

Мария Герасимова

ТРАПЕЗА

для

ДРУЗЕЙ



Мария Герасимова  
**Трапеза для друзей**

«Издательские решения»

**Герасимова М.**

Трапеза для друзей / М. Герасимова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-509331-8

Эта книга — не попытка сказать новое слово в кулинарии, ибо упаси меня все боги, которых я выучила, тягаться с великими кулинарами прошедших веков и современности. Это не кулинарная книга, хотя структурирована она именно так и почти в каждом эссе есть рецепт, коих набралось почти 600. Эта книга о том, как Еда, будучи нашим попутчиком, меняет нас, а мы меняем её. И как эти маленькие изменения становятся, порой, самыми бесценными и трепетными мгновениями нашей удивительной жизни. Книга содержит нецензурную брань.

ISBN 978-5-00-509331-8

© Герасимова М.  
© Издательские решения

# Содержание

ТРАПЕЗА ДЛЯ ДРУЗЕЙ	7
ВСТУПЛЕНИЕ	8
Post scriptum:	11
I	12
Вселенная вкусов	13
№1. Белый соус	14
№2. Красный соус	15
№3. Соус бешемель	16
№4. Белый соус к рыбе	18
№5. Приправы к белому соусу	19
№6. Коричневый соус	20
№7. Красный кисло-сладкий соус	21
№8. Сладкий соус	22
№9. Соус с шампиньонами или сморчками	23
№10. Сморчковый соус	24
№11. Соус Тулуза	25
№12. Соус с маринованными грибами	26
№13. Сливочный соус	27
№14. Кислый соус к цветной капусте	28
№15. Соус с каперсами и оливками	29
№16. Соус с лимоном	30
№17. Соус с изюмом и черносливом	31
№18. Хреновый соус	32
№19. Хрен со сметаной	33
№20. Луковый соус	34
№21. Соус из помидоров	35
№22. Раковый соус	36
№23. Соус из раковых хвостиков	37
№24. Сабайон	38
№25. Простой сабайон	39
№26. Шоколадный подлив	40
№27. Соус с ромом	41
№28. Миндальное молоко	42
№29. Ягодный подлив	43
№30. Морс	44
№31. Холодный подлив к рыбе	45
№32. Пикули	46
№33. Соус из кислой капусты	47
№34. Репный соус	48
№35. Соус из моркови	49
№36. Зелёный соус	50
№37. Сделанная горчица	51
№38. Французская горчица	52
№39. Соус майонез и	53
№40. Майонез по-французски	55
№41. Майонез домашний	56

№42. Соус беарнез	57
№43. Соус субиз	58
№44. Женевский соус	59
№45. Соус сюррем	60
№46. Соус вёлюте	61
№47. Соус морней	62
№48. Соус вальми	63
№49. Соус бордолез	64
№50. Соус к омарам, ракам и рыбе	65
№51. Соус к ракам и лангустам	66
№52. Соус пуаврад	67
№53. Соус пуаврад для дичи	68
№54. Соус пуаврад	69
№55. Инжирный соус для утки	70
№56. Зелёный соус для утки	71
№57. Хлебный соус	72
№58. Соус руй	73
№59. Испанский постный соус	74
№60. Американский соус	75
№61. Соус табаско	76
Конец ознакомительного фрагмента.	77

# Трапеза для друзей

**Мария Герасимова**

*Корректор* Галина Слесарева

*Дизайнер обложки* Мария Герасимова

© Мария Герасимова, 2019

© Мария Герасимова, дизайн обложки, 2019

ISBN 978-5-0050-9331-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# ТРАПЕЗА ДЛЯ ДРУЗЕЙ

*Великой и непобедимой армии гурманов  
посвящаю я сей труд.*

## ВСТУПЛЕНИЕ



**Автор за приготовлением Беломорской похлёбки.  
Белое море, август 2000 года.**

Наверное, самое любимое занятие человечества (после войны и секса, конечно), – это Еда. Да-да, именно так, с большой буквы – Еда! Человечество предаётся чревоугодию и в хорошем и в плохом смысле с доисторических времён. И не важно, что украшало столы гурманов в разные времена – филе мамонтёнка у неандертальца или нежнейшая гусиная печёнка у франта эпохи Пушкина. Блюда всегда объединяло одно – изысканный вкус. Именно это и притягивало во все времена людей к кушаньям, приготовленным особенно.

В этой когорте гурманов я не исключение, хотя не могу похвастаться тем, что отведала все блюда мира. Я не ела, например, сушёных кузнечиков в Африке, маринованных скорпионов в Таиланде и жареных змей в Китае. Но немалое количество блюд народов нашего не такого уж и большого мира уже успела попробовать. И среди всего этого фантастического многообразия мне больше всего нравится русская и французская кухни. И за много лет, что я интересуюсь кулинарными изысками и их приготовлением, у меня собралось множество рецептов. Причём предпочтение я отдавала старинным.

Ещё в «глубокой юности», когда «деревья были большими», я, весёлая и беззаботная юная хиппи, раскопала с друзьями где-то старинную книжку с кулинарными рецептами. К слову сказать, моим самым большим кулинарным достижением на тот момент было приготовление яичницы. По секрету: это достижение и по сей день остаётся непревзойдённым шедевром! А в те былинные времена меня вообще не интересовало приготовление еды: были интересы куда более важные, нежели стояние у плиты. Книжка эта нас заинтересовала, и мы начали читать содержание. Борщи и блины мы оставили без внимания, а вот пункт **«Что делать, если к вам неожиданно пришли гости»** нас заинтриговал. Мы нашли нужную страницу и начали читать: **«Если к вам неожиданно пришли гости, пошлите девку в погреб»**. То, что было дальше, достойно внесения в хроники самых восхитительных моментов жизни. «Изва-читальня» была закрыта по «техническим причинам»: мы хохотали, наверное, целый час, у нас текли слёзы и болели животы. Давясь от смеха, мы не могли произнести ни слова, а когда нечто напоминающее речь всё же прорывалось, это было только – **«пошлитееее девкууу в поооогреб»**, после чего новый взрыв смеха вновь валил нас на диваны! С тех пор эту «девку, посланную в погреб», я вспоминаю каждый раз, когда ко мне неожиданно приходят гости!

Но вернусь к старинным рецептам. Вскоре стало понятно, что только они меня и интересуют. И ещё какие-нибудь оригинальные. И я начала их собирать. Друзья и знакомые, зная о моём увлечении, дарили мне отвечающие моим предпочтениям вырезки из старых журналов и выписки из книг. Я переписывала понравившиеся мне рецепты на клочки бумаги, которые были под рукой в тот момент, расшифровывала мелкий почерк прабабушки, которым она вела кулинарные записи ещё в XIX веке, читала через лупу совершенно истрёпанную и пожелтевшую маленькую книжечку 1892 года, доставшуюся мне от бабушки, ещё с буквой «Ъ» в словах. Все стекавшиеся ко мне рецептурные сокровища я складывала в папочки и коробочки, а со временем начала и делать то, что в них написано. Ведь интересы всё же меняются, и потёртые джинсы хиппи уже давно обосновались в шкафу «до востребования», а вот приготовление каких-нибудь котлет «*а ля герцогъ Гизъ*» и соуса «*бешемель*», напротив, стало занимать намного больше времени, нежели в далёкой и уже такой туманной юности.

И на этом пути, длиною в три десятилетия, открытиям несть числа! Фантазия потомков Гаргантюа и Пантагрюэля бесконечна, а в истории кулинарии нет, пожалуй, только рецепта приготовления каши из Манны Небесной и жареной Птицы Феникс.

Брийя-Саварен, французский философ, кулинар, юрист, экономист, политический деятель и музыкант XVIII—XIX веков, автор знаменитого трактата «Физиология вкуса» (в честь него назван один из сортов мягкого сыра, а с 1894 года и улица в XIII округе Парижа), говорил, что чревоугодие – «*одна из связующих нитей общества*», оно «*обезоруживает ненависть*». Саварену же принадлежат и дошедшие до наших дней афоризмы:

- «*Скажи мне, что ты ешь; я скажу тебе, что ты*»;
- «*Обжоры и пьяницы не знают, что значит есть и пить*»;
- «*Десерт без сыра – красавица без глаз*».

А я всегда вспоминаю главное его высказывание:

*«Тот, кто, принимая друзей, не проявляет сам никакой заботы  
о готовящейся для них трапезе,  
не достоин иметь друзей».*

Генрих IV Наваррский, король Франции, как-то сказал: «*Вкусная еда и вино – вот это и есть рай на земле*». И в мировой истории есть множество подтверждений тому, что удачный обед освобождал умных людей от идеологических предрассудков.

И настал момент! Как-то разбирая Авгиевы конюшни архива по какой-то надобности, я решила откладывать найденные рецепты. Когда гора листочков, папочек и коробочек рассыпалась под собственной тяжестью, я поняла, что рецептов скопилось огромное количество. И в порыве творческого озарения стало понятно: их час пробил, они достойны, чтобы соединить их в книгу! Ведь время так быстротечно! И уносит с собой эти маленькие кулинарные бриллианты. Вы только не подумайте, что я претендую на истину в последней инстанции! Нет-нет! Я и не думаю, что собранное мною за несколько десятилетий – это *все* старинные рецепты русской и французской кухни на свете. К тому же, некоторые из моей подборки уже давно и широко известны, а некоторые я нигде и никогда не встречала. И здесь лишь те, что встретились мне на жизненном пути, и которые я сохранила, несмотря на все перипетии; те, что мне «шептали на ухо», страстно взывали к моей совести, сердцу и желудку; те, что однажды попались на глаза, и по ним были приготовлены блюда, оставившие в глубинах памяти своё незабываемое послевкусие. И те, которые ещё хотелось бы приготовить. Их я и представляю Вашему вниманию.

Эта книга хороша и тем, что, если Вы приготовите хотя бы по одному блюду из каждой Главы, Вы получите уникальный стол, равного которому не было и нет!

Авторов многих сих шедевров я назвать не могу – попросту не знаю. Хотя, безусловно, кто-то когда-то их все придумал! Думаю, авторы на меня не обидятся, а мы, современные

Гаргантюа и Пантагрюэли, просто воздадим им хвалу и почтим их память приготовлением ещё одного блюда!

Книга структурирована как обычная кулинарная книга: сначала соусы, мясо, а в конце десерты и вина. Специфические термины и названия, впервые упоминающиеся, даются в конце каждого рецепта под знаком «\*». Все соусы, хотя бы раз упомянутые в рецептах, собраны в отдельную Главу «Соусы». В ней же и целая россыпь самых разных соусов, так как они – потрясающая по своему многообразию Вселенная вкусов. А в качестве сопровождения – мои небольшие эссе и экскурсы в историю. На протяжении долгой журналистской деятельности среди многообразия тем, на которые я писала, я вела и кулинарные рубрики в нескольких журналах, что оставило самые приятные воспоминания. Журналы те уже канули в Лету, но тексты я сохранила, и они стали частью этой работы вместе с эссе, специально написанных для этой книги.

Сохранила я и особую стилистику написания. Например, оставила «*перцу*», вместо принятого в современном русском «*перца*»; в Главе «Соусы» оставила оборот «*выдать*» в память о той *девке*, которую надо *послать в погреб* и *выдать* ей необходимые продукты; сохранила в некоторых местах старое написание известных ныне названий, например «*бешЕмель*», супротив современного «*бешАмель*». Сохранила и меры, принятые во времена написания этих рецептов – фунты, вёдра, бочки, собрав их дополнительно в отдельную Главу в конце книги, и для их использования достаточно просто пересчитать в современном исчислении все упомянутые измерения или взять «на глазок», потому как «кашу маслом не испортишь»! К печальному сожалению современных поборников педантичного абсолюта и щепетильной точности, в некоторых рецептах встречаются меры «*возьмите чашку изюму*» или «*миску капусты*». Ни какая это чашка или миска, ни сколько весит изюм, капуста и иже с ними, в рецептах, увы, не сказано. Так что действовать придётся на свой страх и риск! Но уж такова наша планида: кто не рискует, тот не ест «*косулю для короля*». А уж что делать с рекомендациями вроде «*прокрутите 12 раз ручку мельницы с перцем и пролейте три слезы лимонного сока*», думаю, Вы и сами догадаетесь!

В книге также упоминаются продукты, которых сейчас или вообще нет, или они редки, и поэтому, если Вы не найдёте в магазинах, например, *картофельной* муки, замените её той, которая у Вас будет. То же относится и к другим редким продуктам – заменяйте их аналогичными и близкими к оригиналу по составу и сути.

Некоторые рецепты были полностью переработаны, а некоторые оставлены без изменений, в первозданном написании. Убрала я лишь букву «Ъ» дабы не фокусировать внимание современного читателя на прочтении сложного для него текста, а, напротив, сосредоточить на том, о чём он читает, то есть на Еде!

И я собрала для Вас только самое интересное с моей точки зрения, конечно же.

Думаю, достаточно уже пламенного вступления! Вперёд, читатель!

## **Post scriptum: Памяти друга**

Закончив некогда писать Вступление к этой книге, я и помыслить не могла, что мне придётся его продолжить. Но у Судьбы свои ходы. 16 ноября 2019 года ушёл из жизни мой друг Дмитрий Иваненко...

Кроме прочих достоинств, он тоже из славной когорты гурманов, коим я посвящаю эту книгу и к коим причисляю себя. В наших почти ежедневных телефонных разговорах, которые мы вели последние годы, обсуждали мы и мировой порядок, и журналистику, и казусы нашей жизни, и «сумасшедших» заказчиков, и мои планы по написанию следующих книг, и наши общие будущие проекты, и всё-всё на свете, что только тревожило и занимало наши умы. И именно он был первым читателем этой книги. Вернее, слушателем. Я зачитывала ему по телефону небольшие отрывки, и мы мечтали, когда и по какому случаю это приготовим.

Эрудит, шутник, восхитительный собеседник, суждения его по самым разным вопросам нашей многообразной жизни поражали нетривиальностью. На всё у него было своё, особенное мнение, ход его мыслей был порой неожиданным, но всегда кристально точным. Он прекрасно разбирался в вине, знал, какой виски надо подать к мясу, какой сыр лучше, какие фрукты сделают салат уникальным. Его любовь к самым разным блюдам поражала, а его гедонизм распространялся на все области жизни даже в малом.

Когда на горизонте появился наш традиционный вечер по поводу встречи нового 2020 года, он уже был болен. Я озвучила ему список предполагаемых блюд на наш маленький *convivium*, но он сказал, что из всего перечисленного ему можно лишь варёную морковь, которой нет в меню, и рассмеялся. Я ответила, что специально для него приготовлю и морковь и всё-всё, что он пожелает, а доставят его ко мне наши друзья. И что подарком на Новый год для всей нашей братии, восседающей за столом, станет эта книга, которую он ждал с нетерпением, чувственно предвкушая аромат свежей типографской краски, которым он тоже неизменно наслаждался, как и многим на этом свете.

Но ничего из этого уже не случится... Едва перешагнув 56-летний рубеж, он покинул этот мир, который так любил, оставив нас скорбеть по нему отчаянно. И я лишь втайне надеюсь, что там, в параллельном мире, у него отныне будут только изысканные яства. Навечно.

# I СОУСЫ



## Вселенная вкусов

А начну я с соусов! Потому как пройти мимо такой темы как соусы просто невозможно! Эти шедевры кулинарного искусства украшают блюда всех кухонь мира. Порой удачный соус – главное в блюде. Порой только ради него одного можно приготовить что-то. Во французской кухне насчитывается более 3 000 рецептов соусов! И у всех есть собственные имена, которые они получали в честь их создателей, или мест, где они родились, в честь местечек, где французы одерживали победы во времена Первой и Второй Империи на поле брани.

Французские повара давно сказали своё веское слово: соус – это не самостоятельное кушанье, а инструмент для дополнения вкуса основного блюда. В буквальном переводе с французского «sauce» значит «солончатый», от латинского «salsus» – «посолённый», но появилось во всех языках мира благодаря французскому языку. Соус – особо созданная приправа с использованием самых разных продуктов и специй. Его задача – подчеркнуть вкус или усилить аромат блюда, к которому он подаётся.

В этой Главе собраны соусы XVII—XIX веков. К слову, с тех пор мало что изменилось. Только появилось ещё больше соусов! Но те, которые я здесь собрала, базовые. Это и белый и красный соусы, и бешемель, вальми, маренго, мажента\*. Есть и «варяги»: Американский соус, соус Табаско, соусы Чатни. И, хотя они не русские и не французские, я всё же привожу их именно здесь, так как они составляющие элементы некоторых других упоминаемых мною соусов или подаются к упомянутым мною блюдам в других Главах.

Здесь Вы сможете найти соус к любому блюду из этой книги и к любому блюду, на которое отважится Ваша буйная фантазия!

## №1. Белый соус

Ложку чухонского масла\* разведите в кастрюле, всыпьте полную ложку муки, разотрите, разведите помаленьку 2—2½ стаканами горячей воды или бульона так, чтоб не было комков, и прокипятите. Если будет слишком густ, разведите водой или бульоном. В зависимости от блюда, к которому он готовится, добавьте чуть соли и перцу по вкусу.

**Выдать:** кусок чухонского масла, 1 столовую ложку муки, 2½ стакана мясного бульону.

**\*Чухонское масло:** сливочное масло. На рубеже XVII – XVIII веков с выходом России в Прибалтику и на Запад в «прорубленное» Петром I «окно», кроме кораблей и табака, на Русь хлынули и «заморские» продукты: кофей, картошка и иже с ними. В том числе, и финское сливочное неперетопленное масло высокого качества, которое использовалось и само по себе, и в виде топленого. А название «чухонское» перешло к нему «по наследству» от более старых времён, когда финнов называли «чухонцами» – чухонец, чухонка. Пушкин в «Медном всаднике» упоминает: *«По миштым, топким берегам чернели избы здесь и там, приют убогого чухонца...»*.

**\*Вальми:** в 1792 году около селения Вальми французская революционная армия разбила союзную австро-прусскую армию.

**\*Маренго:** селение в северной Италии, где Наполеон I одержал победу над австрийцами 14 июня 1800 года.

**\*Мажента:** селение в Италии, известное победой французских и сардинских войск над австрийцами в 1859 году. Это имя также получил цвет: мажента – очень тёмно-вишнёво-коричневатый цвет.

## №2. Красный соус

Всыпьте на сковородку 1 ложку мелкого сахара, подожгите так, чтоб он сделался тёмно-коричневого цвета, влейте 1 ложку уксусу и ½ чашки воды, вскипятите и процедите в белый соус.

***Выдать:** белый соус №1, 1 столовую ложку сахара, 1 столовую ложку уксусу, ½ чашки воды.*

### №3. Соус бешемель

Бешемель\*, или по-современному бешамель – самый, пожалуй, знаменитый соус в мире! Существуют две версии его происхождения.

**Первая версия** гласит, что его изобрёл Луи де Бешамель, маркиз де Нуантель (Louis de Béchamel, marquis de Nointel) – французский финансист и меценат, гофмейстер при дворе Людовика XIV. Луи де Бешамель был сыном Шарля де Нуантель-и-Д'Арженвий (Charles M.-F. de Nuantel-et-D'Arzhenvy), известного ориенталиста, этнографа и дипломата, создателя музея восточных искусств в Париже.

**Вторая версия** гласит, что бешемель изобрёл французский шеф-повар Франсуа Пьер де Ла Варенн (François Pierre de La Varenne) – один из основателей высокой кухни, писатель, автор книги «Французский повар» (Le Cuisinier François, 1651). Он был одним из тех, кто начал собирать и систематизировать информацию по французской кухне во времена Людовика XIV. Книга стала бестселлером своего времени и кардинально изменила подход к французской кухне, уведя её от средневековой тяжеловесности к лёгкости блюд и более скромной презентации.

Как бы то ни было, этим нежнейшим соусом лакомятся уже не одно поколение гурманов!

Возьмите  $\frac{1}{8}$  фунта\*\* чухонского масла, разогрейте с  $\frac{3}{4}$  стакана муки, разотрите, разведите 2 стаканами молока, посолите, сварите, мешая, чтоб не пригорало, затем остудите, вбейте 2—3 желтка, растёртые с 1 ложкой сливок или молока.

Этим бешемелем смазывают изжаренную телятину, посыпают сверху сухарями или тёртым сыром и подрумянивают в печи.

**Выдать:**  $\frac{1}{8}$  фунта чухонского масла,  $\frac{3}{4}$  стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 1 столовую ложку сливок.

**\*Béchamel:** базовый соус на основе ру\*\* и молока и подходит ко многим блюдам европейской кухни (суфле, лазанья и другие), а также является основой для других соусов.

**\*\*Ру (roux):** термически обработанная смесь муки и жира, обычно растопленного сливочного масла. Используется как загуститель в соусах и является одним из основных компонентов для классических соусов французской кухни, таких как бешемель, **вёлюте\*\*\***, **эспаньоль\*\*\*\*** и **аллеманд\*\*\*\*\***: для приготовления ру обычно используют сливочное масло, реже **смалец\*\*\*\*\*** (лярд) или растительное масло.

**Белая ру (roux blanc):** сливочное масло и пшеничная мука обжариваются в распущенном на сковороде масле или в духовом шкафу без изменения цвета.

**Золотистая ру (roux blond):** готовится как белая ру, но обжаривается дольше – до золотистого цвета.

**Красная ру (roux brun):** готовится как белая ру, но обжаривается дольше – до коричневатого цвета, также в неё иногда добавляется мясной сок от жарки.

**\*\*\*Вёлюте: (velouté):** соус на основе ру и бульона. Введён в XIX веке Мари-Антуаном Каремом как один из четырёх основных соусов французской кухни. Позднее, благодаря Огюсту Эскофье, к ним добавились томатный соус, майонез и голландский соус.

**\*\*\*\*Эспаньоль: (La sauce espagnole – испанский соус):** коричневый соус на основе ру, крепкого мясного бульона, пассированных овощей и зелени. Иногда в соус добавляют томатную пасту.

**\*\*\*\*\*Аллеманд:** основа – соус вёлюте с добавлением яичного желтка и сливок и заправленный лимонным соком.

**\*\*\*\*\*Смалец:** (польское *smalec* от немецкого *Schmalz*) или *лярд* (латинское *lardum*) – жир, вытопленный из сала. Часто для этого используется нутряное сало как самое малопривлекательное для других целей.

**\*\*Фунт:** 1 русский фунт = 0,40951241 кг, то есть, если округлить, – 400 граммов.

И, соответственно:

½ фунта – 200 г;

¼ фунта – 100 г;

⅛ фунта – 50 г;

¾ фунта – 300 г и так далее.

## №4. Белый соус к рыбе

Две ложки подсолнечного или горчичного масла разотрите с 1 полной ложкой муки, разведите в кастрюльке 2½ стаканами кипятка, размешивая, чтобы не было комков, и вскипятите.

**Выдать:** 2 ложки масла, 1 столовую ложку муки.

## №5. Приправы к белому соусу

Для белого соуса можно использовать разные приправы:

- соль и 1 ложка уксусу;
- 2—3 луковицы очистите, нарежьте, положите в кастрюльку, влейте 2 столовых ложки горчичного или подсолнечного масла, поджарьте, всыпьте 1 столовую ложку муки, разотрите, залейте 2½ стаканами кипятка;
- 1 лимон без цедры и зёрен, нарезанный ломтиками, и кусочек цедры;
- ½ чашки каперсов, или оливок, или маринованных настурций;
- 1 чашка нарезанных шампиньонов или варёных сморчков и 1 ложка уксусу;
- две столовых ложки порошка из белых боровиков или отваренных боровиков, нарезанных кусочками, и 1 ложка уксусу;
- 6—10 очищенных солёных огурцов, нарезанных ломтиками, и 1 поджаренная луковица;
- 1 чашка тёртого хрену, при этом хрен не надо кипятить в соусе, а только согреть;
- 1 шотландская разрубленная сельдька;
- пикули или маринованные грибки;
- 1 чашка изюму.

## №6. Коричневый соус

Ещё один основной, базовый соус. Подаётся к тушёному, жареному и запечённому мясу. Используется как основа для приготовления других соусов.

Обжарьте на небольшом огне муку в топлёном свином сале, пока не станет коричневого цвета. Добавьте мясной бульон и растёртые томаты и, помешивая, доведите до кипения. Убавьте огонь до самого маленького и, прикрыв крышкой, оставьте томиться на 1 час. Несколько раз снимите жир и пену. По готовности процедите соус и добавьте чухонского масла.

**Выдать:** 50 г топлёного свиного сала, 40 г муки, 1 столовую ложку растёртых томатов, ½ литра мясного бульону, ½ чайную ложку соли, 1 ложку чухонского масла.

## **№7. Красный кисло-сладкий соус**

Сделайте белый соус и к нему прибавьте 1 ложку жжёного сахара, разведённого 1 ложкой уксусу и 1 ложкой мелкого сахару. К этому соусу почти всё те же приправы, что и к белому соусу.

***Выдать:** соус №4, 2 ложки сахару и 1 ложку уксусу.*

## №8. Сладкий соус

В белый соус положите 3 ложки сахара и 1 рюмку рому, или  $\frac{1}{2}$  чашки тёртого шоколаду, или  $\frac{1}{2}$  чашки белого вина, или 1 лимон.

**Выдать:** соус №4, 2 ложки сахара, 1 рюмку рому, или  $\frac{1}{2}$  чашки тёртого шоколаду, или  $\frac{1}{2}$  чашки белого вина, или 1 лимон.

## **№9. Соус с шампиньонами или сморчками**

Очистите шампиньонов одну корзиночку (другими словами, количество шампиньонов по Вашему желанию), нарежьте, отварите с солью, отвар процедите в белый соус вместо простой воды, прибавьте 1 ложку уксусу, зелени петрушки, перцу. Этот соус подают к рыбе и мясу.

Помните, что сморчки надо сначала тщательно почистить, промыть, замочить в холодной воде на 30—60 минут и варить 20—25 минут (Глава «Овощи, салаты, грибы и закуски» №316).

***Выдать:** белый соус №1, 1 корзиночку шампиньонов, 1 ложку уксусу, петрушки, перцу.*

## №10. Сморчковый соус

Нежнейший соус с неповторимым ароматом весенних грибов!

Сморчки\* вымойте очень тщательно, очистите от мусора в складках шляпок, замочите в холодной воде на 30—60 минут, варите около получаса и опустите в белый соус, разведённый, вместо воды, отваром сморчков и 1 чашкой сливок.

**Выдать:** белый соус №1, 10 сморчков, 1 чашку сливок.

**\*Сморчки и строчки:** первые весенние грибы, появляющиеся в лесах средней полосы России. Подробнее об обработке в Главе «Овощи, салаты, грибы, закуски» №316.

## №11. Соус Тулуза

В куриный бульон положите трюфели и варите на слабом огне не более 15 минут. По истечении этого времени влейте белое сухое вино и варите 1—2 минуты.

Процедите соус, откиньте грибы в отдельную ёмкость. Заправьте соус желтком и сметаной, немного нагрейте, не доводя до кипения.

**Выдать:** 60 г мелко нарезанных трюфелей, 300 мл куриного бульону, 70 мл белого сухого вина, желток 1 яйца, 80 г сметаны, соль по вкусу.

## **№12. Соус с маринованными грибами**

Нарежьте тоненькими ломтиками  $\frac{1}{2}$  чашки маринованных грибов, опустите ненадолго в тёплый соус, чтоб согрелись или раз вскипели.

***Выдать:** белый соус №1 и  $\frac{1}{2}$  чашки маринованных грибов.*

### №13. Сливочный соус

Влейте  $\frac{1}{2}$  чашки сливок в белый соус, положите 1 ложку мелкого сахара, соли и  $\frac{1}{2}$  ложки уксусу. Если же этим соусом приправляют овощи, то не кладут ни сахару, ни уксусу.

**Выдать:** белый соус №1,  $\frac{1}{2}$  чашки сливок, 1 столовую ложку мелкого сахара,  $\frac{1}{2}$  столовой ложки уксусу.

## **№14. Кислый соус к цветной капусте**

В белый соус прибавьте соли, 2 ложки уксусу и  $\frac{1}{4}$  чайной ложки перцу. Всё тщательно перемешайте.

**Выдать:** белый соус №1, 2 столовых ложки уксусу,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки перцу.

## №15. Соус с каперсами и оливками

Каперсы\* и оливки – прекрасное дополнение к красному и белому соусам. Каждое из этих дополнений вносит свои неповторимые вкусовые нотки в соус. Просто вмешайте целые или мелко порезанные каперсы или оливки в готовый соус №1 или №2.

**Выдать:** 1 рюмку каперсов или оливок, белый соус №1 или красный соус №2.

**\*Каперсы:** пряность. От лат. *Capparis* – род растений семейства каперсовые (*Capparidaceae*), иногда род относят к семейству капустные. Другими словами – капуста! А точнее – нераспустившиеся бутоны колючего кустарника каперсника (*Capparis spinosa*). Каперсы нельзя подвергать тепловой обработке: после неё они теряют практически все полезные свойства и становятся совершенно безвкусными. Их также нежелательно мариновать, используя уксус, он сильно меняет их вкус. Если Вы хотите попробовать каперсы такими, какими их едят там, где они растут, то положите их в банку, залейте доверху оливковым маслом, затем масло вылейте и чуть подогрейте с травами: розмарином\*\*, душицей, тимьяном, орегано. Когда масло остынет, залейте им каперсы, закройте крышку и отправьте банку на два дня в холодильник. Только так каперсы сохранят свой необыкновенный натуральный вкус.

Добавлять их в готовое блюдо надо перед подачей либо ставить на стол в отдельной соуснице, чтобы каждый брал их по желанию.

**\*\*Розмарин:** прекрасная приправа к рыбе, мясу и дичи. В пищу используют свежие зелёные листья, сорванные незадолго до цветения.

## **№16. Соус с лимоном**

Очистите лимон, нарежьте тоненькими ломтиками, выньте семечки, согрейте в белом или красном соусе, прибавив кусочек целой или натёртой цедры. На плите держать нельзя.

**Выдать:** *белый соус №1 или красный соус №2, 1 лимон.*

## **№17. Соус с изюмом и черносливом**

Вскипятите в красном соусе одну чашку выбранного изюму и одну чашку чернослива, отварите, сложите в красный соус, вылейте туда же отвар, прибавьте 2 ложки сахара и ½ ложки уксусу.

**Выдать:** *красный соус №2, 1 чашку изюму, 1 чашку чернослива, 2 ложки сахара и ½ ложки уксусу.*

## №18. Хреновый соус

Натрите на тёрке  $\frac{1}{2}$  чашки хрену и опустите в горячий белый соус, но не кипятите. Подавайте к варёной говядине.

*Выдать:* белый соус №1,  $\frac{1}{2}$  чашки тёртого хрену.

## №19. Хрен со сметаной

Натрите хрену  $\frac{1}{2}$  стакана и, смешав с 2 чашками сметаны, посолите. Можно прибавить  $\frac{1}{2}$  ложки уксусу.

**Выдать:**  *$\frac{1}{2}$  стакана тёртого хрену, 2 чашки сметаны,  $\frac{1}{2}$  ложки уксусу.*

## №20. Луковый соус

Порежьте мелко 4 луковицы, хорошенько поджарьте и опустите их в красный соус, прибавьте 1 ложку уксусу и крупного перца.

***Выдать:** красный соус №2, 4 луковицы, 1 ложку уксусу и перцу.*

## №21. Соус из помидоров

Сварите 5—6 помидоров, едва прикрыв их водою, положите кусок масла, подболтку\* из 1 ложки муки и перцу.

***Выдать:** 8 помидоров, ¼ фунта масла, 1 ложку муки, перцу.*

***\*Подболтка:** взболтанная венчиком мука в жидкости – воде, бульоне и т. д. Используется как загуститель бульона.*

## **№22. Раковый соус**

Сварите 25 раков, очистите, скорлупу обмойте, высушите её в печи, истолките, поджарьте в 2 ложках чухонского масла, разбавьте 2 ложками воды, процедите в белый соус, вскипятите, положите туда же раковые шейки.

***Выдать:** белый соус №1, 25 раков, 2 ложки чухонского масла.*

## №23. Соус из раковых хвостиков

На оливковом масле пассеруйте\* морковь, сельдерей и репчатый лук. Добавьте пюре из томатов и хвостов сваренных и очищенных раков. Влейте коньяк, белое вино и положите специи. В самом конце добавьте муку, перетёртую в чухонском масле.

**Выдать:** 1 морковь, 2 репчатых лука, сельдерей, 2 томата, несколько раков, ¼ фунта коньяку, ¼ фунта белого вина, 2 ложки чухонского масла.

**\*Пассеровать:** фр. *passer* – пропускать – обжаривать в жиру овощи при температуре 120 °С. Пассеруют до размягчения, после пропускают их через сито или дуршлаг для получения однородной массы, которая добавляется в супы, соусы и начинки. Крахмал в муке после пассеровки разрушается, и при добавлении массы в супы, бульоны или отвары для соусов для их сгущения не образует клейстер.

## №24. Сабайон

Ещё один уникальный и любимый всеми кулинарами мира соус с неповторимым вкусом! 10 желтков сотрите с 1 чашкой мелкого сахара, разведите 1 рюмкой рому, размешанного с 1 стаканом горячей воды, вылейте в кастрюлю, вбейте туда желтки, не переставая начните бить венчиком, пока масса не погустеет и не собьётся в пену. Подавайте к пудингам, цветной капусте, спарже, артишокам\*.

**Выдать:** 10 яиц, 1 чашку мелкого сахара, 1 рюмку рому.

\***Артишок:** многолетнее травянистое растение рода *Супара*, семейство астровых. Растёт оно в Средиземноморье, где существует около 10 видов, и на Канарских островах. Два главных вида с удовольствием едят уже несколько тысяч лет: кардон (*cardo*), или испанский артишок *Супара cardunculus*, и посевной (*globe artichoke*) или колючий артишок *Супара scolymus*.

Двухметровый *Супара scolymus* цветёт летом и похож на российский чертополох. Колючий артишок также известен как «французский артишок» и «зелёный артишок». Название артишока происходит от северо-итальянского *articiocco* и *articochos*. Предполагается, что этот термин происходит от лигурианского *cocali*, что буквально означает «сосновая шишка», так как именно на сосновую шишку и похожа та часть растения, которая идёт нам на стол. Только шишку не удлинённой формы, а округлой. Сырые артишоки по вкусу похожи на грецкие орехи, только не совсем спелые.

Некоторые учёные считают его родиной Сицилию или, во всяком случае, Италию, так как именно Екатерина Медичи в XVI веке привезла артишок во Францию, и с тех пор он стал в этой стране одной из любимых огородных культур.

Но артишок стал культурным растением гораздо раньше: люди выращивали его уже 5 000 лет назад, и о нём знали в Древней Греции, Египте и Риме. Сегодня артишок растёт везде, разве что в Антарктиде его нет, а в Австралии его даже слишком много, так что иногда к нему там относятся как в России к чертополоху. Как овощ артишок наиболее популярен во Франции, Испании, Италии и Греции, а в США, в Калифорнии, даже собирают большие урожаи.

## **№25. Простой сабайон**

6 желтков сотрите с чашкой сахара и 1 рюмкой рому или коньяку. Перед самым обедом сбейте 6 белков, смешайте с желтками и тотчас же подавайте. Этот сабайон подают только к горячим пудингам.

***Выдать:** 6 яиц, 1 чашку сахара, 1 рюмку рому.*

## **№26. Шоколадный подлив**

Вскипятите  $\frac{1}{2}$  плитки шоколаду в 3 стаканах молока; немного остудите, 4 желтка разотрите добела с  $\frac{1}{2}$  чашкой сахару, вылейте в шоколад и сбивайте на огне венчиком, пока не загустеет.

***Выдать:**  $\frac{1}{2}$  плитки шоколаду, 3 стакана молока, 4 желтка,  $\frac{1}{2}$  чашки сахару.*

## №27. Соус с ромом

Растопите  $\frac{1}{8}$  фунта чухонского масла в кастрюле, сотрите с 1 ложкой муки, разведите 3 стаканами воды, вскипятите, влейте 1 рюмку рому или коньяку. Разотрите добела 3 желтка с  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, вылейте в соус, уже не кипящий, бейте на плите лопаточкой, пока желтки не погустеют, но не кипятите.

**Выдать:** 1 ложку чухонского масла, 1 ложку муки, 1 рюмку рому, 3 желтка и  $\frac{1}{2}$  стакана сахара.

## №28. Миндальное молоко

Истолките в ступке  $\frac{1}{4}$  фунта сладкого миндаля с 5—6 зёрнами горького и 2 кусочками сахара, прибавляя понемногу воды, чтобы миндаль не замаслился, разведите 2 стаканами кипятку или молока, процедите сквозь чистую смоченную салфетку и выжмите. Выжимки опять потолките и процедите, прибавив в молоко сахару по вкусу.

**Выдать:**  *$\frac{1}{4}$  фунта сладкого миндаля, 6 зёрен горького,  $\frac{1}{2}$  чашки сахару.*

## №29. Ягодный подлив

2 стакана какого бы то ни было ягодного морса разведите 3 стаканами воды, прибавьте  $\frac{1}{2}$  фунта сахара, вскипятите,  $\frac{1}{2}$  чашки картофельной муки смешайте с 1 чашкой холодной воды, замешайте в кипящий морс так, чтоб не было комков.

Этот подлив подаётся к разваренному рису или к пудингу.

**Выдать:** 2 стакана морса,  $\frac{1}{2}$  фунта сахара,  $\frac{1}{2}$  чашки картофельной муки.

## №30. Морс

Морс – негазированный прохладительный напиток из воды и диких ягод, в основном из брусники и клюквы. Самое простое приготовление: залейте ягоды брусники или клюквы прокипячённой с сахаром и остывшей водой и добавьте палочку корицы. Храните в холодном месте. Соотношение ягод и воды на Ваше усмотрение и в зависимости от нужд.

Собственно, это та самая брусничная вода, которой так боялся Евгений Онегин у Пушкина в Главе III его романа в стихах: *«Боюсь: брусничная вода / Мне не наделала б вреда»*. И боялся небезосновательно! Брусника имеет мочегонные свойства, причём ярко выраженные. Впрочем, всё зависит от сопровождения! Вот Владимир Гиляровский в своём романе «Москва и москвичи» в главе «Бани» и раскрыл нам секрет этого вреда:

*« – А пить я выучился тут, в этих самых банях, когда ещё сама Сандунова жива была. И её я видел, и Пушкина видел... Любил жарко париться!*

*– Пушкина? – удивлённо спросили его слушатели.*

*– Да, здесь. Вот этих каюток тогда тут не было, дом был длинный, двухэтажный, а зала дворянская тоже была большая, с такими же мягкими диванами, и буфет был – проси чего хочешь... Пушкин здесь и бывал. Его приятель меня и пить выучил. Перед диванами тогда столы стояли. Вот сидим мы, попарившись, за столом и отдыхаем. Я и Дмитриев. Пьём брусничную воду. Вдруг выходит, похрамывая, Денис Васильевич Давыдов... знаменитый! Его превосходительство квартировал тогда в доме Тинкова, на Пречистенке, а супруга Тинкова – моя крёстная мать. Там я и познакомился с этим знаменитым героем. Он стихи писал и, бывало, читал их у крёстной.*

*Вышел Денис Васильевич из бани, накинул простыню и подсел ко мне, а Дмитриев ему: «С лёгким паром, ваше превосходительство. Не угодно ли брусничной? Ароматная!»*

*– «А ты не боишься?» – спрашивает.*

*– «Чего?»*

*– «А вот её пить? Пушкин о ней так говорит: „Боюсь, брусничная вода мне б не наделала вреда“, и оттого он её пил с араком».*

Вот оно! С араком! Так что, думаю, ежели переборщить арака, то расстройство всего, чего хочешь, можно получить всенепреренно! Но продолжаю.

*«Денис Васильевич мигнул, и банищик уже несёт две бутылки брусничной воды и бутылку арака.*

*И начал Денис Васильевич наливать себе и нам: полстакана воды, полстакана арака. Пробую – вкусно. А сам какие-то стихи про арака читает...*

*Не помню уж, как я и домой дошёл.*

*В первый раз напился, – не думал я, что арака такой крепкий. ... ..Потом ни арака, ни брусничной не стало! До «жуликов» дожил! Дёшево и сердито!...».*

## №31. Холодный подлив к рыбе

**Первый вариант.** Сотрите вместе 2 чайные ложечки сделанной горчицы\*, 6 крутых яичных желтков, 2 ложки прованского масла\*\*, 1 стакан уксусу, 1 ложку сахару и соли.

Этот соус идёт к холодной рыбе. Очень хорошо прибавить в него лимон с цедрой, изрезанной крошечными кусочками, и 10 свежих огурцов, облупленных и нарезанных тоненькими кружочками. Соус с огурцами очень хорош со свежей лососиной. Вместо огурцов можно положить пикулей\*\*\*, грибков, рубленое яблоко, каперсов или оливок.

**Выдать:** 2 ложечки сделанной горчицы, 6 яиц, 2 ложки прованского масла, 1 стакан уксусу, 2 ложки сахару, 1 лимон, 10 свежих огурцов или пикулей.

**Второй вариант.** Смешайте прованское масло с уксусом, посолите, прибавьте толчёного сахару, мелко изрезанную цедру лимона, сделанную горчицу и свежие огурцы, нарезанные ломтиками, или мелко искрошенные яблоки, грибки, каперсы, оливки. Если жидкости окажется мало, подлейте ещё уксусу.

**Выдать:** 2 ложки прованского масла, 4 ложки уксусу, соль, 1 ложку толчёного сахару, 1 лимон, 1 ложечку сделанной горчицы, 12 свежих огурцов, 2 яблока, 1 чашку грибков, каперсов, оливок.

**\*Горчица сделанная:** Глава «Соусы» №37. Впрочем, её можно заменить и покупной, видов которой сейчас великое множество, но домашняя намного вкуснее!

**\*\*Прованское масло:** разновидность съедобного оливкового масла.

**\*\*\*Пикнули:** от англ. *pickles*, от *pickle* «солить, мариновать» – смесь мелких овощей. В пикнули идут лук, чеснок, очищенные капустные кочерыжки, мелкие огурчики, помидорчики, крыжовник, земляная груша (топинамбур), стручки гороха и фасоли, репа, красный перец, морковь, баклажаны, брюква, цветная капуста, кисло-сладкие яблоки. Овощи слегка отваривают, баклажаны и огурцы обдают кипятком и выкладывают в холодную воду. Затем откидывают на сито, складывают в банку или эмалированную посуду с зеленью укропа и петрушки и заливают раствором 4% уксусу, добавив по вкусу соли и сахару. Эта приправа подаётся к мясным и рыбным блюдам.

## №32. Пикули

Нарежьте звёздочками молодую морковь, кружочками молодую кукурузу, порежьте стебли салата, цветную капусту, стручки семенной репы, незрелые маленькие дыни, арбузы, семена настурций, маленькие рыжики, огурцы, спаржу, стебли портулака, головки луковицы, стручки сахарного гороха и фасоли.

На 3 стакана соли\* возьмите 20 гран\*\* квасцов, разведите 10 стаканами воды и вскипятите. Откиньте массу на решето, переложите в банки и залейте холодным уксусом, прокипячённым с эстрагоном, гвоздикой, красным и чёрным перцем. Через 4—5 дней, когда уксус помутнеет, залейте новым уксусом со специями. Можно добавить немного укропа и горчицы.

Пикули подают как гарнир к холодной разварной говядине. Таким манером можно приготовить пикули с боровиками, рыжиками, трюфелями, корнишонами, 2 стаканами икры из лосося. В этом случае, вместо уксуса, можно залить белым столовым вином.

**\*3 стакана соли:** так написано в оригинале рецепта.

**\*\*Гран:** от лат. granum – зерно, крупинка – устаревшая единица массы на основе веса среднего ячменного зерна. В России до введения метрических мер в аптекарском деле применялась нюрнбергская система весов. Основная единица – аптекарский фунт. В фунте 12 унций, в 1 унции 8 драхм, в 1 драхме 3 скрупула, в 1 скрупуле 20 гранов. 1 русский аптекарский фунт – 358,323 грамма. Соответственно 1 унция – 29,860 г, 1 драхма – 3,732 г, 1 скрупул – 1,244 г, 1 гран – 62,2 мг. Система отменена в СССР 1 января 1927 года. Соответственно 20 гран – 1,244 грамма квасцов.

### №33. Соус из кислой капусты

Две тарелки кислой капусты выжмите, если она слишком кисла, изжарьте в  $\frac{1}{4}$  фунтах чухонского масла с 2 нарезанными луковичами, беспре­станно мешая, чтоб не пригорела к сковороде. Когда капуста начнёт краснеть, разотрите с 1 стаканом воды небольшую ложку муки, смешайте с капустой, прибавьте 1— $1\frac{1}{2}$  ложки сахару, поварите, помешивая, чтоб не пригорала.

***Выдать:** 2 тарелки капусты,  $\frac{1}{4}$  фунта масла, 2 луковицы, 1 ложку муки,  $1\frac{1}{2}$  ложки сахару.*

## №34. Репный соус

Нарежьте длинными маленькими кусочками 2 глубокие тарелки репы, отварите в солёной воде. Когда станут мягки, откиньте на решето, опустите в белый соус, подлив 2 ложки сливок. Вскипятите. Подавайте с котлетами, телячьими ножками или сосисками.

*Выдать: реп, белый соус №1, 2 ложки сливок.*

### **№35. Соус из моркови**

Выскоблите и вымойте морковь, нарежьте тоненькими длинными кусочками, сварите до мягкости, откиньте на решето, заправьте белым соусом, к которому прибавьте 1—2 ложки сливок. Подавайте с котлетами, телячьими ножками, жареными мозгами.

*Выдать: 10 морковин, белый соус №1, сливок 2 ложки.*

## №36. Зелёный соус

Сварите в воде 2 фунта шпината или щавеля или и того и другого, откиньте на решето, протрите сквозь сито. Между тем растопите в кастрюле  $\frac{1}{8}$  фунта чухонского масла, влейте 1 стакан сливок или цельного молока, положите 1 стакан тёртой булки, или  $\frac{1}{2}$  стакана толчёных сухарей, вскипятите, мешая, выложите туда же протёртую зелень, размешайте, прокипятите. Подавайте с яйцами, сваренными в мешочек, или с белым хлебом, помоченным в молоке, обваленным в яйцах и изжаренным. Другими словами – с гренками.

**Выдать:** 2 фунта зелени,  $\frac{1}{8}$  фунта чухонского масла, 1 стакан сливок,  $\frac{1}{2}$  стакана сухарей.

## №37. Сделанная горчица

**Первый вариант.** Три полных столовых ложки сарептской горчицы\* разотрите ложкой, чтобы не было комков, положите 2 полные столовые ложки сахара, 1 чайную ложку соли и начинайте понемногу заваривать крутым кипятком. Трите до тех пор, пока не разотрутся все комки. Горчица должна быть густоты сметаны.

**Выдать:** 3 столовые ложки сарептской горчицы, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку соли.

**Второй вариант.** Сарептскую горчицу протрите или просейте через сито, положите в тарелку и, хорошо перемешивая, заварите кипятком до консистенции густой сметаны. Хорошо промешайте, разомните, разровняйте и залейте кипятком. Через 8—12 часов с горчицы слейте воду, размешайте, заправьте солью, сахаром, уксусом, растительным маслом. Готовую горчицу переложите в банку, сверху залейте растительным маслом, закройте банку и храните в прохладном месте.

**Выдать:** на 100 г горчицы – 30—35 г горячей воды для заварки, 10 г растительного масла, 20—25 г столового уксуса, 10 г сахара, 2 г соли.

**\*Сарептская горчица:** она же горчица русская, она же горчица сизая, она же капуста сарептская.

## №38. Французская горчица

Разотрите 1 фунт сарептской горчицы и замесите её уксусом, но так, чтобы не было комочков, 1 селёдку, снятую с костей, мелко истолките вместе с 1 столовой ложкой корншонов\*, разотрите с горчицей, прибавляя уксусу и 3 капли эстрагонной эссенции\*\*. Протрите массу через сито. Подрумяньте ½ стакана сахара, смешайте с горчицей и дайте вскипеть 1 раз. Остудив, уложите в банки.

***Выдать:** 1 фунт сарептской горчицы, 1 селёдку, 1 столовую ложку корншонов, эстрагонную эссенцию.*

***\*Корншоны:** мелкие незрелые огурцы, предназначенные для маринования.*

***\*\*Эстрагонная эссенция:** эссенция из эстрагона, он же тархун. Эстрагон – пряность, трава. Можно заменить настойкой эстрагона.*

## №39. Соус майонез и Соус майонез Провансаль

Есть две легенды о его создании.

**Первая версия.** В Средиземном море лежит остров Менорка со столицей – старинным городом Маон (или Майон). В XVIII веке за этот благодатный край велись непрерывные войны между европейскими правителями. В разгар тех сражений и началась история соуса майонез.

В 1757 году Маон захватили французы под предводительством герцога де Ришелье (родственника того самого герцога и легендарного кардинала Армана Жана дю Плесси Ришелье, жившего с 1585 по 1642 годы). Вскоре город осадили англичане. Подобно своему предку, Ришелье собрался удерживать позиции до победного конца даже под страхом голодной смерти. Тем временем с продуктами в осаждённом городе стало напряжённо: оставались только оливковое масло и индюшачьи яйца. Когда французский гарнизон и сам Ришелье уже смотреть не могли на омлеты и яичницы, повар герцога, имя которого история, увы, для нас не сохранила, в конце концов, нашёл прекрасное решение, навечно прославившее его. Он тщательно растёр свежие яичные желтки с сахаром и солью и постепенно, доливая малыми порциями и всякий раз тщательно размешивая до полной однородности, смешал всё с оливковым маслом. Затем добавил в смесь лимонный сок и ещё раз всё перемешал.

Это и есть классический рецепт майонеза. Даже самый простой солдатский хлеб с такой добавкой становился изумительно вкусным! Ришелье и его солдаты были в восторге, а победа над врагом была обеспечена! Так появился соус, позднее названный по имени осаждённого города – «маонским соусом» или «майонезом». Великолепная новая приправа получила всемирную славу под названием «Прованский соус из Маона» или попросту по-французски «mayonnaise».

**Вторая версия** происхождения майонеза тоже рассказывает о событиях в Маоне, но на этот раз в 1782 году. Город завоевали испанцы, которыми командовал герцог Луи де Крильон – француз на испанской службе. В этом варианте причиной изобретения соуса оказалась не скудость продовольствия, а, напротив, его изобилие. Был дан большой пир в честь победы, и герцог приказал поварам приготовить что-нибудь «совершенно особенное». И тогда на пиршественных столах появился невиданный соус, приготовленный из лучшего прованского оливкового масла, яиц и лимонного сока с добавлением сахара, соли и красного перца.

Этот французский соус вошёл в великую троицу главных международных приправ и по сей день постоянно присутствует на наших столах: горчица из Франции, майонез из Менорки и Франции и кетчуп, созданный поварами английского флота.

Так или иначе, но к концу XVIII века соус прочно вошёл в меню европейских аристократов и стал классической заправкой к холодным закускам.

В начале XIX века повар из семьи знаменитых французских поваров Оливье изобрёл вариант майонеза с добавкой горчицы и небольшого количества некоторых секретных приправ, состав коих ныне утрачен. Горчица придала майонезу особый пикантный вкус и, будучи естественным природным эмульгатором, резко упростила его приготовление и улучшила стойкость при хранении. Этот соус, более острый, чем изобретённый в Маоне классический майонез, назвали «Прованский соус из Маона» или соус «Провансаль». Так родился майонез Провансаль.

Позднее его потомок Люсьен Оливье, переселившись в Россию, стал знаменитым русским ресторатором. Вспомнив заветы деда, monsieur Olivier заправил однажды майонезом Провансаль изобретённый им салат и навеки вписал своё имя в «книгу памяти» русской и французской кулинарной культуры.

Вкус настоящего майонеза невозможно ни забыть, ни спутать с промышленными «кальками». Магазинные «майонезы» в России не имеют ничего общего с настоящим майонезом ни по составу, ни по внешнему виду, ни тем более по вкусу, то есть совершенно неправомерно называются именем знаменитого соуса. Это всё равно что человеку, всю жизнь пившему только желудёвый «кофе», первый раз в жизни подать кофе натуральный, на что он скажет, что ему подали «что-то не то».

Настоящий классический соус майонез – это эмульсия оливкового масла в сыром яичном желтке с небольшими добавками сахара, соли и лимонного сока. Возможна добавка до 0,5% различных сухих мелкомолотых специй – перцу красного или чёрного, мускатного ореха, лимонной цедры по вкусу. И больше ничего не должно быть! Никакой воды, никакого молока! Также не должно быть и пузырьков воздуха, поэтому, готовя майонез, его нужно растирать, смешивая круговыми движениями, а не взбивать.

Соус майонез на вид полупрозрачный, цвета светлого мёда, имеет нежную желеобразную консистенцию и тонкий изысканный вкус. Попробуйте сами!

В идеальном соусе должно быть от 70 до 84% лучшего оливкового масла (то есть в нём может быть больше или меньше свежего желтка), 10—15% желтка (можно увеличить до 20—25%, но тогда майонез надо или сразу подавать на стол, или использовать в течение суток), 2—3% сахара (лучше фруктозы), 1—1,5% соли, до 5—6% свежесжатого лимонного сока. Возможны небольшие добавки до 0,5% различных сухих молотых специй по вкусу. И до 6% готовой горчицы в майонезе провансаль.

Такой майонез можно хранить в холодильнике не более 3—5 дней, но лучше сразу подавать на стол, так как он постепенно, но довольно быстро утрачивает свой превосходный вкус из-за изменений входящего в его состав сырого желтка. Чем больше в майонезе желтка (до определённого предела), тем он вкуснее и тем быстрее утрачивает свой великолепный вкус при хранении.

## №40 Майонез по-французски

Возьмите 1 большое яйцо и 1 яичный желток комнатной температуры, 1 чайную ложку французской горчицы (Глава «Соусы» №38), которую Вы можете заменить современной дижонской горчицей\*, соль, 150 мл оливкового масла, 2—3 столовых ложки лимонного сока или белого винного уксусу. В миску положите яйцо, желток, горчицу, щепотку соли и начинайте всё тщательно перетирать, вливая тонкой струйкой масло, пока не образуется масса, похожая на крем. Добавьте лимонный сок или винный уксус. Если майонез получится слишком густым, добавьте немного кипятку и размешайте. Сразу положите в баночку и уберите в холодильник.

Ручную растирку, естественно, можно заменить смешиванием в комбайне, только в данном случае мешать надо на самой маленькой скорости.

***Выдать:** 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 чайную ложку французской горчицы, соль, 150 мл оливкового масла, 2—3 столовых ложки лимонного соку или белого винного уксусу.*

***\*Дижонская горчица:** французская сладкая горчица.*

## №41. Майонез домашний

**Первый вариант.** Сначала надо приготовить бульон, в идеале из телячьей головы. За неимением оной, варите любой мясной бульон.

Сварите телячью голову, выньте её, а в бульон положите 2 ложки уксусу и 6 разбитых яиц со скорлупами для очищения бульона. Процедите сквозь салфетку или плотную ткань, процеживайте в посудину, на дно которой положите 6 листиков желатина\*, который можно заменить рыбьим клеем\*\*.

Затем 3 стакана этого бульона остудите, смешайте с ½ стакана уксусу, 1 чайною ложкой горчицы и 2 ложками прованского масла и сбейте всё это венчиком в густую пену.

**Выдать:** телячью голову, 2 ложки уксусу, 6 яиц, 6 листиков желатина, ½ стакана уксусу, 1 чайную ложку горчицы, 2 ложки прованского масла.

**Второй вариант.** 3 яичных желтка разотрите деревянной ложкой в тарелке вместе с 1 столовой ложкой уксусу. Затем туда маленькими порциями добавьте 1½ стакана чуть тёплого растительного масла (подойдёт и подсолнечное, и оливковое – они дадут разный вкус), немного соли, одновременно тщательно размешивая получившуюся смесь. Если майонез при приготовлении начнёт свёртываться, добавьте столовую ложку свежего растительного масла.

**Выдать:** 3 яичных желтка, 1 столовую ложку уксусу, 1½ стакана растительного масла, соль.

\***Лист желатина:** до революции желатин продавался в форме тонких листиков: 1 лист – приблизительно 2,4 г, в упаковке весом 12 г было 5 пластин листового желатина. Листовой желатин, как и порошковый, замачивают холодной водой на 10 минут для набухания (воды должно быть в 10—15 раз больше по весу, чем желатина). Набухший желатин отожмите и сразу поместите в тёплую, желируемую массу и перемешайте. Затем вылейте в приготовленную форму и охладите. Приготовленный листовой желатин быстро растворяется в тёплой жидкости. На 500—600 г жидкости надо брать 12 г листового желатина, то есть 5 пластин.

\*\***Рыбий клей:** особое высококачественное желирующее вещество, изготавливаемое из внутреннего покрытия, выстилающего исподнюю сторону плавательных пузырей осетровых рыб. Рыбий клей прозрачен, не имеет ни запаха, ни вкуса. Изготавливается простой промывкой в холодной воде и прессовкой плёнок плавательного пузыря, извлекаемого сразу после вылова рыбы. Ценится в 10—15 раз выше (по стоимости) чёрной зернистой икры. Растворяется в воде. Норма – 50 г рыбьего клея на 1 л воды в течение 2—3 часов. Полученный раствор используется для желирования соков, бульонов, мармеладов, применяется в изготовлении ликёрных конфет. Даёт упругий, хорошо держащий форму пищевой продукт, обладающий в то же время нежнейшей консистенцией. По сравнению с ним, изделия с применением желатина кажутся «деревянными». Продаётся в продуктовых магазинах.

## №42. Соус беарнез

Беарнез или беарнский соус – ещё один знаменитый французский соус, ничуть не уступающий славой бешемели.

Легенда гласит, что он создан в Беарне, столице королевства Наварра, и привезён в Париж Генрихом IV Наваррским, когда он вернулся в Париж вместе со своей женой Маргаритой де Валуа – той самой, которую мы все знаем под именем Королева Марго. Официальные историки утверждают, что имя кулинара, изобретшего беарнез, не сохранилось, а в названии соуса лишь увековечено имя короля. Также они утверждают, что сам Генрих IV этого соуса даже и не пробовал, так как все знаменитые французские соусы появились, в основном, в XVII, XVIII и в начале XIX веков. Но как бы то ни было, Париж стоил не только мессы, но и того, чтобы в нём появился соус беарнез!

Положите в кастрюлю несколько горошин чёрного перца, 2 лавровых листа, лук-шалот\*, мелко нарезанный пучок эстрагона и кервеля\*\* (купырь). Налейте 8—10 ложек винного уксуса, уварите до половины содержимого. Можно вмешать белое сухое вино, но тогда объём уксуса нужно сократить.

Кастрюлю снимите с огня, охладите, всё протрите через сито и аккуратно влейте 3—4 яичных желтка. На очень слабом огне желтки разотрите с соусом до гладкости, добавьте ¼ фунта сливочного масла и снова вымешивайте на малом огне. Можно нагревать на водяной бане, что скажется на вкусовых качествах. Соус должен быть очень густой, блестящий и пышный, а главное – тщательно соединяйте все составляющие. Все продукты должны быть свежими, и не спешите, а то соус расслоится. Если всё же это случится, добавьте в него несколько ложек тёплой воды, сырые яичные желтки и всё ещё раз хорошо взбейте.

После насыпьте 2 столовые ложки рубленого тархуна и красного молотого перца. Беарнез подают в соуснице как горячим, так и холодным к жареному или варённому мясу, морским «чудищам», птице и овощам.

**Выдать:** *чёрный перец, 2 лавровых листа, лук-шалот, пучок эстрагона и кервеля, 8—10 ложек винного уксуса, белое сухое вино, 3—4 яичных желтка, ¼ фунта сливочного масла, 2 столовые ложки рубленого тархуна, красный молотый перец.*

**\*Лук-шалот:** или лук ашкелонский (лат. *Allium ascalonicum*) – многолетнее травянистое растение луковых. В пищу употребляют молодые листья, которые срезают несколько раз за вегетацию. Обладает более нежным и тонким вкусом, чем репчатый лук, и является излюбленной пряностью французской кухни.

**\*\*Кервель:** кервель ажурный, или купырь бутенелистный, или кервель обыкновенный (лат. *Anthriscus cerefolium*) – однолетнее растение из рода Купырь семейства Зонтичные (Ариасеае) родом из Средиземноморья. Применяется как приправа в кулинарии и в качестве лекарственного растения. Употреблялся в пищу ещё древними греками и римлянами. Ныне завозится из средиземноморских стран. Листья имеют приятный анисовый запах, придают особый вкус салатам, супам, соусам, мясу и рыбе.

## №43. Соус субиз

Этот соус назван в честь принца де Субиз.

Шарль де Роган-Субиз (1715—1787) вырос в Версале вместе с королём Франции Людовиком XV. Впоследствии имел репутацию вольнодумца, так как переписывался с Вольтером; гурмана, так как любил вкусно поесть (его именем названы суп и соус); и ловеласа (среди многочисленных любовных побед будущего маршала Франции упоминается первая танцовщица Королевской академии музыки Мари-Мадлен Гимар). Он трижды был женат не на французских подданных, а на представительницах владетельных домов Европы. Во время Семилетней войны де Субиз командовал французской армией, но без особых успехов, а при Росбахе, прусской деревушке, был полностью разбит Фридрихом Великим.

Нарежьте 5 луковиц и обдайте кипятком, отожмите и потомите в масле на сковороде. Добавьте 4 ложки очень густого соуса бешемель. Положите приправу и ещё немного потушите на самом слабом огне. Протрите сквозь сито, влейте 2 яичных желтка и всё хорошо перетрите. Подаётся к любому мясу.

**Выдать:** 5 луковиц, 2 ложки масла, 4 ложки соуса бешемель (Глава «Соусы» №3), 2 яичных желтка, укроп, петрушку.

## №44. Женевский соус

Сварите сёмги, отделите некондиционные кусочки (головы, плавники, хвосты). Возьмите 100 г моркови, 80 г луку, петрушку, тмин\*, лавровый лист, соль, перец и потомите в сливочном масле. Добавьте 1 кг обрезков сёмги (головы, плавники, хвосты) и варите ¼ часа. Снимите масло, которое плавает сверху, и добавьте 1 л хорошего сухого красного вина. Упарьте наполовину и добавьте ½ л испанского постного соуса. Варите соус на самом слабом огне в течение 1 часа. Затем протрите через сито, оставьте постоять, потом снимите жир. Снова добавьте красного вина, только теперь ½ л, и ½ л рыбного бульона. Упарьте, постоянно снимая пену. Всё процедите. Добавьте 1 ложку анчоусного масла\*\* и медленно взбивайте, добавляя в процессе взбивания в соус, но не на огне, ¾ фунта сливочного масла.

**Выдать:** несколько сёмг, 100 г моркови, 80 г луку, петрушку, тмин, лавровый лист, соль, перец, 1½ литра сухого красного вина, ½ литра испанского постного соуса (Глава «Соусы» №59), 1 ложку анчоусного масла, ¾ фунта сливочного масла.

\***Тмин:** другие названия – кмен, кумин, дикий анис, одна из древнейших известных человеку специй. За неимением тмина, можно воспользоваться семенами укропа.

\*\***Анчоусное масло:** Глава «Соусы» №69.

## №45. Соус сюзпрем

Кипятите  $\frac{1}{2}$  л молока на небольшом огне с крепким куриным бульоном до тех пор, пока не останется 200 г жидкости. Сняв с огня, положите сливочного масла и лимонный сок из 1 лимона. Бросьте соли и перцу по вкусу и процедите сквозь сито.

Сюзпрем хорош с любым мясом!

**Выдать:**  $\frac{1}{2}$  литра молока,  $\frac{1}{2}$  литра куриного бульону,  $\frac{1}{4}$  фунта сливочного масла, 1 лимон.

## №46. Соус вёлюте

Изобрёл вёлюте Адольф Дюглер – французский кулинар, знаменитый ресторатор XIX века. Ради блюд, приготовленных Дюглере, люди ехали через всю Европу. Прослужив шеф-поваром семейства Ротшильдов, Дюглере покинул барона Ротшильда, после чего оставил и место шеф-повара в «Café de la Paix»\* и стал шеф-поваром знаменитого «Английского кафе» на правом берегу Сены в Париже. Именно в этом ставшем очень модным кафе был зал под названием «Большой Шестнадцатый кабинет», упоминаемый Оффенбахом в оперетте «Парижская жизнь».

Мелко нашинкуйте лук и пассеруйте на масле. Прибавьте муку, тоже пассерованную без изменения цвета. Потом влейте мясной бульон и хорошо перемешайте до однородной массы. Варите на маленьком огне, постоянно мешая, чтобы не пригорало, и удаляйте пену. После всё процедите.

Если соус потом развести молоком или сливками, его можно использовать для приготовления супа-пюре. Соус должен быть бархатный, что и отражено в его названии, так как *velouté* с французского так и переводится – бархатистый.

Подавать как горячим, так и холодным, а чтобы на поверхности не образовывалась плёнка, сбрызните горячий соус растопленным сливочным или топлёным маслом.

**Выдать:** 150 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 100 г муки, 1 л мясного бульону.

\**Café de la Paix*: парижское кафе на бульваре Капуцинов, которое открылось в 1862 году. Расположено на первом этаже «Гранд-Отеля».

## №47. Соус морней

Растопите масло на слабом огне и, мешая, добавляйте муку, а потом тёплое молоко. Воткните в луковицу несколько бутонов гвоздики\*, опустите её в соус и варите на слабом огне ещё ½ часа. Пока будет вариться, натрите на тёрке сыр. Выньте лук и в кипящий соус постепенно добавляйте желток и тёртый сыр. Всё хорошо смешайте и снимите с огня.

**Выдать:** 100 г сливочного масла, 100 г муки, 1 л молока, 50 г сыру, 1 яичный желток, 1 репчатый лук, несколько бутонов гвоздики.

**\*Гвоздика:** пряность, представляющая из себя высушенные нераскрывшиеся бутоны (цветочные почки) тропического гвоздичного дерева (*Syzygium aromaticum*) из рода Сизигиум, иногда относимого к роду Евгения, семейства миртовых (Myrtaceae).

## №48. Соус вальми

Налейте в сковороду растительное масло, положите в него чеснок, лук-шалот и свежую, грубо нарубленную петрушку. Оставьте на несколько часов, чтобы масло впитало ароматы.

Этим соусом великолепно приправляют птицу при жарке, добавив несколько ломтиков лимона, соль и перец.

**Выдать:** 100 г растительного масла, 10 долек чеснока, 2 головки лука-шалота, пучок петрушки, ломтики лимона, соль, перец.

## №49. Соус бордолез

Нашинкуйте мелко лук, пассеруйте его в масле, добавьте вино, перец, лавровый лист, тимьян и упарьте на небольшом огне до половины начального объёма. Влейте коричневый соус и томите ещё 15 минут. Уберите с поверхности жир, процедите и поставьте снова на огонь.

Нарежьте костный мозг тонкими ломтиками, сложите их в соус, снимите кастрюльку с плиты и настаивайте 10 минут.

Тщательно перемешайте. Подавайте к мясу, положив пластинки костного мозга поверх куска мяса, залив всё сверху соусом.

**Выдать:** 200 г коричневого соуса (Глава «Соусы» №6), 1 стакан красного вина, 100 г костного говяжьего мозга, 2 столовых ложки оливкового масла, 3 луковицы, 2 веточки тимьяна, лавровый лист, молотый перец по вкусу.

## **№50. Соус к омарам, ракам и рыбе**

В небольшое количество белого сухого вина добавьте уксусу из расчёта  $\frac{1}{4}$  объёма от объёма вина. Нагрейте, положите мелко нарезанной моркови, лука, тмина, лаврового листа, соли и перцу. Немного упарьте и подавайте к омарам, ракам и любой рыбе.

## №51. Соус к ракам и лангустам

К этим водным «чудищам», так милыми сердцу всех гурманов, можно приготовить такой соус.

Возьмите  $\frac{2}{3}$  меры майонеза,  $\frac{1}{3}$  меры американского соуса, нескольких капель соуса табаско, 1 ложку финшампани\*. Добавьте пряностей по вкусу.

**Выдать:** майонез Глава «Соусы» №№39, 40, 41, американский соус Глава «Соусы» №60, соус табаско Глава «Соусы» №61, финшампань.

**\*Финшампань:** в современном прочтении *финшампань*. Лучший сорт коньяку, производится недалеко от города Коньяк во Франции. Fine Champagne (Фин Шампань) – категория французского коньяка, произведённого исключительно из спиртов двух лучших винодельческих регионов Франции: Grande Champagne и Petite Champagne. При этом доля спиртов из самого дорогого и престижного крЮ – Grande Champagne – должна составлять не менее половины ассамбляжа. Fine Champagne не является зоной производства коньяка. Таких зон всего 6 (по понижению престижа): Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois и Bois Ordinaire.

## №52. Соус пуаврад

На небольшом огне сварите имеющиеся в наличии овощи с тмином и лавровым листом. Добавьте крепкого мясного бульону и варите ещё 1 час. Можно сразу варить в бульоне. Процедите сквозь тонкое сито и добавьте соль, белый перец\* и сливочное масло. Попробуйте, и, если покажется, что в соусе недостаточно приправ, добавьте по вкусу – соус должен получиться острым.

***Выдать:** мясной бульон, овощи, тмин, лавровый лист, соль, белый перец, 200 г сливочного масла, приправы.*

***\*Белый перец:** менее острый и более ароматный, чем красный или чёрный перец.*

### **№53. Соус пуаврад для дичи**

Мелко нарезанное мясо любой дичи обжарьте на масле, прибавьте мелко покрошенные лук, морковь, сельдерей и добавьте лавровый лист, чёрный и красный перец и муку. Когда всё пропарится, выньте мясо, отложите на отдельное блюдо, а в масло влейте вино, уксус и мясной бульон. Ещё потушите немного и процедите.

Соус подавайте к дичи.

***Выдать:** все ингредиенты берутся по вкусу.*

## №54. Соус пуаврад для косули или оленя

Потушите обрезки от косули или оленя с луком-шалотом, тмином и лавровым листом. Полейте маринадом из мелко нарубленного лука репчатого и лука-шалота (лук даст необходимый сок, но можно добавить и белого сухого кислого вина), добавьте лавровый лист, тмин, чёрный перец горошком, зелень петрушки и всё упарьте. Налейте в соус крепкого мясного бульону и поставьте вариться на 1 час. После протрите сквозь тонкое сито и добавьте сливочного масла.

***Выдать:** обрезки мяса, 3 головки лука репчатого, 3 головки лука-шалота, лавровый лист, тмин, чёрный перец горошком, петрушку, ½ литра мясного бульону, ½ фунта сливочного масла, ½ фунта белого вина.*

## №55. Инжирный соус для утки

На самом слабом огне упарьте светлый сок от целого блюда инжира (серого, если найдёте). Добавьте крепкого телячьего бульону. В завершении добавьте какого-нибудь ликёра. После ликёра добавьте тонкий жульен\* из заранее бланшированного\*\* лимона. Полейте соусом утку, которую Вы приготовили на Ваш праздник, а вокруг утки выложите в качестве гарнира засахаренный инжир.

***Выдать:** блюдо светлого инжира, остальные ингредиенты берутся по вкусу.*

\***Жюльен:** нарезка овощей и фруктов тонкой соломкой или колечками.

\*\***Бланшировать:** быстро ошпарить какой-либо продукт.

## №56. Зелёный соус для утки

Упарьте 2 ложки сока зелёного перца, 1 ложку коньяку и 2 ложки сухого белого вина. Когда жидкость упарится наполовину, бросьте в кастрюлю 2 ложки зелёного перца, мелко нарезанного. Потом влейте в соус  $\frac{1}{2}$  л утиного или телячьего крепкого бульону. Варите 20 минут, а затем добавьте 4 ложки сметаны. Хорошо всё перемешайте – соус должен получиться однородным по консистенции.

**Выдать:** *зелёный перец, 1 ложку коньяку, 2 ложки сухого белого вина, мясной бульон, 4 ложки сметаны, соль, перец.*

## №57. Хлебный соус

Возьмите 1 стакан молока, положите в него небольшую луковицу, в которую воткните один бутон гвоздики, и доведите до кипения. Всыпьте в горячее молоко 60 г какой угодно хлебной крошки, всё перемешайте деревянной лопаточкой. Держите на среднем огне 10 минут. После выньте луковицу, добавьте в соус приправы по вкусу, 1 ложку сливочного масла и 1 ложку густой сметаны.

Соус хорош к любой птице, например к фазану.

**Выдать:** 1 стакан молока, 1 луковицу, 1 бутон гвоздики, 60 г хлебной крошки, 1 ложку сливочного масла, 1 ложку густой сметаны.

## №58. Соус руй

Руй — *rouille* – в переводе означает «ржавый». Такой цвет ему придаёт томатная паста. Растолките в ступке чеснок с солью, шафраном и кайенским перцем\*. Вмешайте желтки. Взбивая венчиком, добавьте сок 1 лимона, а затем тонкой струйкой добавляйте оливковое масло, пока соус не загустеет. Проверьте, хватает ли соли и перцу. Охладите соус.

**Выдать:** 4 желтка, 5 больших зубчиков чеснока, кайенский перец по вкусу, ½ чайной ложки молотого шафрана, 100—200 мл оливкового масла, ½ чайной ложки соли, 1 чайную ложку томатной пасты, 1 лимон.

**\*Кайенский перец:** самая острая из всех знакомых нам пряностей, очень жгучий перец с ярко выраженным пряно-горьким ароматом. Зелёные, ещё не вызревшие стручки этого перца известны под названием «Пеперони». Вызревшие стручки жёлтого, красного или коричневого цвета называют «Чили».

## №59. Испанский постный соус

Возьмите 500 г подливки из муки, прожаренной на масле, 10 л рыбного бульона, нарезку Мирпуа\* и 250 г шампиньонов.

Доведите до кипения весь рыбный бульон, влейте в него мучную подливку без комочков и ещё раз доведите до кипения, постоянно мешая. Оставьте томиться на слабом огне.

Теперь готовьте Мирпуа. Возьмите 150 г сливочного масла, 250 г моркови, 150 г репчатого лука, 2 веточки тимьяна, 2 лавровых листа. Растопите масло в сотейнике, положите в него нарезанные кубиками морковь и лук, затем тимьян и лавровый лист. Поджарьте. Слейте жир, овощи залейте соусом, потом налейте в сотейник 1 стакан белого вина, нарезанные шампиньоны и ещё раз проварите. Когда вино выпарится наполовину, добавьте оставшийся соус и варите на медленном огне ещё 1 час, постоянно снимая пену и жир.

Процедите через дуршлаг, слегка прижимая нарезку Мирпуа, снова влейте 2 л рыбного бульона, кипятите на медленном огне ещё 2 часа. Процедите через сито и оставьте остывать.

На следующий день перелейте соус в кастрюлю с толстым дном, добавьте в него 2 л рыбного бульона и 1 л томатного пюре, сделанного из 2 кг свежих помидоров. Стерев помидоры в пюре, потомите его в духовке до коричневого цвета: тогда исчезнет кислый привкус, а весь соус обретёт приятный цвет.

Доведите всё до кипения на большом огне, постоянно мешая, и кипятите на маленьком огне ещё 1 час, постоянно снимая пену и жир. Процедите и оставьте остывать. Готового соуса должно получиться около пяти литров.

**Выдать:** 150 г масла, 250 г моркови, 150 г репчатого лука, 2 веточки тимьяна, 2 лавровых листа, 2 кг помидоров, 250 г шампиньонов, 10 литров рыбного бульону, 1 стакан белого сухого вина.

\***Мирпуа:** migeroix – суповая зелень. Овощи (сельдерей, морковь, брюква, лук, петрушка) жаренные с ветчиной или на сале, добавляются в бульон для придания ему аромата. Кушанье придумано в XVIII веке поваром герцога де Мирпуа.

## **№60. Американский соус**

В белый соус добавьте крутой отвар из раков, грибной бульон и мелко нарубленные помидоры. Заправьте сливочным маслом, лимонным соком, солью и чёрным перцем. Всё – соус готов!

***Выдать:** 500 г белого соуса №1, 70 г отвара из раков, 50 г грибного отвара, 50 г помидоров, 50 г сливочного масла, 50 г лимонного сока, соли, перцу.*

## №61. Соус табаско

Этим словом – табаско – называется особый сорт острого красного перца, который используют для приготовления соуса. Он выращивают только на острове Эйвери в штате Луизиана. Когда перцы созревают и краснеют, из них делают пюре с особой солью Avery Island, а затем разливают по бочкам из лимузенского дуба и оставляют бродить на три года. После этого пюре из перца смешивают с уксусом, затем фильтруют и разливают по бутылкам. Эту жгучую приправу можно добавлять во многие супы, рагу, соусы, омлеты и маринады. Соус острый, и поэтому добавлять надо только несколько капель и обязательно пробовать блюдо, чтобы понять степень его остроты.

Настоящий табаско можно заменить вариантом из книжечки рецептов моей русской бабушки, который ничуть не уступает оригиналу.

Нарежьте 4 свежих жгучих перца очень тонкими колечками вместе с семенами (за неимением перца с острова Эйвери, можно взять перец чили). Переложите в баночку, добавьте 1 чайную ложку соли и положите сверху какой-нибудь пресс. Добавьте немного холодной воды и прижмите перец так, чтобы он полностью погрузился в воду. Поставьте баночку в тёмное место бродить. Через неделю добавьте 2 чайные ложки уксусу и ещё раз поставьте под пресс. Через несколько дней соус готов и может долго храниться в холодильнике. Подавайте к мясным блюдам.

## **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.