

Кулинарная энциклопедия

том 34



С (Сливки — Сугудай)

**Наталья Шинкарёва
Надежда Бондаренко**

**Кулинарная энциклопедия.
Том 34. С (Сливки – Сугудай)
Серия «Кулинарная энциклопедия (ИД
«Комсомольская правда»))», книга 34**

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23933301

*Кулинарная энциклопедия. Том 34. С. Сливки – Сугудай: Комсомольская
правда; Москва; 2017
ISBN 978-5-4470-0225-1*

Аннотация

В 34 томе: всё о слоёном тесте; секреты идеального стейка; рецепты солянки и салата «Столичный»; что приготовить из спаржи и смородины; история самой известной итальянской пасты; что такое софрито, союتما и спанакопита; какое блюдо на Руси готовили в канун Рождества и многое другое.

Содержание

Сливки	5
Песочные корзиночки с взбитыми сливками и ягодами	6
Сливовица	9
Сливовый пудинг (плам пудинг)	11
Сливовый соус	15
Сливочное масло	18
Сливочный крем	22
Крем со сливочным сыром	24
Крем со сливочным маслом	25
Сливочный сыр	27
Канапе со сливочным сыром и икрой	28
Рулетики с сёмгой, огурцом и сливочным сыром	30
Слинг	32
Слоёное тесто	35
Слоёные пирожки с лососем, картофелем и укропом	36
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Кулинарная энциклопедия. Том 34. С (Сливки – Сугудай)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Ирина Завьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2017

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

СЛИВКИ

Жирная часть молока, скапливающаяся на его поверхности в процессе отстаивания. Древние славяне называли сливки «вершками». Большую питательную ценность продукта обуславливает высокое содержание жира, есть в сливках также белки (3,5 %) и углеводы (4,3 %), витамины группы В, А, Е, С, РР, минеральные вещества.

Сливки в основном используют для приготовления сметаны и сливочного масла. Также они являются незаменимым ингредиентом широкого спектра блюд – от супов до десертов. Традиционно сливки добавляются в супы-кремы и супы-пюре для улучшения их вкуса.

Песочные корзиночки с взбитыми сливками и ягодами

На 8–12 шт.

Время приготовления: 1,5 часа + охлаждение и застывание

100 г сливочного масла

0,5 стакана сахара

300 г пшеничной муки

1 ст. л. кукурузного крахмала

1 яичный желток

300 г жирных сливок для взбивания

250–300 г свежих ягод (ассорти)

1 пакетик желе для торта

Калорийность: 365 ккал

• Масло размягчить, взбить с сахаром до светлого цвета. Муку с крахмалом просеять, постепенно вмешать в масляную смесь. Замесить тесто, сформовать в шар и убрать в холодильник на 30–40 минут. Охлаждённое тесто раскатать, вырезать круги, выложить в формочки для выпечки, плотно обжать, сформировать бортики.

• Выпекать корзиночки при 200 °С в течение примерно 20 минут, до золотистого цвета. Достать и полностью остудить,

вытряхнуть из формочек.

- Сливки выложить в сухую чистую стеклянную миску и взбить до пышной пены. С помощью кондитерского мешка выложить в остывшие корзиночки. Развести желе для торта, как описано в инструкции. Выложить на противень обработанные ягоды и полить тонким слоем желе. Дать застыть. Украсить десерт ягодами в желе и подавать.



Сливовица



Крепкий алкогольный напиток, который традиционно употребляют в Балканских странах: Болгарии, Хорватии, Сербии, Боснии. Сливовица представляет собой разновид-

ность фруктового бренди, для изготовления которого используют перебродивший сливовый сок. Его подвергают двойной дистилляции, а затем выдерживают в дубовых бочках. Оптимальным считается срок выдержки не менее 5 лет. За это время сливовица приобретает характерный вкус и аромат. В домашних условиях напиток выдерживается не более года, поэтому он более светлый и прозрачный по сравнению с тем, который произведён промышленным способом.

Крепость сливовицы составляет 45–75°.

Сливовый пудинг (плам пудинг)

Традиционное блюдо британской кухни, пудинг, который обычно подают к рождественскому столу. Уже много столетий подготовка к празднику начинается для британцев с приготовления этого блюда, причём в каждой семье есть свои собственные секреты, позволяющие сделать его особенно вкусным. Традиционный рецепт обязательно включает в себя сухофрукты, орехи и околопочечный говяжий жир. При формировании пудинга в массу кладут серебряную монетку – того, кому достанется кусок пудинга с монеткой, по поверью, в новом году ждёт удача. Готовый пудинг оставляют настаиваться на несколько дней, а по традиции его готовили в последнее воскресенье перед рождественским постом, чтобы он хорошо настоялся (пудинг может храниться до года, а его вкус со временем лишь улучшается).

Плам пудинг отличается тёмным цветом и округлой формой, обусловленной тем, что в старину его готовили в специальном мешке. Позже для этого стали использовать форму для пудинга, но он остаётся таким же – в виде полусферы.

Подача блюда не менее важна, чем процесс его приготовления. Перед тем, как угостить пудингом гостей, его подогревают на пару, пропитывают ромом или другим крепким алкогольным напитком и поджигают прямо на праздничном столе, приглушив свет, что выглядит очень эффектно.

Обычно к пудингу подают в качестве соуса заварной десертный крем из яиц и молока.

На 6–8 порций

Время приготовления: 6 часов + настаивание

200 г чернослива

1 горсть светлого изюма

1 горсть тёмного изюма

50 г сушёной клюквы

2 ст. л. нутряного жира

120 г сахара

180 мл тёмного пива

цедра 1 лимона

0,4 ч. л. молотой гвоздики

0,4 ч. л. молотого имбиря

0,7 ч. л. молотой корицы

0,7 ч. л. тёртого мускатного ореха

30 г миндаля

1 сочная груша

100 г пшеничной муки грубого помола

3 ст. л. пшеничной муки тонкого помола

2 яйца

1 ч. л. соды

сливочное масло для смазывания

100 мл бренди

Калорийность: 237 ккал

- Сухофрукты вымыть, обсушить. Нутряной жир расто-

пить, всыпать сахар, подождать, пока он не растворится. Добавить чернослив, изюм и клюкву, влить пиво. Довести массу до кипения, готовить 5 минут, снять с огня.

- Цедру лимона натереть, всыпать гвоздику, имбирь, корицу и мускатный орех, перемешать. Соединить с сухофруктами. Массу остудить. Миндаль измельчить. Грушу вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.

- В массу с сухофруктами медленно всыпать муку, добавить яйца, соду и измельчённый миндаль. Влить 50 мл бренди, хорошо перемешать.

- Форму для пудинга смазать сливочным маслом. Выложить тесто. Готовить пудинг на водяной бане на слабом огне в течение 5 часов. Затем перевернуть его на блюдо, дать настояться несколько дней.

- Перед подачей пудинг прогреть на пару, полить оставшимся бренди и поджечь.



Сливовый соус

Соус на основе слив. Особую популярность он получил на Кавказе. Существует множество разновидностей сливового соуса, вкус и аромат его зависит от сорта используемых слив и набора пряностей. Он прекрасно дополняет многие блюда, но лучше всего сочетается с мясом, птицей и овощами.

Время приготовления: 1,5 часа

1 кг свежих слив
1 стручок острого перца
2,5 зубчика чеснока
150–200 г сахара
1,5 ч. л. хмели-сунели
1 ч. л. молотого кориандра
соль и перец по вкусу

Калорийность: 55 ккал

- Сливы промыть, сделать несколько надрезов на поверхности, залить кипятком, оставить на 15 минут. Когда кожа начнёт лопаться, удалить её. Разрезать ягоды пополам, извлечь косточки. Измельчить блендером или пропустить через мясорубку.
- Поместить пюре на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь до слабого, варить 20 минут.

- Острый перец вымыть, измельчить. Чеснок очистить, мелко нарубить. Выложить в сливовое пюре, добавить сахар, хмели-сунели, соль, молотый перец и кориандр. Перемешать, довести соус до кипения, снять огня.



Сливочное масло

Продукт питания, изготавливаемый путём взбивания сливок, снятых с коровьего молока. История использования сливочного масла насчитывает не одно тысячелетие. С тех пор как человечество стало употреблять в пищу коровье молоко, начали производить из него и масло. Известно, например, что норвежские моряки брали с собой бочонки с маслом ещё в VIII веке, а в Ирландии его широко употребляли на 3 столетия раньше. На Руси масло взбивали из сметаны, молока и сливок. Обычно их перетапливали в печи и снимали образовавшуюся сверху жирную массу. Срок хранения такого продукта был очень небольшим.



Процент молочного жира в масле колеблется в пределах 50–84 %. Это высококалорийный продукт, который быстро усваивается организмом, поэтому его рекомендуют ограничивать в своём рационе всем, кто стремится сбросить вес. В то же время витаминно-минеральный состав позволяет отнести сливочное масло к разряду полезных продуктов. Это ценный источник витаминов А и D, полиненасыщенных жирных кислот и фосфатидов. Молочный жир, содержащийся в нём, необходим для нормального роста и развития малышей, он оказывает благотворное действие на иммунную систему, состояние кожи и зрение. Состав масла зависит также и от времени года. Так, в летнем сборе, помимо остальных веществ, можно обнаружить каротин.

Сегодня на прилавках российских магазинов встречается 2 вида этого продукта:

Сладкосливочное масло, производится из свежих сливок.

Кислосливочное масло, производится из сливок, сквашенных с помощью молочнокислой закваски.

В США и странах Западной Европы нередко можно встретить в продаже слегка подсоленное сливочное масло, которое используется для бутербродов, но не подходит для десертов.

В кулинарии масло редко употребляют как самостоятельный продукт. Чаще всего его используют для приготовления

различных блюд, от закусок до десертов – в последнем случае он выступает как главный компонент во многих видах сладкой выпечки, а также кремов.

Важно помнить, что для жарки сливочное масло подходит плохо, так как при высокой температуре начинают гореть содержащиеся в нём молочные вещества. Чтобы избежать этого и придать блюду приятный вкус сливочного масла, рекомендуется жарить на его смеси с растительным.

Как выбирать

Для готовки при высоких температурах (жарка, выпечка) нужно выбирать масло с наиболее высоким процентом жирности; для бутербродов годится масло с пониженным процентом жирности. Цвет масла обычно колеблется от светло-жёлтого до выраженного жёлтого. Слишком светлое масло содержит меньший процент жира. Качественное масло не должно крошиться при разрезании. Предпочтительнее покупать масло в пачках, а не на развес, так проще контролировать как состав продукта (в настоящее масло не входит никаких дополнительных компонентов, кроме сливок), так и срок его хранения.

Как хранить

В открытом виде, в маслѐнке, в холодильнике – до 2 недель. В морозилке, плотно завѐрнутым в полиэтилен или в заводской упаковке – до 1 года.

Сливочный крем

Десертный крем на основе сливочного сыра, масла или сливок. Обычно его используют для украшения тортов, пирожных, капкейков и пр. Крем отличается густой консистенцией, что позволяет ему держать форму, когда с его помощью формируют элементы декора на десерте. Рецептов сливочного крема существует великое множество.



Крем со сливочным сыром

Время приготовления: 20 мин + охлаждение

100 г сливок 33 % жирности

500 г сливочного сыра

50 г сахарной пудры

Калорийность: 248 ккал

- Холодные сливки выложить в миску, хорошо взбить до устойчивых пиков.
- Добавить сливочный сыр и сахарную пудру, ещё раз взбить, чтобы масса стала однородной.
- Убрать крем в холодильник на 1 час.

Крем со сливочным маслом

Время приготовления: 35 мин

3 яйца

4 стакана сахара

200 г размягчённого сливочного масла

щепотка ванилина

Калорийность: 312 ккал

- Яйца соединить с сахаром, взбивая, нагреть до температуры 40–50 °С.
- Затем, продолжая взбивать, охладить до 18–20 °С.
- Масло взбить отдельно, небольшими порциями добавить в яичную смесь, всыпать ванилин, взбивать крем 15–20 минут.



Сливочный сыр

Молочный продукт, изготовленный из молока и сливок. Сливочный сыр отличается нежной консистенцией и сладким вкусом. Некоторые исследователи полагают, что такой сыр был первым, изготовленным человеком из коровьего молока. Подтверждением тому служат многочисленные археологические раскопки, из которых следует, что мягкие сыры были одним из самых ходовых товаров в Древнем Риме. Сегодня европейские страны являются основными производителями мягкого сыра. США также внесли свою лепту в историю этого продукта, и в XIX веке предложили на суд гурманов сыр «Филадельфия», ставший впоследствии одним из самых популярных. Другие, не менее известные, виды сливочного сыра – маскарпоне, шавру, бурсен.

В составе этого продукта витамины и минеральные вещества: калий, натрий, фосфор, кальций, витамины А и D. Содержащийся в нём холин способствует снижению холестерина в крови и выведению из организма вредных веществ. Этот продукт можно рекомендовать людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы, костной ткани, нарушением водного баланса.

В кулинарии сливочный сыр используют для приготовления бутербродов, десертов, салатов и выпечки.

Канопе со сливочным сыром и икрой

На 12 порций

Время приготовления: 15 мин

12 небольших ломтиков белого хлеба

150 г сливочного сыра

50 г красной икры

зелень для украшения

Калорийность: 307 ккал

- Ломтики хлеба обжарить на сковороде без добавления масла. Остудить.
- Каждый ломтик намазать сливочным сыром, выложить икру.
- Сложить канопе на блюдо, украсить зеленью. Подавать к столу.



Рулетики с сёмгой, огурцом и сливочным сыром

На 10–15 порций

Время приготовления: 20 мин

100 г филе малосолевой сёмги

2–3 небольших огурца

2 листа лаваша

200 г сливочного сыра

Калорийность: 195 ккал

- Филе сёмги нарезать тонкими полосками. Огурцы вымыть, тонко нарезать вдоль.
- Лист лаваша развернуть, смазать сливочным сыром, уложить сёмгу и ломтики огурца на некотором расстоянии друг от друга. Свернуть в рулет. Повторить со вторым листом лаваша.
- Нарезать рулеты на не слишком толстые кружочки, выложить на блюдо, подать к столу.



Слинг

Алкогoльнoй коктейль родoм из Сингапура. В состав слинга традициoннo входит крепкий алкoгoльнoй напиток, сок лайма, ликёр или сирoп и минеральная вода.

История возникновения слинга обросла легендами. По одной из них, коктейль появился в начале XX века в одном из баров Сингапура. Автором его стал местный бармен, решивший помочь молодому офицеру в нелёгкой задаче завоевания сердца прекрасной дамы.

Рецепт оригинального слинга был утерян в 1930-х годах, поэтому сегодня можно найти несколько рецептов, претендующих на это название.

На 1 порцию

Время приготовления: 10 мин

15 мл джина

15 мл вишнёвого ликёра

15 мл сока лайма

100 мл содовой

3 кубика льда

ломтик лимона и вишенка для украшения

- Все ингредиенты влить в шейкер, перемешать.
- Перелить слинг в хайбол, добавить лёд, украсить ломтиком лимона и вишенкой. Подать к столу.



Слоёное тесто

Воздушное тесто, состоящие из множества слоёв. Добиваются этого, прослаивая тонкие пласты теста большим количеством масла или жира. В процессе выпекания жир тает, и в тесте образуются воздушные «карманы», что делает его очень лёгким и нежным. Оно подходит для приготовления различных слоев, самсы, пирожков и пр.

Для лучшего результата важно, чтобы количество муки и жира было равным, а перед раскатыванием и выпечкой его необходимо охладить, чтобы при выпекании масло не растопилось слишком рано, а только после образования внешней корочки.

Различают дрожжевое и бездрожжевое слоёное тесто. Для большинства видов выпечки два этих вида теста взаимозаменяемы.

Слоёные пирожки с лососем, картофелем и укропом

На 10 шт.

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.