

Кулинарная энциклопедия

том 26



П (Панфорте — Пашотница)

Надежда Бондаренко
Наталья Шинкарёва

**Кулинарная энциклопедия. Том
26. П (Панфорте – Пашотница)**
Серия «Кулинарная энциклопедия (ИД
«Комсомольская правда»)), книга 26

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23933229

Кулинарная энциклопедия. Том 26. П. Панфорте – Пашотница:

Комсомольская правда; Москва; 2016

ISBN 978-5-4470-0159-9

Аннотация

В 26 томе: рецепт торта «Панчо» и домашней пастилы; как приготовить паприкаш и пастуший пирог; всё о пармезане, патиссонах и пастернаке; что такое панфорте, папанаша и пататник; секреты готовки на пару и пассерования; как сделать идеальную творожную пасху; какой десерт летом предпочитают жители Кореи и многое другое.

Содержание

Панфорте	5
Панцанелла	8
Панчетта	12
Рулетики из панчетты с черносливом	14
Панчо	16
Панчхан (панчан)	20
Папа рельена	23
Пападам	26
Папайя	29
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Кулинарная энциклопедия.

Том 26. П (Панфорте – Пашотница)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Ирина Завьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2016

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

Панфорте

Итальянский рождественский десерт. Плотный пирог из пшеничной муки с миндалём, орехами, сухофруктами и ягодами. Пекут панфорте перед Рождеством, а хранить его можно практически до Пасхи.

По легенде, панфорте произошёл от хлеба, кусочек которого маленький мальчик протянул Иисусу Христу, и тот в благодарность сделал всю буханку лакомством.

За более чем 2000 лет истории пирога устоявшегося рецепта так и не появилось, и в каждой итальянской кондитерской выпекают свой оригинальный панфорте. Как правило, в пирог кладут много приправ и специй.

Едят панфорте и как десерт, и как закуску к выдержанному сладкому вину, которое подают подогретым.

На 6–8 порций

Время приготовления: 1 час + охлаждение

1 стакан жидкого мёда

200 г сахара

1 стакан рубленого фундука

1 стакан рубленого миндаля

1 стакан нарезанных засахаренных цукатов (или смеси сухофруктов)

240 г пшеничной муки

100 г какао-порошка + 2 ст. л. для посыпки
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотого имбиря
сливочное масло для смазывания
0,5 ч. л. тёртого мускатного ореха
2 ст. л. сахарной пудры

Калорийность: 421 ккал

- В глубоком сотейнике прогреть мёд, всыпать весь сахар и, помешивая, довести смесь до кипения. Варить, постоянно помешивая, на слабом огне 3–4 минуты, снять с огня.
- В миске смешать орехи и сухофрукты, добавить просеянную муку, какао-порошок и пряности. Тонкой струйкой вливая смесь мёда и сахара, постоянно помешивая, замесить крутое тесто.
- Форму для выпечки обильно смазать сливочным маслом. Выложить тесто в форму и, слегка прижимая, разровнять.
- Выпекать панфорте в духовке при 150 °С в течение 40–45 минут, готовность проверять зубочисткой – она должна выходить из центра пирога сухой.
- Достать пирог из духовки и оставить на 2 часа охлаждаться в форме.
- Извлечь пирог из формы и посыпать смесью сахарной пудры и какао-порошка.



Панцанелла

Итальянский летний салат из овощей и хлеба. В зависимости от рецепта, хлеб для салата смачивают водой, оливковым маслом или подготовленным соусом, затем смешивают его с овощами, например, со спелыми помидорами. Кусочки хлеба пропитываются образующимся соком салата. Обязательные ингредиенты панцанеллы – лук, помидоры и хлеб, но в салат также добавляют огурцы, чеснок, сельдерей, оливки и зелень.

Изначально панцанелла была блюдом итальянской крестьянской кухни. В деревне хлеб, как правило, выпекали на неделю вперёд, из-за чего он часто черствел. Из такого хлеба и стали готовить салат, который впоследствии назвали также «пищей стариков», так как кусочки хлеба быстро размокали в овощном соке, и прожевать их не составляло труда.

Есть несколько вариантов подачи панцанеллы – салат выкладывается на подготовленные кусочки хлеба; хлеб вымачивается в соусе, затем смешивается с овощами; хлеб добавляется непосредственно в салат.

Часто в Италии такой салат предлагают в качестве гарнира к запечённому мясу.

На 3 порции

Время приготовления: 30 мин

100 г подсушенного хлеба
2–3 средних помидора
1 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
1 ч. л. смеси сушёных итальянских трав
щепотка соли
1 средняя луковица
1 зубчик чеснока
небольшой пучок зелёного базилика
свежемолотый чёрный перец по вкусу

Калорийность: 202 ккал

- Хлеб поджарить в тостере и нарезать на небольшие кусочки.
- Помидоры промыть. Один разрезать пополам, ложкой выскрести из него семена с жидкостью и смешать их с оливковым маслом, бальзамическим уксусом, травами и солью. Смешать приготовленный соус с кусочками хлеба и оставить на 5 минут.
- Оставшиеся помидоры нарезать на тонкие дольки. Лук очистить, нарезать на тонкие кольца или полукольца. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Базилик промыть, стряхнуть воду и крупно нарвать.
- К хлебу добавить чеснок, перемешать. Соединить хлеб, помидоры, лук и базилик. Аккуратно перемешать салат и оставить на 10 минут.
- Перед подачей на стол посыпать свежемолотым чёрным

перцем.



Панчетта



Итальянский бекон. Для приготовления панчетты жирный кусок свиной грудинки (от свиней специальных пород) сначала провяливают в большом количестве соли, затем обмазывают смесью трав и специй и высушивают в естественных условиях.

Если для приготовления панчетты была выбрана грудинка с большим слоем жира, то такой продукт используют, как правило, для различных блюд, например, спагетти с соусом карбонара. Менее жирные куски грудинки после провяливания сворачивают в плотный рулет и подают тонко нарезан-

ными в качестве самостоятельной закуски или используют для бутербродов.

Рулетики из панчетты с черносливом

На 3–4 порции

Время приготовления: 30 мин

10–15 шт. чернослива

100 г панчетты

Калорийность: 398 ккал

- Чернослив замочить в кипятке и оставить на 20 минут, затем промыть под проточной водой и обсушить салфетками.
- Панчетту нарезать очень тонко и обжаривать на сухой сковороде в течение 2–3 минут.
- Снять ломтики грудинки со сковороды, выложить на бумажное полотенце и дать стечь лишнему жиру.
- В каждый ломтик завернуть по одной ягоде чернослива и наколоть на деревянную зубочистку.



Панчо

Торт со сметанным кремом. История рецепта совсем короткая – он «ровесник века», и, несмотря на это, в России торт стал таким же знаменитым, как «Прага» или «Птичье молоко». Придуман торт «Панчо» одной московской кондитерской компанией. Рецепт держится в строгом секрете, но существует много любительских его версий. Приготовленный в домашних условиях «Панчо» может называться «Ванька», «Хлопчик кучерявый» и т. д.

Готовится торт «Панчо» из бисквитного теста со сметанным кремом. В него добавляют кусочки консервированных ананасов, свежую или консервированную вишню и др. Сверху торт поливается шоколадной глазурью.

На 6–8 порций

Время приготовления: 1 час + пропитывание

2 ч. л. соды

300 мл сметаны 20 % жирности

5 яиц

200 г сахара

540 г пшеничной муки

3 ст. л. какао-порошка

сливочное масло для смазывания

1 маленькая банка ананасов, консервированных в собственном соку

100 г очищенных грецких орехов

50 г шоколадной стружки или кондитерской посыпки

Для крема

600 мл сметаны 20 % жирности

250 г сахара

Для глазури

100 г сливочного масла

8 ст. л. сахара

3 ст. л. какао-порошка

5 ст. л. сметаны

Калорийность: 306 ккал

- Соду смешать со сметаной и оставить на 10 минут. Яйца взбить с сахаром до крепкой пены (взбивать 5–7 минут). Добавить к яйцам муку, перемешать и соединить со сметаной. Тесто аккуратно перемешать. Отделить примерно четвертую часть и добавить в неё какао-порошок.

- Форму для запекания смазать сливочным маслом, присыпать мукой и выпекать в духовке при 180 °С в течение 20–25 минут: сначала тёмный корж с какао, а затем 3 светлых коржа. Каждый корж остудить. Тёмный оставить целым, светлые нарезать кубиками 2×2 см.

- Приготовить крем. Охлаждённую сметану смешать с сахаром и взбить миксером на высокой скорости до получения лёгкой однородной массы.

- С ананасов слить сок, нарезать произвольно. Орехи порубить и прокалить на сухой сковороде 2–3 минуты.

- Собрать торт. Взять тёмный корж как основу, на него выложить слой кубиков из светлого бисквита, проложить кусочками ананасов и присыпать орехами. Обильно промазать сметанным кремом. Уложить таким образом все бисквитные кубики, ананасы и орехи. При этом формировать торт в виде горки. Сверху обильно смазать сметанным кремом.

- Приготовить глазурь. В сотейнике смешать масло и сахар, варить на слабом огне до полного растворения сахара. Просеять в сотейник какао-порошок, перемешать и снять с огня. В горячую глазурь добавить сметану и быстро перемешать.

- Дать глазури немного остыть и тёплой полить торт так, чтобы сформировать тонкие шоколадные нити. Посыпать шоколадной стружкой или кондитерской посыпкой.

- Поставить торт в холодильник на 3–5 часов для пропитывания.



Панчхан (панчан)

Корейские закуски и салаты, которые подаются к основному блюду или рису в небольших тарелках. Традиция дополнять основное блюдо многочисленными закусками – давняя, и панчхан подают на стол всегда, будь то обычный семейный обед или торжественный ужин.

Как правило, панчхан сервируют в центре стола так, чтобы каждый участник трапезы мог дотянуться до всех тарелок, при этом перекладывать закуски из общей тарелки в свою в Корее не принято, а основные блюда каждому подают порционно. Количество закусок в составе панчхан напрямую зависит от значимости события, чем важнее – тем более богатым по составу будет панчхан, и начинается количество тарелочек с 6: корейцы считают, что 6 – число удачи и процветания.

В разных провинциях Кореи свои традиции подачи панчхан – где-то эта часть стола остаётся неизменной всю трапезу, а где-то панчхан будут менять с подачей каждого блюда. Панчхан подают как в Северной, так и в Южной Корее. И для обеих стран обязательным в составе закусок будет кимчхи (см. *Кимчхи*).

Корейские закуски и салаты отличаются остротой, в них кладётся много специй, лука и чеснока, а также обязателен кислый вкус, который достигается за счёт добавления ли-

монного сока и уксуса. Главная задача закуски панчхан – возбудить аппетит и оттенить простой вкус основного блюда, будь то рис, мясо, птица или рыба.



Папа рельена

Блюдо карибской кухни, представляющее собой начинённое рубленым мясом картофельное пюре, сформированное в виде небольшого пирожка и затем обжаренное в масле. Мясо для блюда обычно обильно приправляют специями.

В разных странах карибского бассейна есть свои собственные предпочтения относительно начинки. В традиционном рецепте в ход идут мясо, капуста, рис, варёные яйца, лук и пр. Блюдо пользуется особенной популярностью в США в городах, где исторически сильна карибская диаспора, – Майами и Тампа.

На 6 порций

Время приготовления: 50 мин

1 кг картофеля

1 яйцо

около 1 стакана молока

100 г панировочных сухарей

растительное масло для жарки

соль и специи для мяса по вкусу

Для начинки

0,5 стакана риса

4 яйца

1 луковица

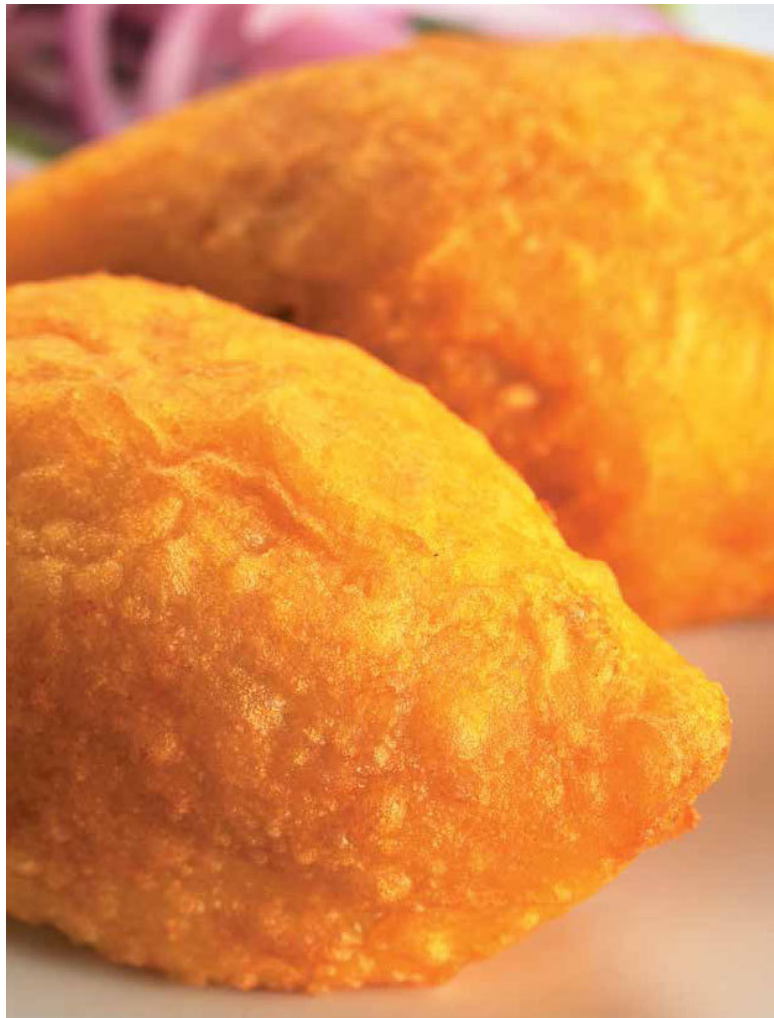
300 г белокочанной капусты

700 г говядины

соль и перец по вкусу

Калорийность: 269 ккал

- Картофель вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде до мягкости. Размять, добавить яйцо и тёплое молоко. Вымесить пюре, посолить по вкусу.
- Приготовить начинку: рис промыть, отварить в подсоленной воде (около 15 минут), остудить. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кубиками.
- Лук очистить, измельчить, обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Капусту мелко нашинковать, добавить к луку, тушить до мягкости.
- Говядину нарезать небольшими кубиками. Соединить мясо, лук с капустой, яйца и рис. Посолить и поперчить по вкусу, добавить специи, перемешать.
- Из остывшего картофельного пюре сформировать лепёшки. В центр каждой положить начинку, скатать, придав форму шарика или пирожка.
- Обвалять в панировочных сухарях, обжарить в хорошо разогретом растительном масле со всех сторон до румяной корочки.



Пападам



Тонкая хрустящая индийская лепёшка из чечевичной муки. Пападам подаётся к различным соусам или используется как основа для блюда, например, карри. Тесто для таких лепёшек готовится из чечевичной муки или смеси её с гороховой, рисовой мукой или крахмалом. Часто в такие лепёшки добавляют различные приправы и специи.

Раскатывают пападам очень тонко и готовят очень быстро, из-за чего они быстро высыхают, поэтому делают их непосредственно перед подачей на стол.

Распространены пападам как в Индии, так и в соседнем Непале. Существует три основных вида этих лепёшек: с красным перцем (острые), с чёрным перцем (пряные, но не острые) и простые, без специй. Готовят лепёшки на решётке, в сковороде, в печи или духовке.

Папайя

Плод пальмообразного дерева семейства Кариковые. Родина папайи – Южная Америка, сегодня это дерево выращивают практически во всём субтропическом поясе, где оно считается одним из важнейших съедобных растений. Плод папайи может содержать до 7 кг мякоти.

Мякоть незрелой папайи при обжаривании по запаху напоминает хлеб, отсюда народное название – «хлебное дерево». Также зрелые плоды папайи по составу и вкусу похожи на дыню, и это способствовало появлению ещё одного названия – «дынное дерево».

Папайя содержит много глюкозы и фруктозы, массу органических кислот и витаминов. Последние в основном представлены группой В. Богаты плоды железом и фосфором. Но особую ценность плодам придаёт папаин – растительный фермент, по своему действию похожий на желудочный сок. В его состав входит фермент протеаза и фермент, подобный пепсину. Именно эти вещества придают соку папайи способность размягчать твёрдые волокна мяса, что индейцы Южной Америки активно использовали ещё 2000 лет назад.

Сегодня эти свойства плодов успешно применяются и для лечения некоторых заболеваний суставов, на основе сока папайи изготавливают ряд лекарств от этих недугов. Также из неё производят редкое и жизненно необходимое лекарство

для тех, кто страдает от отсутствия фермента, способного расщеплять белки. Почти четверть урожая папайи уходит на изготовление кремов для депиляции, так как млечный сок незрелых плодов и молодых листьев папайи способен расщеплять человеческие волосы и препятствует появлению новых.

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.