

СОУСЫ

БОЛЬШАЯ КУЛИНАРНАЯ КНИГА

# СОУСЫ



- Молоко необходимо для соуса бешамель, десертных соусов и для разбавления.
- Сладкие сливки и сметана – распространенная основа для соусов.
- Йогурт и творог служат основой для дипов и часто добавляются в майонез.

## Молочные продукты *вроде йогурта или творога служат основой для заправок и дипов, густые сливки идеальны для сгущения, а молоко и жидкие сливки составляют основу для кремовидных соусов.*

Молоко и его производные – сливки, йогурт, сыры – необходимы при приготовлении соусов: они служат как основой, так и необходимым ингредиентом.

### Молоко

Это одновременно и напиток, и питательный продукт. Словом «молоко» обычно по умолчанию называют коровье молоко, хотя издавна в пищу используется и молоко, получаемое от других животных, например, от овец, коз или буйволиц. Для сохранения сырое молоко нагревают 15–20 секунд примерно до 70–85°C (пастеризуют) – так оно может храниться около 7 дней. Молоко ультравысокотемпературной обработки (так называемое УВТ-обработанное) нагревается за 1–5 секунд до 135–150°C и хранится до 3 месяцев. Стерилизованное молоко кипятят 10–20 минут при 110°C.

**Признаки:** Молоко представляет собой непрозрачную белую жидкость со сложным составом и раз-

ной степенью жирности. Частично обезжиренное молоко в среднем имеет жирность 1,5%, цельное молоко – 3,5% жира; оно состоит на 87% из воды, на 3,7% из молочного жира, на 3,3% из белков и на 4,8% из углеводов (молочного сахара, лактозы), а также содержит много минеральных веществ, в частности, кальция и фосфора, и витамины.

**Применение:** Молоко служит, во-первых, основой десертных соусов, во-вторых, является основным ингредиентом для соуса бешамель и его вариаций. Его можно использовать для разбавления соусов и дипов, для осветления соусов или смягчения остроты.

### Сладкие сливки и сметана

Сливки (2, 3) состоят из вершкового или полученного путем центрифугирования молочного жира. Из них изготавливают продукты разной степени жирности.



(1) **МОЛОКОМ** (если не указано его происхождение) называют коровье молоко; оно поступает в продажу как пастеризованное, УВТ-обработанное или сгущенное.



(2) **ЖИДКИЕ СЛИВКИ** бывают белого цвета и разной степени жирности. Для взбивания они должны иметь жирность не менее 25%.

**Признаки:** Имеющиеся в продаже жидкие сладкие сливки имеют белый цвет, они пастеризованные и имеют жирность 25–40%. Сливки жирностью свыше 30% считаются сливками для взбивания (хотя иногда взбиваются сливки жирностью от 25%, но тогда объем продукта после взбивания получается меньше). Двойные (или жирные) сливки плотные и имеют жирность не менее 40%. Сметана, в которую добавлены молочнокислые бактерии, имеет слегка кисловатый вкус и более плотную, чем у сливок, консистенцию. Она содержит минимум 10% жира, в жидком виде – от 20 до 29%, а крем-фреш – минимум 30% жира.

**Применение:** Жидкие сладкие сливки служат для приправления пикантных и сладких соусов, а также в качестве основы для многих десертных соусов. Взбитые сливки могут использоваться как основа для дипов. Их осторожно примешивают к соусу перед подачей на стол для придания воздушности. Если же сливки добавляются непосредственно в процессе приготовления, их жирность должна быть не менее 30%. Сметана при нагревании быстро образует хлопья и потому используется преимущественно для холодных соусов и дипов. Теплые же соусы приправляют крем-фрешем, поскольку при его нагревании хлопья образуются не так быстро.

### Йогурт и творог

Для приготовления натурального йогурта (4) в молоко добавляются молочнокислые бактерии, которые запускают процесс ферментации. Для



(3) **ГУСТЫЕ СЛИВОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ** бывают как из сладких сливок (двойной жирности), так и из сквашенных (сметана и крем-фреш).

приготовления творога (5) в молоко добавляют молочнокислые бактерии и сычуг, оно сквашивается и твердые компоненты отделяются от жидкой сыворотки.

**Признаки:** Натуральный йогурт имеет кисловатый привкус и, подобно творогу, бывает разной жирности. Отжатый или прессованный творог имеет более плотную консистенцию.

**Применение:** Йогурт и творог служат основой для заправок и дипов, а также для приготовления легкого майонеза пониженной жирности.



(4) **НАТУРАЛЬНЫЙ ЙОГУРТ** имеет белый цвет и не содержит красителей или вкусовых добавок. Бывает разной жирности.



(5) **ТВОРОГ** – это белая рыхлая масса вроде мягкого сыра; в зависимости от жирности имеет крошащуюся консистенцию от сухой (обезжиренный творог) до сливочно-кремовой (сливочный творог).

## Мягкие и твердые сыры: *свежие сырные продукты являются неострой основой для дипов; созревший пикантный сыр придает аромат и вкусовые нюансы различным заправкам и сырным соусам.*



(1) **МЯГКИЙ СЫР** (снизу вверх): зернистый сыр, маскарпоне и мягкий сыр из густых сливок – свежие, не выдержанные сыры, обладающие в основном мягким ароматом. В зависимости от жирности и технологии изготовления их консистенция бывает от кремово-мягкой до зернистой.

При изготовлении сыра вследствие добавления сычуга твердые компоненты молока отделяются от жидкой сыворотки. Молоко предварительно сквашивается или молочнокислыми бактериями, или при помощи сычуга. Образующаяся при этом студенистая масса в зависимости от вида сыра обрабатывается дальше по-разному, измельчается и нагревается.

### Мягкий сыр

Мягкий сыр (1) изготавливается, как правило, из пастеризованного молока или сливок, содержит много воды и не подлежит длительному хранению. При его производстве требуется меньше сычуга и более низкие температуры, чем для твердых сыров. Мягкий сыр можно производить и из сыворотки – получается сыр рикотта.

**Признаки:** Мягкий сыр обладает нежным вкусом, бывает разной жирности и в зависимости от изготовления имеет вкус от кисловатого (домашний) до сладковатого (маскарпоне). Большинство видов такого сыра имеют гладкую мягкую консистенцию; домашний или зернистый мягкий сыр обладает крошащейся консистенцией.

**Применение:** Мягкий сыр из коровьего и козьего молока хорош в качестве основы для различных холодных соусов и дипов.

### Пряные сорта сыра

Зрелый сыр обладает ароматом от интенсивного до сильно пикантного. В свеженатертом или раскрошенном виде им ароматизируют соусы на молочной и сливочной основе.

### ТВЕРДЫЕ СЫРЫ

Такие сыры, как грюйер (2), эмменталь (3) или другие (горный сыр, бофор или комте), поступают в основном из альпийских регионов.

**Признаки:** Плотные твердые сыры с дополнительно подогретой и отжатой массой обычно изготавливаются из коровьего молока, с жирностью в сухом веществе от 30 до 50% и со вкусом от слегка сладковатого и мягко-орехового до пикантного.

**Применение:** В свеженатертом виде эти пряные сыры придают аромат соусам к пасте на молочной или сливочной основе, а также служат для gratinирования (посыпания) овощей и картофеля (например, соус морней).

### СЫРЫ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Сыры с плесенью внутри, например, горгонзола (4), рокфор, фурум д'амбер, стилтон или немецкий «серебристый» сыр (5) изготавливаются преимущественно из коровьего или овечьего молока.

**Признаки:** Плесень (*Penicillium glaucum*) попадает в сырные головы обычно путем протыкания их иголками, и только у рокфора и стилтона она примешивается при помощи пульверизатора в процессе изготовления сырных голов. Сыры с голубой плесенью часто имеют кремовидную консистенцию, жирность около 50% в сухом веществе и богатый вкус от мягкого до пикантного.

**Применение:** Такие соленые сыры с голубой плесенью (как рокфор) подходят для сырных заправок.

Сортами с более мягким вкусом часто ароматизируют соусы на молочной и сливочной основе к пасте и овощам или gratinируют блюда.

### СЫРЫ ДЛЯ НАТИРАНИЯ

Очень твердые сыры, например, пармезан (6) и пекорино, изготавливаются из коровьего и овечьего молока, долго выдерживаются и идеальны для натирания.

**Признаки:** Их плотная масса имеет сухую ломко-крошащуюся консистенцию. Они содержат от 35 до 45% жира в сухом веществе и обладают гармоничным, пряным вкусом.

**Применение:** В натертом виде они служат для ароматизации и приправления сливочных соусов и заправок.



(4) **ГОРГОНЦОЛА ПИКАНТЕ** – итальянский сыр из коровьего молока, с массой соломенного цвета, пронизанной многочисленными серо-голубыми прожилками плесени, красноватой коркой и жирностью 48% в сухом веществе.

- Мягкий сыр – хорошая основа для холодных соусов и дипов.
- Твердый сыр придает молочным и сливочным соусам аромат.
- Сыром с голубой плесенью ароматизируют сырные заправки и соусы на молочной и сливочной основе.
- Сыр можно натирать для ароматизации и приправления сливочных соусов и заправок.



(2) **ГРЮЙЕР** – швейцарский сыр из коровьего молока с плотной желтоватой массой. Бывает с многочисленными мелкими дырками или вовсе без дырок, с коричневатой коркой. Жирность – 50% в сухом веществе.



(5) **НЕМЕЦКИЙ «СЕРЕБРИСТЫЙ» СЫР** (здесь: бергадер-эдельпильтц) с благородной плесенью производится из коровьего молока, с беловатой, кремово-плотной массой с голубой внутренней плесенью и жирностью 50% в сухом веществе.



(3) Швейцарский **ЭММЕНТАЛЬ** вырабатывается из коровьего молока, с плотной желтой массой с многочисленными дырками диаметром 1–3 см. Корка желто-коричневая, жирность – 45% в сухом веществе.



(6) **ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО** – ультра-твердый сыр из Италии с соломенной, слегка зернистой и ломкой массой и светло-коричневой коркой. Жирность составляет 35% в сухом веществе.

## Карамелизация и придание цвета соусам

*Карамель необходима для ароматизации, а также для окрашивания соусов. Коричневый, желтый, зеленый или красный цвет и дополнительный аромат соусам придают другие натуральные ингредиенты.*

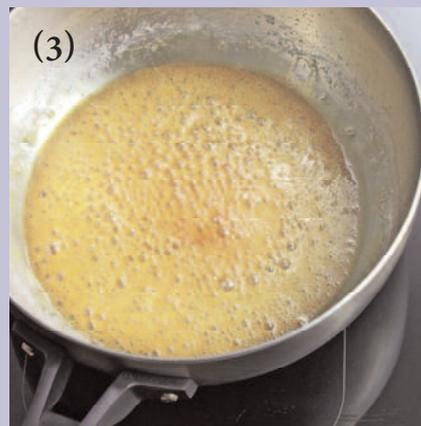
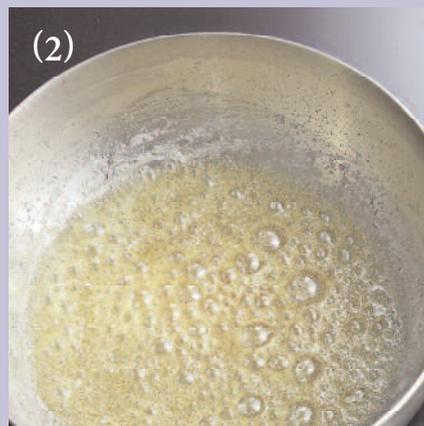
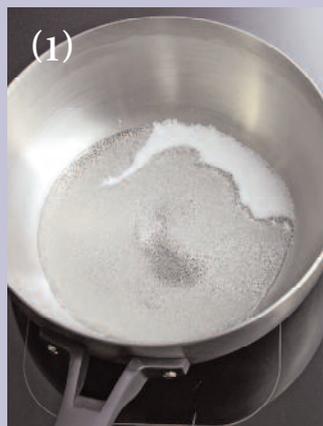
ПРИ ПОДРУМЯНИВАНИИ САХАРА, как и при обжаривании мяса, происходят различные химические реакции, в ходе которых возникают нужные окрашивающие и ароматические вещества. Однако принцип действия при этом неодинаков: при карамелизации нагревание вызывает реакцию не с аминокислотами, а с кислородом (окисление), при этом сахар распадается на составные части.

Молекулы пищевого сахара (сахарозы) состоят из компонента глюкозы и компонента фруктозы, соединенных между собой атомом кислорода. При нагревании сахара с небольшим количеством воды атом кислорода вступает в реакцию с водой (гидролиз) и компоненты сахара разделяются. При усилении нагревания компоненты (моносахариды) видоизменяются дальше и объ-

единяются в длинные цепочки. При температуре 165–190°C сахар плавится и реагирует с кислородом (окисление). Сначала он приобретает светло-желтый, затем золотисто-коричневый и, наконец, темно-коричневый цвет. При этом по мере усиления коричневого цвета возникают «жареные» вещества, отвечающие за вкус. Однако нагревание не должно быть слишком сильным, иначе карамель подгорит и образуются горькие вещества. Карамелизация сахара может происходить и без воды, но из-за длинных молекул карамель плохо растворяется, поэтому для соусов ее лучше готовить с водой. А вот для приготовления грильяжа, который должен быть твердым, сахар как раз подрумянивают без воды.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРАМЕЛИ: *растопливание и подрумянивание сахара*

- (1) Доведите в кастрюле 100 г сахара с 1–2 ст. л. воды до кипения. Учтите: кристаллы сахара быстро растворяются.
- (2) Продолжайте варить смесь сахара с водой – она приобретет легкий светло-желтый цвет.
- (3) При дальнейшем нагревании примерно при 180°C сахар слегка потемнеет – начинается карамелизация.
- (4) Для окрашивания или ароматизации соусов обычно используется золотисто-коричневая карамель.



### ОКРАШИВАНИЕ СОУСОВ

Натуральные красители используются поварами целенаправленно для придания привлекательного вида фонам, соусам и дипам. Наряду с необходимым окрашиванием красители, полученные из овощей, трав или специй или добавленные в виде экстракта, пюре или сока, придают еще и аромат. Например, цвет и вкус светлым соусам придает добавление при варке подрумяненной неочищенной луковицы. Желтые и оранжевые тона соусе получают при помощи сушеного или свежего корня куркумы, размоченных нитей шафрана или семян анатто. Сабайоны, соусы на майонезной основе или дипы приобретают приятный зеленый цвет путем добавления пюре из шпината или трав. При варке с помидорами соусы окрашиваются в красный цвет. Более или менее интенсивный красный цвет придают также томатная паста, кули с паприкой или свекольный сок.



**(1) ПОДРУМЯНЕННАЯ ЛУКОВИЦА:** Разрежьте луковицу в кожуре пополам и подрумяньте без жира на сковороде на листе алюминиевой фольги.



**(2) ШАФРАН:** Ненадолго замочите несколько нитей шафрана в теплой воде и примешайте вместе с водой от замачивания.



**(3) ПЮРЕ ИЗ ПЕТРУШКИ:** Приготовьте в миксере пюре из листьев петрушки с 1 ст. л. воды и примешайте к готовому соусу.



**(4) СВЕКОЛЬНЫЙ СОК:** В зависимости от желаемой интенсивности цвета добавьте 1–3 ст. л. сока и хорошенько перемешайте.

## Натуральные, идентичные натуральным и искусственные

Красители используются с давних времен, чтобы придать блюдам более аппетитный вид. Для этого раньше использовались преимущественно натуральные красители, такие как каротин (морковь), ликопин (помидоры) или хлорофилл (шпинат). Красный и фиолетовый цвет можно было получить с помощью кармина или кошенили, красящего вещества, которое добывается из сушеных панцирей самок одного из видов кокцид, – он используется до сих пор.

Примерно в конце XIX в. исследователи обнаружили ряд других веществ, которые можно было использовать для окрашивания, однако они наносили сильный вред здоровью. Такие вещества с содержанием тяжелых металлов, как сульфид ртути или окись свинца, вскоре были запрещены первым Законом о пищевых продуктах (1887 г.). А вот азокрасители, получаемые из смолы, а позднее на основе нефти, еще долго были разрешены. Сегодня все из примерно сорока разрешенных и не вредных для здоровья пищевых красителей натурального, идентичного натуральному (синтетические эквиваленты веществ, встречающихся в природе) или искусственного происхождения должны обозначаться номерами с буквой E. К ним также относятся такие металлы, как алюминий (E173), серебро (E174) и золото (E175), которые, как и все пищевые красители с номерами от E170 до E180, разрешено использовать только для поверхностного окрашивания.

Катрин Виттманн



## Фоны из остовов рыбы и ракообразных

*Рыбные кости, кожу или панцири жаль выбрасывать, поскольку при обжаривании, тушении или вываривании они отдают много аромата – ценные вещества, обогащающие многие изысканные соусы.*

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО АРОМАТА остовы (как рыбы, так и ракообразных) должны быть совсем свежими. Тогда их не обязательно замачивать, однако в любом случае их необходимо тщательно промывать под холодной водой. Важно учитывать время варки, поскольку при слишком длительной тепловой обработке костей и кожиры фон получится клейким. Для приготовления фона из

ракообразных достаточно примерно 45 минут, а для рыбного – 20–30 минут. При этом для рыбного наряду с базовым рецептом существуют разновидности: например, фенхель можно заменить 75 г шампиньонов и 2 ломтиками лимона или использовать смесь из 30 г корневого сельдерея, 50 г фенхеля и 3 шампиньонов.

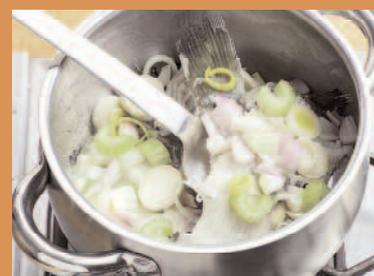


(1) Острым ножом нарежьте порей и черешковый сельдерей тонкими кольцами, корень петрушки – мелкими ломтиками (нарезка матиньон), а зеленый лук – мелкими кубиками.

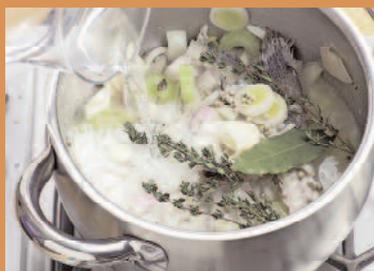
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБНОГО ФОНА



(2) Растопите сливочное масло в кастрюле и, переворачивая, обжаривайте в нем остовы 3–4 минуты.



(3) Добавьте кубики лука-шалота и подготовленные овощи и, переворачивая, недолго припускать все вместе, не доводя до появления цвета.



(4) Залейте двумя литрами холодной воды. Затем добавьте лавровый лист, тимьян и горошины перца.



(5) Снова доведите фон до кипения и варите 20–30 минут, периодически снимая пену.



(6) В заключение процедите готовый рыбный фон через сито, выложенное тканью.



### РЫБНЫЙ ФОН

(выход около 1,5 л)

- 1 кг остовов белой рыбы (с. 20)
- 80 г лука-шалота, 100 г порея, ½ клубня фенхеля
- 80 г черешкового сельдерея, 100 г корня петрушки
- 3 ст. л. сливочного масла, 250 мл сухого белого вина
- 1 лавровый лист, 2–3 веточки тимьяна
- ½ ч. л. горошин белого перца

Измельчите остовы, тщательно промойте под холодной водой или замочите на 20 минут и дайте воде стечь. Очистите лук-шалот и нарежьте мелкими кубиками. Очистите порей, фенхель и черешковый сельдерей. Почистите корень петрушки и следуйте пп. 1–3 (с. 74). Погасите все белым вином, снова медленно нагрейте, слегка уварите жидкость и приготовьте фон, как показано в пп. 4–6 (с. 74).

### ФОН ИЗ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

(выход около 300 мл)

- 50 г белого лука, 100 г помидоров
- 50 г шампиньонов, 2 стебля петрушки
- 1 стебель укропа, 1 лавровый лист
- 1 ст. л. подсолнечного масла
- остовы 2 копченых форелей
- 350 мл рыбного фона

Для фона из копченой рыбы очистите луковичку, разрежьте помидоры пополам и удалите плодоножки, почистите грибы и нарежьте все кусочками. Свяжите травы в букет гарни. Пассеруйте овощи и грибы в растительном масле до осветления,

добавьте букет гарни, залейте все рыбным фоном и доведите до кипения. Выключите огонь и оставьте остовы примерно на 30 минут настаиваться. В заключение процедите фон из копченой рыбы через сито, выложенное тканью.

### ФОН ИЗ РАКООБРАЗНЫХ

(выход около 1 л)

- остовы 1 отваренного омара (альтернатива: 500 г речных раков или норвежских омаров)
- 250 г моркови, 50 г черешкового сельдерея
- 50 г порея, 50 г лука-шалота
- 2 зубчика чеснока, 2 помидора
- 2 ст. л. растительного масла, 20 мл коньяка, 20 г сливочного масла
- соль, перец
- 1 лавровый лист
- 1 головка гвоздики
- 3 ягоды можжевельника, 1 веточка тимьяна
- 1 стебель эстрагона, 50 г томатной пасты

Промойте остовы, дайте воде хорошенько стечь или высушите их в духовке и измельчите. Почистите овощи и нарежьте ломтиками или кубиками, разрежьте помидоры на 8 частей. Обжарьте остовы в растительном масле, погасите коньяком и оставьте в сторону. Пассеруйте овощи в сливочном масле до осветления. Добавьте специи, травы и томатную пасту и настаивайте все вместе примерно 2 минуты. Примешайте остовы, залейте все 1,5 л холодной воды и доведите до кипения, периодически помешивая. Варите фон примерно 45 минут, периодически снимая пену, и процедите через ткань.

*Ароматные фон-бульоны (слева рыбный, справа – из копченой рыбы, в центре – более темный из ракообразных) являются основой для многих изысканных соусов к морепродуктам.*

# Овощной мармелад и фруктовая горчица

## КРАСНЫЙ ТОМАТНЫЙ МАРМЕЛАД

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ДЛЯ ТОМАТНОГО МАРМЕЛАДА:

- 8 спелых томатов, 250 г желирующего сахара (1:1)
- 15 г соли, 5–8 г растолченного перца
- ½ небольшого стручка чили без семян, нарезанного мелкими кубиками
- 6–8 листьев базилика, нарезанных тонкими полосками

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- 200 г свежего козьего сыра

1. Для мармелада бланшируйте томаты, очистите кожицу и разрежьте на 8 частей. Поместите их в кастрюлю с 5 ст. л. воды, желирующим сахаром, солью, перцем и кубиками чили. Доведите все до кипения, снимите пену и уварите смесь до густоты, затем остудите на ледяной воде. Если мармелад все еще жидкий, поместите его в сито и дайте жидкости стечь, чтобы получилась нужная консистенция мармелада, затем примешайте полоски базилика.

2. Сформируйте из козьего сыра 8 одинаковых шариков, разложите на тарелки и подавайте с томатным

мармеладом. К нему очень вкусны пожаренные во фритюре верхушки розмарина в сахарной пудре.

## ГОРЧИЦА С ИНЖИРОМ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ДЛЯ ГОРЧИЦЫ С ИНЖИРОМ:

- 16 крупных спелых плодов инжира
- 200 г коричневого сахара
- свежего корня имбиря, очищенного и тертого, на кончике ножа
- 5 ст. л. бальзамического уксуса
- 3 ст. л. малинового уксуса
- 2–3 ст. л. горчичного порошка

1. Почистите и нарежьте инжир кусочками со стороной 2 см. Карамелизуйте сахар в кастрюле и добавьте инжир и тертый имбирь. Погасите бальзамическим и малиновым уксусами и, помешивая, варите смесь 10 минут на слабом огне.

2. Затем примешайте горчичный порошок и снимите кастрюлю с огня. Переложите горчицу в подходящую посуду (она еще может быть кусковой) и остудите. Подавайте ее к твердыми сырами вроде тет-де-муана или к любым другим на ваш вкус.

с. 25, 40

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ



# Какие ароматы подходят к сыру?

Излюбленными ингредиентами к сырному ассорти и сырным закускам являются виноград и орехи. Но подходят не только они и не всегда оптимально. Ведь с точки зрения вкуса между просто мягким сыром и мягким сыром с красной коркой все же существуют существенные различия. Как правило, именно очень ароматные, острые сыры, такие как мюнстер, эпуз или лимбургский сыр, лучше всего сочетаются с кисловато-пикантными компонентами, например, такими, которые встречаются во фруктовых соусах, фруктовых горчицах или в чатни. Здесь у соусов имеется преимущество, потому что разные вкусовые направления можно сочетать между собой и согласовывать с отдельными видами сыра.

## ЧТО К ЧЕМУ ПОДХОДИТ?

Мягкий сыр с нежным вкусом универсален: в соленом окружении он совместим с острыми травами, но его можно и подслащивать сахаром или медом и дополнять абрикосами, клубникой, малиной, вишней, карамелизованными яблоками или засахаренными фруктами. При этом вино не должно перекрывать тонкий аромат сыра. К мягким сырам рекомендуются легкие и розовые вина, как сладкий вариант подойдет десертное вино. Свежий козий сыр гармонирует с грушами и трюфельным растительным маслом, но к нему превосходно подходит и кисло-сладкий томатный мармелад (слева). К мягким сырам с наружной плесенью (камамбер, бри или шаурс), вкус которых после выдержки колеблется от слегка кисловатого до напоминающего грибы, подходят не слишком сладкие чатни или фруктовые соусы с яблоками, абрикосами, брусникой или клюквой (стр. 279). В этом случае к ним подают легкое ароматное белое вино, шампанское или бургундское. Насыщенный мягкий сыр с красной коркой также гармонирует с черносливом и каштановым медом, в качестве сопровождения к нему возможны сухое белое вино с фруктовым вкусом, сидр или зрелое красное вино. К ломтевым сырам подходят кисло-сладкие или сладко-острые

фруктовые соусы, такие как соус с ананасом и чили (с. 271). Здесь идеальным сопровождением являются пряные белые и насыщенные красные вина.

## ГОРЧИЦА: СЛАДКО-ФРУКТОВАЯ И ЧУТЬ ОСТРАЯ

Сочетание сладкого и острого у горчицы не является чем-то экстраординарным – ну как себе представить австрийские белые колбаски без сладкой горчицы? Однако в последние годы все чаще обнаруживалось, что это сочетание сладости, остроты и фруктовых ароматов прекрасно подходит и к сыру. Начало этому дали итальянские «горчишные» фрукты из фруктовой горчицы (Mostarda di frutta): для ее приготовления мандарины, мини-апельсины, груши, персики, абрикосы, вишни, виноград и другие плоды собирают незадолго до созревания, засахаривают и заливают горчичным сиропом. Как и горчица с инжиром (слева), они особенно вкусны к твердым сырам, например, к комте, тет-де-муану, бофору, эмменталу, горному сыру или к зрелой гауде. К твердому сыру также подходят фруктовые конфитюры из темных ягод (ежевика, черника). При выборе важна степень зрелости: молодой сыр сопровождается белым вином с фруктовым вкусом, к выдержанному твердому сыру – насыщенное красное вино.

## БЛАГОРОДНАЯ ПЛЕСЕНЬ И СЛАДОСТЬ

Пикантные сыры с голубой плесенью (рокфор, горгонзола или фурм д'амбер) переносят ярко выраженную сладость. К ним часто подают груши или виноград, а в Италии также персики. Сладкие фруктовые соусы, чатни, желе и благородные сладкие вина (айсвайн и изюмное трокенбееренаусле) служат наилучшим дополнением к сырам этого семейства. Впрочем, все указанные сочетания – лишь рекомендации, а не правила. Важно найти свои собственные вкусовые предпочтения.

Катрин Виттманн



## Конфи из розового грейпфрута со свежей мятой

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут

ДЛЯ КОНФИ ИЗ ГРЕЙПФРУТА:

- 5 розовых грейпфрутов
- 250 г мякоти ананаса
- 250 г мякоти манго
- 1 стручок ванили, 4 стебля мяты
- 40 мл ликера на основе виски, например Drambuie (альтернатива: 20 мл виски)
- 500 г желирующего сахара (1:1), 500 г сахара

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- 6–7 подготовленных стеклянных банок с завинчивающимися крышками емкостью по 235 мл или по 500 мл

с. 45  
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ  
с. 148  
ПРАКТИКУМ

*Весной фруктовое конфи можно ароматизировать несколькими стеблями слегка подвявшего ясенника и приправить зеленым перцем или фисташками.*

1. Для конфи почистите грейпфруты, тщательно удалив белую внутреннюю оболочку. Маленьким острым ножом надрежьте плоды между перегородками и аккуратно снимите с них мякоть. Затем нарежьте мякоть грейпфрута на мелкие кусочки. Нарежьте мякоть ананаса и манго кубиками со стороной 5 мм и смешайте с кусочками грейпфрута.

2. Разрежьте стручок ванили пополам, выскребите мякоть и добавьте стручок к фруктам. Помойте стебли мяты и встряхните досуха. Свяжите мяту кухонной нитью в пучок и добавьте к фруктам. Затем добавьте ликер на основе виски, оба вида сахара распределите на фруктах и настаивайте 10 минут.

3. После этого доведите смесь до кипения и кипятите 4 минуты на сильном огне, затем снова удалите мяту и стручок ванили. Разложите горячее конфи в подготовленные банки. Сразу закройте их и, перевернув, оставьте так на 5 минут. Переверните обратно и остудите конфи; оно хранится в холодильнике 6–8 недель.

4. Подавайте конфи из розового грейпфрута слегка охлажденным к свежему сыру из коровьего, овечьего или козьего молока или к холодным блюдам из сыра.





## Красное луковое конфи к козьему сыру

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 30 минут

ДЛЯ КОНФИ:

- 500 г очищенного красного лука
- 400–600 мл красного вина
- 50 г хвойного меда (2 полных ст. л.)
- 2 веточки тимьяна, 1 ч. л. очищенного и мелко порубленного свежего корня имбиря
- 1 лавровый лист
- 1–2 ст. л. 6-летнего бальзамического уксуса
- 1 ч. л. морской соли

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- 2 подготовленных стеклянных банки с закручивающимися крышками (примерно на 230 мл)

с. 51

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

с. 67

ПРАКТИКУМ

1. Для конфи нарежьте лук мелкими кубиками. Поместите их в небольшую кастрюльку и залейте в нее примерно 300 мл красного вина. Затем добавьте мед, тимьян, имбирь и лавровый лист и варите все на слабом огне 45–60 минут, пока смесь не приобретет консистенцию мармелада. Постепенно добавляйте оставшееся красное вино и при необходимости разбавьте конфи небольшим количеством воды.

2. Снимите конфи с плиты и приправьте его по вкусу уксусом бальзамико и морской солью. Переложите горячее конфи в подготовленные банки. Красное конфи вкуснее всего слегка теплым – например, к сен-фелисьену, сен-панкрусу или другим видам козьего свежего сыра.

### *Длительное хранение*

Если темно-красное острое луковое конфи, по консистенции напоминающее мармелад, сразу после приготовления переложить в чистые стеклянные банки и герметично их закрыть, то оно будет храниться в холодильнике несколько недель.