

Десерты

Варенье



*«Обряд известный угощенья:
Несут на блюдечках варенья,
На столик ставят вощаной
Кувшин с брусничною водой.»
(III глава III строфа)*

Родился этот десерт — варенье — в Персии, где готовили его из фруктов, розовой воды, меда и крахмала. Правда, тогда варенье обильно

приправляли различными специями и ели с острыми блюдами.

В конце IV — начале V века рецепт приготовления варенья стал известен и римлянам, готовили они его из самых разных растений. В Европу лакомство попало только в XIV веке, когда из колоний стали доставлять сахар. Но тогда им лакомились короли и их свита.

Первое упоминание о варенье в Москве датируется первой четвертью XIV века — это период конца правления московского князя Юрия Даниловича и начало Иоанна Калиты, — рассказывает москвовед Алексей Смирнов. — Тогда варили его из болотных и лесных ягод — черники, брусники, голубики и дикой малины, клюквы, рябины да калины, и не на сахаре, который стоил баснословных денег, а на меду.

В России XVIII–XIX веков варенье готовили в дворянских усадьбах, причем серьезным и даже тайным (семейные рецепты приготовления десерта держали в строжайшем секрете) процессом руководила хозяйка. Свое умение она передавала дочкам, ведь каждая благородная девица должна была уметь играть на рояле, петь, рисовать и... варить варенье.

Находчивые кулинары на Руси готовили варенье из всего, чем баловала природа, — редьки, репы, моркови. Есть письменные упоминания, что Иван Грозный очень любил варенье из огурцов. В XII–XIII веках делали варенье из яблок, в XIV появилось вишневое, грушевое, с XV века — сливовое, с XVIII века — клубничное, а с XIX века — кабачковое.

Рецепт варки варенья: Примечание. Один фунт равен 400 грамм, один золотник - 4,26 грамма, один штоф - 1,23 литра.

Варенье можно варить тремя способами:

- 1) класть ягоды в густо уваренный сироп, близкий к карамели.
- 2) Класть ягоды в только что распутившийся сироп, не более одного раза вскипевший.

3) Варить прямо с сахаром без воды. Первый и последний способы хороши для ягод слабых, легко разваривающихся, а второй - для ягод и фруктов мясистых.

По первому способу: на каждый фунт сахара налить 1 стакан воды, поставить тазик на сильный огонь и уварить сироп так густо, чтобы, опустив в него палочку и обмакнув её тотчас в холодную воду, сироп обратился бы в карамель и не приставал к зубам. Чаше пробовать, потому что от одного лишнего кипения он может пригореть и пожелтеть, а сироп должен быть непременно белым. В готовый сироп положить ягоды и дать вскипеть раза 2, не более, на сильном огне, затем поставить тазик на лёгкий огонь, на котором и доварить до нужной густоты.

По второму способу: на каждый фунт сахара налить тоже 1 стакан воды. На сильном огне дать ему закипеть и класть ягоды. Как прокипит 1 раз с ягодами, снять с сильного огня и доваривать на лёгком, - время от времени снимая тазик, как для собирания пенки, так и для того, чтобы варенье отдыхало. Этот способ самый верный; при нём ягоды хорошо пропитываются и провариваются, поспевают одновременно с сиропом.

По третьему способу: кладут в тазик ряд ягод, ряд мелко истолчённого сахара, опять ряд ягод и опять сахару и т. д. Поставить на сильный огонь, чтобы ягоды сразу дали сок, и как только сок покроет ягоды, то снять с огня и дать отдохнуть. - После этого доваривать на медленном огне до нужной густоты. Этот способ хорош и скор, но если сахар подгорит, то пострадает цвет и аромат варенья.

Бланманже



*«Да вот в бутылке засмоленной,
Между жарким и бланманже,
Цимлянское несут уже»
(V глава XXXII строфа)*

Бланманже – это традиционное французское желе, ключевым ингредиентом которого является миндальное либо коровье молоко. Дословно «бланманже»

переводится как «белое кушанье». Помимо молока в состав блюда входят: рисовая мука (крахмал), сахар, ванилин. Современные кондитеры добавляют в десерт желатин либо водоросли агар-агар – благодаря этому компоненту он выходит плотным.

История блюда началась в период позднего Средневековья и оставалась на столах господ весь период Эпохи Возрождения. Главные

требования, предъявляемые к придворным поварам и кулинарам: изысканность, представительность и незабываемый вкус блюда. К приготовлению бланманже подходили со всей тщательностью и щепетильностью. Рецепты и формы развивались и совершенствовались. Существовали сладкие и соленые бланманже.

Во все времена бланманже являлось символом изысканности, поэтому неудивительно, что существует множество вариантов приготовления этого десерта - с шоколадом, кофе, сливками, на чистом миндале или даже постное бланманже. И несмотря на то, что этот десерт относится к холодным блюдам, при подаче к столу его нередко украшали зажженными свечами для большего эффекта.

В Россию рецепт бланманже пришел в XVIII веке. Сначала это блюдо не воспринимали всерьез и редко готовили. Лишь в XIX веке бланманже стали считать десертом. Это блюдо стали чаще готовить. Оно было на столах императора и русского дворянства.

Рецепт «Бланманже сливочное»: Ингредиенты: 1 стакан сладкого миндаля, 10-12 штук горького миндаля (можно заменить ванилью в стручке), 3,5 стакана негустых сливок или молока, 250 г сахара, 45 г желатина.

Горький и сладкий миндаль обдают кипятком, затем измельчают, подлив 2-3 столовые ложки сливок или молока, после чего вливают в смесь оставшиеся сливки, взбивают и процеживают. В получившуюся смесь добавляют сахар и желатин, хорошо перемешивают, немного подогревают, после чего выливают в форму и убирают в холодильник до полного застывания.

Интернет-источники

[Читаем и разбираем "Евгения Онегина". Глава I Часть 4: id77 — ЖЖ \(livejournal.com\)](#)

1. nsportal.ru›...2016/12/06/statya...temu...evgeniy-onegin
2. arzamas.academy
3. dushinechaju.ru›tea_article/rus_tea
4. afizika.ru›zanimatelniestati
5. diletant.media›Статьи›36577000
6. i-cha.ru›istoriya...kofe-xix-vek...neizvestno.html
ec-dejavu.ru›c-2/Champagne.html
провинция24.рф›eto-interesno/bifshteks...
zen.yandex.ru›Яндекс.Дзен›...../istoriia-obyknovennoi...
gazeta.a42.ru›lenta...blyuda-s...istoriey...zharkoe-i...
darun.ru›wps...na...i-v-rossii-istoriya-i-biznes/

rg.ru>2015/08/07/rodina-pryanik.html
sovets.net>16649-blanmanzhe-что-это.html
zen.yandex.ru>Яндекс.Дзен>...-deserta-ot-starinnyh...
povarenok.ru>blog/show/19769/
rustrasbourg.ru>strasburgskij-pirog/
pandia.ru>text/78/209/92386.php
cheese-home.com>Лимбургер
zen.yandex.ru>Яндекс.Дзен>.../istoriia-ananasa-v...
sochinimka.ru>evgenij-onegin-ehnciklopediya-russkoj-zhizni-9-klass
pandia.ru>text/78/496/62821.php
ru.wikipedia.org>Цимлянское вино
alfred-griber.com>произведения/stati...cimlyanskoe
povarenok.ru>blog/show/19769/
handf.mirtesen.ru>Блог>.../Istoriya-uhi-i-pravila...
koolinar.ru>enciclopedia/show/340/istoriya-ustrits
gratin.ru>articles/lyubovno-ustrichnoe-nastroenie
rubordeaux.ru>istoriya-vinodeliya-v-bordo/
universalinternetlibrary.ru>ogl.shtml
zen.yandex.ru>Яндекс.Дзен>.../istoriia-shampanskogo...