

# Кулинарная энциклопедия

том 13



К (Кладкака – Конфитюр)

Кулинарная энциклопедия (ИД «Комсомольская правда»)

# **Кулинарная энциклопедия. Том 13. К (Кладкака – Конфитюр)**

«ИД Комсомольская правда»

2016

Кулинарная энциклопедия. Том 13. К (Кладкака – Конфитюр) /  
«ИД Комсомольская правда», 2016 — (Кулинарная энциклопедия  
(ИД «Комсомольская правда»))

ISBN 978-5-4470-0100-1

В этом томе: всё о клубнике, клюкве и кокосе. Секреты жарки в кляре. Чем полезна капуста кольраби. Как сделать настоящий клубный сэндвич, какие блюда можно приготовить с козьим сыром. Рецепты домашней колбасы и коврижки с инжиром. Какое блюдо подают на праздничный стол в еврейскую Пасху. Что такое кладкака, клафути и коддл и многое другое.

ISBN 978-5-4470-0100-1

, 2016

© ИД Комсомольская правда, 2016

## Содержание

Кладкака	6
Кларет	8
Клафути	10
Клафути с вишней	11
Клафути с ревенём	13
Клейкий рис	15
Клейкий рис с манго	16
Клейковина (глютен)	18
Клементин	19
Кленовый сироп	20
Клёцки	22
Овощной суп с хлебными клёцками	23
Клёцки из манной крупы и творога	25
Конец ознакомительного фрагмента.	26

# Кулинарная энциклопедия. Том 13. К (Кладкака – Конфитюр)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Татьяна Горелкина, Ирина Завьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2016

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

## Кладкака

Блюдо шведской кухни. Шоколадный пирог, который готовится с непропечённой жидковатой серединой.

*На 6 порций*

*Время приготовления: 50 мин*

500 г сливочного масла

500 г тёмного шоколада

8 яиц

500 г сахарной пудры

250 г пшеничной муки

*Калорийность: 415 ккал*

- Дать маслу размягчиться при комнатной температуре. Шоколад растопить на водяной бане и перемешать с маслом. Отделить желтки яиц от белков, желтки взбить с сахарной пудрой. Белки взбить в отдельной посуде в крепкую пену.
- Шоколадно-масляную смесь соединить со смесью сахара и желтков, аккуратно ввести белки и муку, перемешать до однородности.
- Смазать форму сливочным маслом, выложить в неё тесто. Выпекать пирог в духовке при температуре 250 °С в течение 4–5 минут.
- Достать форму из духовки, оставить пирог для охлаждения на 10–15 минут. Затем прямо в форме разрезать на порционные куски и подать к столу.



## Кларет

Сборное название лёгких сухих красных вин, производимых во французском регионе Бордо, а также вин такого типа, которые изготавливаются в других странах.

История кларета начинается с XII века. В то время англичане ввозили много французского вина, и название «кларет» (от фр. *clair* – лёгкое, прозрачное) закрепилось за светлыми и лёгкими разновидностями бордоских вин.

В наши дни кларет, как и в старину, представляет собой нечто среднее между розовым и красным вином. Производится кларет путём купажа (смешивания) вин сортов Каберне Фран, Каберне Совиньон и Мерло. Кларет – лёгкое вино с фруктовыми нотами. Как правило, его пьют молодым (с выдержкой не более полугода). Подают к закускам в качестве аперитива.

Упоминания о кларете, на протяжении нескольких веков занимавшем важное место в британской гастрономической культуре, часто встречается в английской литературе.

*«Если бы Джеймс выпил дюжины бутылок кларета, старая дева могла бы ему простить. Мистер Фоке и мистер Шеридан пили кларет. Джентльмены вообще пьют кларет. Но восемнадцать стаканов джина, выпитых с боксерами в гнусном кабаке, – это было отвратительное преступление, которое не так-то легко простить...»*  
*Уильям Теккерей, «Ярмарка тщеславия».*



## Клафути

Блюдо французской кухни. Десерт, нечто среднее между запеканкой и пирогом. Считается, что клафути изобрели в конце XIX века в Лиможе.

Готовится и подаётся клафути в глубоких формах. В обильно смазанную маслом форму сначала выкладывают в один слой фрукты или ягоды, затем их заливают жидким яичным тестом. Классическим считается клафути со свежей ароматной дикой вишней с косточками, но сейчас известно большое количество рецептов клафути с другими фруктами и ягодами. Важное условие – фрукты для начинки должны быть нарезаны на кусочки не больше вишни. В последнее время стали появляться и несладкие клафути – с овощами, например, с брокколи или брюссельской капустой.

## Клафути с вишней

*На 6 порций*

*Время приготовления: 1 час*

3–4 стакана свежей вишни с косточками

4 ст. л. сахара

2 ст. л. сливочного масла

3 яйца

200 мл молока

100 г пшеничной муки

щепотка соли

сахарная пудра для украшения

*Калорийность: 152 ккал*

- Вишню смешать с 1 ст. ложкой сахара. Форму для запекания с высокими бортами смазать маслом. Выложить в форму вишню в один слой.
- Яйца немного взбить с оставшимся сахаром, продолжая взбивать, добавить молоко и соль, затем постепенно вмешать муку. Должно получиться лёгкое, жидкое однородное тесто, по консистенции близкое к блинному. Приготовленным тестом залить вишню.
- Выпекать клафути в духовке при температуре 180 °С в течение 35–40 минут. Готовый клафути должен чуть пружинить.
- Достать клафути из духовки, немного остудить, посыпать сахарной пудрой. Подать клафути к столу тёплым.



## Клафути с ревенём

*На 6 порций*

*Время приготовления: 1 час*

400 г ревеня  
6 ст. л. сахара  
1 ч. л. ванильной эссенции  
2 ст. л. сливочного масла  
3 яйца  
300 мл молока  
щепотка соли  
170 г пшеничной муки

*Калорийность: 161 ккал*

- Ревень очистить, нарезать на небольшие кусочки. Ревень смешать с 2 ст. ложками сахара и ванильной эссенцией. Форму для запекания с высокими бортами смазать маслом. Выложить в форму ревеня в один слой.
- Яйца немного взбить с оставшимся сахаром, продолжая взбивать, добавить молоко и соль, затем постепенно вмешать муку. Должно получиться лёгкое, жидкое однородное тесто, по консистенции близкое к блинному. Приготовленным тестом залить ревеня.
- Выпекать клафути в духовке при температуре 180 °С в течение 35–40 минут. Готовый клафути должен чуть пружинить.
- Достать клафути из духовки, немного остудить, подать к столу горячим.



## Клейкий рис

Разновидность риса, очень популярная в странах Азии. Этот особый сорт риса культивируют в северных районах Юго-Восточной Азии уже тысячи лет. Есть подтверждённые археологами данные, что именно из этого риса приготавливали особый раствор, который использовали для строительства Великой Китайской стены.

Сегодня такой рис выращивают в основном в Лаосе, Мьянме, Китае и северных провинциях Таиланда. От привычного нам риса клейкий рис отличается матовыми округлыми зёрнами ярко-белого цвета, при термической обработке он становится прозрачным и не разваривается, а наоборот: зёрна остаются целыми и упругими, склеиваясь при этом между собой. Готовят клейкий рис на пару, как правило, в особых пароварках из бамбука или тростника.

В Лаосе и на севере Таиланда клейкий рис обычно подают в той же бамбуковой корзинке просто как гарнир к мясным блюдам. Рис едят руками, отщипывая по кусочку. Из-за особенностей приготовления такой рис не подлежит повторному разогреванию, поэтому из остатков готового риса формируют штучные изделия, по форме напоминающие печенье, затем их высушивают на солнце. В южных и центральных частях Таиланда из клейкого риса в основном делают фастфуд и десерты, самый известный из последних – клейкий рис с манго.

## Клейкий рис с манго

*(рецепт тайской кухни)*

*На 4 порции*

*Время приготовления: 1 час + замачивание*

500 г клейкого риса

190 г сахара

100 мл кокосового молока

0,5 ч. л. соли

1 среднее манго

1 ст. л. семян кунжута

*Калорийность: 291 ккал*

- Рис замочить в воде на сутки, затем отварить на пару в течение 30 минут.
- В готовый рис добавить сахар, кокосовое молоко и соль, перемешать и оставить на 30 минут.
- Манго вымыть, очистить от кожицы, удалить косточку и нарезать на тонкие ломтики.
- Кунжут обжарить на сухой сковороде в течение 1 минуты.
- Сформировать из риса удлинённые «батончики», выложить на тарелку, посыпать кунжутом, дополнить ломтиками манго.



## **Клейковина (глютен)**

Общее название группы белков, содержащихся в семенах злаков, таких как пшеница, рожь, овёс, ячмень, просо. Именно благодаря набуханию клейковины мука, смешанная с водой, становится пластичным тестом. Чем выше сорт муки, тем больше в ней содержится клейковины. Дополнительное обогащение муки клейковиной делает её богаче белком и улучшает качество хлеба, а также различных видов пасты. Клейковину добавляют не только в тесто, но и в мясные продукты (например, в недорогие сосиски и сардельки) для придания им упругой консистенции.

Примерно у 1 % людей клейковина может вызывать аллергию или более серьёзное нарушение пищеварения – целиакию (непереносимость глютена).

## Клементин



Цитрус, гибрид мандарина и апельсина «королёк», выведенный в 1902 году французским священником и селекционером Клеманом Родье, в честь которого и был назван.

Плоды клементина внешне практически не отличаются от мандарина, но на вкус более сладкие.

Сочные и сладкие клементины обычно засахаривают, а также добавляют в бренди для его ароматизации. На основе клементинов делают ликёры и маринады к дичи и птице.

## Кленовый сироп

Сироп на основе сока сахарного, красного или чёрного клёна. Первое письменное упоминание о кленовом сиропе относится к 1760 году. Однако известно, что такой же сироп делали индейцы, проживавшие на территории Северной Америки, задолго до прибытия в эти края европейцев.

В наши дни кленовый сироп готовят так же, как и сотни лет назад. С конца февраля до конца апреля собирают сок канадского клёна, для чего в стволе дерева сверлят отверстие диаметром 1,5 см на глубину 5 см и вставляют в него желобок, по которому сок стекает в специальную ёмкость. Собранный сок выпаривают в течение 30–35 часов. В среднем из 40 литров сока получается 1 литр сиропа.

До начала XX века из сиропа делали мягкий сахар, однако с увеличением количества плантаций сахарного тростника кленовый сахар стал большой редкостью. Производят кленовый сироп только на территории Северной Америки – в Канаде и в некоторых штатах США. Именно лист сахарного клёна стал символом Канады и изображён на её флаге. За чистотой и подлинностью канадского кленового сиропа следит специальная государственная комиссия.

Кленовый сироп уникален по своим свойствам, так как в его составе полностью отсутствует сахароза. В нём содержится вещество квебекол, которое имеет сладкий вкус, но относится не к углеводам, а к фенольной группе соединений, поэтому кленовый сироп в умеренных количествах можно употреблять даже страдающим сахарным диабетом, а одна из содержащихся в нём кислот стимулирует работу поджелудочной железы, благодаря чему данный орган быстрее выделяет инсулин.

В кулинарии кленовый сироп применяют для приготовления десертов, соусов и выпечки, для карамелизации, кроме того, это самая популярная добавка к блинам, оладьям или вафлям в Северной Америке.



## Клёцки

Кусочки теста, сваренные в бульоне, воде или соусе. Существуют рецепты клёцок не только из пшеничной муки – их также готовят из овощей, творога, ржаной, кукурузной или гороховой муки. В разных странах клёцки называются по-разному: галушки, кнели, ньокки и т. д. Неизменным будет только способ приготовления – сначала замешивается тесто, потом оно разделяется на маленькие кусочки, затем клёцки отваривают. Подают их как гарнир к основному блюду из мяса или рыбы, как составляющую супа, как самостоятельное блюдо с соусом или как десерт.

## Овощной суп с хлебными клёцками

*(блюдо немецкой кухни)*

*На 6 порций*

*Время приготовления: 45 мин*

4 крупные картофелины  
2 крупные моркови  
1 средняя луковица  
100 г черешкового сельдерея  
2 л овощного бульона (или воды)  
1 ст. л. соли  
4 горошины душистого перца  
0,5 ч. л. семян кориандра  
перец по вкусу

*Для хлебных клёцок*

500 г чёрствого белого хлеба  
200 мл молока  
1 средний пучок петрушки  
1 большая луковица  
3 ст. л. сливочного масла  
2 яйца  
2 ст. л. пшеничной муки  
соль и перец по вкусу

*Калорийность: 59 ккал*

- Овощи промыть, очистить, нарезать на одинаковые кубики. На среднем огне довести до кипения овощной бульон, добавить соль и душистый перец.
- Выложить в кастрюлю картофель, морковь и лук, довести суп до кипения, убавить огонь до слабого и варить 10 минут. Затем добавить сельдерей и варить ещё 15 минут.
- Приготовить клёцки. Хлеб нарезать кубиками, залить горячим молоком и оставить на 15 минут. Петрушку промыть, мелко нарубить. Лук очистить, очень мелко нарезать и обжарить в сливочном масле 3–5 минут, добавить петрушку, перемешать, снять с огня. Яйца взбить с солью и перцем, добавить жареный лук с петрушкой. Приготовленную массу смешать с размягчённым хлебом. Вымесить до однородного теста.
- Слепить клёцки размером со сливу, положить их в суп и варить 10–15 минут. Снять с огня, добавить кориандр, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.



## Клёцки из манной крупы и творога

*(блюдо украинской кухни)*

*На 3 порции*

*Время приготовления: 40 мин + охлаждение*

2–4 ст. л. сахара

50 г сливочного масла + для смазывания клёцок

250 г творога

1 яйцо

8–10 ст. л. манной крупы

100 г пшеничной муки

2 л воды

сметана для подачи

*Калорийность: 178 ккал*

- Сахар растереть с размягчённым маслом, добавить творог, яйцо, тщательно перемешать.
- В массу добавить манку в таком количестве, чтобы получилось не жидкое, но легко перемешивающееся тесто. Убрать в холодильник на 50 минут. Охлаждённое тесто должно быть густым, но липким.
- Стол присыпать мукой. Выложить на стол тесто, сформировать из него шар. Разделить на 4 части, из каждой скатать колбаску диаметром 5 см, затем нарезать на кусочки толщиной 1–1,5 см.
- В широкой кастрюле вскипятить воду, выложить клёцки, помешивая, варить 3–5 минут, пока они не всплывут. Достать клёцки из воды. Смазать сливочным маслом, полить сметаной, подать на стол горячими.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.