

Кулинарная энциклопедия

том 13



К (Кладкака – Конфитюр)

Наталья Шинкарёва
Надежда Бондаренко

Кулинарная энциклопедия. Том
13. К (Кладкака – Конфитюр)
Серия «Кулинарная энциклопедия (ИД
«Комсомольская правда»)), книга 13

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23926264
Кулинарная энциклопедия. Том 13. К. Кладкака – конфитюр:
Комсомольская правда; Москва; 2016
ISBN 978-5-4470-0100-1

Аннотация

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 козым 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.

Содержание

Кладкака	5
Кларет	8
Клафути	11
Клафути с вишней	12
Клафути с ревенём	15
Клейкий рис	18
Клейкий рис с манго	20
Клейковина (глютен)	23
Клементин	24
Кленовый сироп	25
Клёцки	28
Овощной суп с хлебными клёцками	29
Клёцки из манной крупы и творога	32
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Кулинарная энциклопедия.

Том 13. К (Кладкака – Конфитюр)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Татьяна Горелкина, Ирина За-
вьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2016

© При подготовке макета использовались материалы фото-
тобанков 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 охлажде-

ния 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 пружить.

нить.

- 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 от-

носится 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 размячённым 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.