помимо взбитых яиц в нем используется сахар, а не соль с хлебом.

Для настоящего классического гоголя-моголя нужно взять 2 куриных яйца, 20 г сахара, по щепотке соли и молотой корицы.

Отделите белки от желтков. Белки уберите на 10 минут в холодильник.

Сахар разделите на 2 части. Половину сахара всыпьте в желтки. Взбейте миксером на высокой скорости. Взбивать нужно до тех пор, пока яичная масса не увеличится в объеме примерно в 2–2,5 раза.

Достаньте из холодильника белки. Сыпьте в них оставшийся сахар и соль. Взбейте белки в густую пену.

Соедините белковую и желтковую массу, перемешайте их миксером.

Переложите гоголь-моголь в креманку или бокал и посыпьте порошком корицы.

Кушайте на здоровье!

Бланманже

Происхождение бланманже точно неизвестно. Одна из теорий гласит, что блюдо появилось после того, как арабы в годы раннего Средневековья привезли в Европу рис и миндаль. Другие предположения связаны с эволюцией похожих европейских блюд, например, известного в Дании XIII века hwit moos («белая каша»), англо-нормандского blanc desigree («белое сирийское») и других. Старейший рецепт аналогичного блюда обнаружен в копии датской поваренной книги



конца XII – начала XIII века.

В средние века бланманже уже было популярным европейским блюдом, оно упомянуто даже в кулинарной книге начала XV века, составленной придворными поварями Ричарда II.

В России бланманже традиционно подавалось в начале сладкого стола.

Традиционный рецепт бланманже включает миндальное молоко, рисовую муку или крахмал, сахар и специи по вкусу – ваниль, мускатный орех и другие. Современные рецепты часто включают также желатин или агар-агар, так как их использование улучшает внешний вид блюда: желе становится более плотным и держит форму. По желанию в бланманже добавляют молотые орехи, какао, ягоды или цукаты, мяту, а также ром или коньяк.

Как приготовить это блюдо правильно? Десерт готовится легко и быстро. Берем 100 г сливок, литр молока, 75 г рисовой муки и 200 г орехов. Разводим рисовую муку в полулитре холодного молока. Остальное молоко разбавляем сливками и нагреваем в кастрюле на конфорке. Добавляем измельченные орехи.

Неспешно вливаем молоко с рисовой мукой, помешивая венчиком. Можно добавить желатин или агар-агар. Кипятим массу, пока она не загустеет.

Добавляем сахар и мускатный орех (порошок) по вкусу, размешиваем до однородности.

Теперь нужно снять бланманже с плиты, разлить по формочкам и дать остыть, отправив в холодильник на пару часов.

Приятного аппетита!

Смоква

Наши предки не меньше европейцев любили закусить на десерт чем-то сладеньким. Есть у нас и свои проверенные временем рецепты. Например, яблочная смоква.

Яблоки вымойте. Кстати, для смоквы можно взять абсолютно любые яблоки, даже мелкие и неказистые на вид. Нарежьте плоды в алюминиевую, латунную или медную (не эмалированную) кастрюлю, удаляя семечки. К яблокам можно добавить сливу, смородину, абрикосы, клубнику.

После того как яблоки нарезали, добавляем воды, чтобы плоды не пригорали. В процессе варки при необходимости воду можно понемногу добавлять. Увариваем яблоки под крышкой 20 минут.

Толкушкой или блендером измельчаем яблоки в однородную массу, затем снова ставим на огонь и обязательно накрываем крышкой. Доводим до кипения и провариваем еще 5–10 минут.

На противень укладываем бумагу для выпечки, слегка смазываем растительным маслом. Наливаем яблочную массу на противень и равномерно распределяем тонким слоем.

Помещаем противень в духовку, нагретую до 120°C, на 10 минут при открытой дверце. Далее достаем смокву из духовки и оставляем сохнуть на ровной поверхности в комнате на пару дней.

Готовую смокву можно нарезать ножницами и свернуть рулетиком.

Ирина БЕЛОГОЛОВЦЕВА

ТЕСТ

Уважаемые читатели! Предлагаем вам пройти несложный, но увлекательный кулинарный тест

Знаете ли вы кухни народов мира?

1. Национальным блюдом какой страны является паэльля?

*Франция
Австрия
Испания*

2. В какой стране пельмени называют «дюш-бара»?

*Азербайджан
Болгария
Армения*

3. Лепешки «Кабартма» из какой страны?

*Россия
Венгрия
Румыния*

4. Национальным блюдом какой страны является «Билтонг» - длинные полоски высушенного мяса, приправленного всевозможными специями?

*Казахстан
ЮАР
Норвегия*

5. Из какого языка происходит слово «майонез»?

*Французского
Итальянского
Английского*

6. Банош - ароматная кукурузная каша со сметаной и сливками, это национальное блюдо какой страны оно является?

*Украина
Белоруссия
Казахстан*

7. Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?

*Грузия
Армения
Азербайджан*

8. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.

*Кулеш
Солянка
Капустница*

Правильные ответы:

1. Испания. 2. Азербайджан. 3. Франция. 4. ЮАР. 5. Французского. 6. Украина. 7. Грузия. 8. Кулеш.