

Кулинарная энциклопедия

том 8



Д-Ж (Даубе – Жимолость)

Надежда Бондаренко
Наталья Шинкарёва

Кулинарная энциклопедия. Том
8. Д-Ж (Даубе – Жимолость)
Серия «Кулинарная энциклопедия (ИД
«Комсомольская правда»)», книга 8

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23926098

Кулинарная энциклопедия. Д – Ж. Том 8. Даубе – Жимолость:

Комсомольская правда; Москва; 2015

ISBN 978-5-4470-0050-9

Аннотация

В восьмом томе энциклопедии вы сможете узнать: что такое "жаворонки", джамбалайя и душенина, чем интересна и необычна еврейская кухня – какие десерты любят в Норвегии и Египте, всё о дораде, дыне, ежевике и жимолости, секреты приготовления дрожжевого теста, рецепты жаркого по-русски и по-испански, как правильно сварить жасминовый рис, рецепт знаменитого гратена "дофинуа", как приготовить узбекскую димляму, принципы самых популярных диет и многое другое.

Содержание

Д	5
Даубе	5
Дегласирование	9
Дежа	10
Дейзи	11
Коктейль дейзи с шампанским	11
Декантер	15
Декантирование	16
Демиглас	18
Демитасс	22
Деревянная посуда	23
Деруны	24
Десерт	27
«Десерт королевы мод»	28
«Десерт мамы Али»	31
Детское питание	34
Джазарие	38
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Кулинарная энциклопедия.

Том 8. Д-Ж (Даубе – Жимолость)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Татьяна Горелкина, Ирина Завьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2016

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

Д

Даубе

Французское блюдо, прованское жаркое из говядины с овощами, с добавлением апельсиновой цедры и красного вина.

На 8 порций

Время приготовления: 5 часов + маринование

1,5 кг говядины

2 моркови

0,5 стебля лука-порей

0,5 корня сельдерея

4 луковицы шалота

цедра и сок 1 апельсина

0,5 головки чеснока

2 горсти очищенных грецких орехов

1 веточка розмарина

1 веточка тимьяна

2–3 бутончика гвоздики

2–3 лавровых листа

1 бутылка сухого красного вина

6 ст. л. оливкового масла

150 г сырокопчёной свиной грудинки с кожей

1 ст. л. томатной пасты
соль и перец по вкусу

Калорийность: 145 ккал

- Мясо крупно нарезать. Все овощи очистить и нарезать кусочками. Соединить мясо с овощами.
- Залить мясо с овощами соком апельсина, добавив апельсиновую цедру. Чеснок очистить, мелко нарубить. Добавить к мясу чеснок, грецкие орехи, травы и специи. Влить вино. Убрать в холод на 12 часов.
- Достать мясо из холодильника, оставить его согреться при комнатной температуре. Извлечь куски мяса из маринада, слегка обсушить их. В казане или толстостенной кастрюле разогреть половину оливкового масла, обжарить на нём мясо до румяной корочки. Переложить в миску. Овощи извлечь из маринада с помощью шумовки. Отложить.
- Свиную грудинку нарезать. В кастрюле подогреть оставшееся оливковое масло, обжарить на нём грудинку. Добавить овощи из маринада и томатную пасту. Тушить на слабом огне 1–2 минуты.
- Обжаренное мясо добавить к овощам, залить маринадом, накрыть крышкой, готовить в духовке при 150 °С в течение 1 часа, затем убавить температуру до 125 °С и оставить томиться на 3–4 часа.
- Достать мясо, соус процедить, отжав из овощей весь сок. На слабом огне уварить соус, чтобы он загустел. Выложить

на блюдо куски мяса, залить их соусом и подавать к столу.



Дегласирование

Кулинарный приём, с помощью которого из оставшегося после обжаривания на сковороде мяса жира и мясного сока получают жидкость, используемую в дальнейшем как соус или ингредиент сложных блюд. Для дегласирования используют мясной или овощной бульон, воду, сливки, сметану, уксус или вино. Кулинары полагают, что лучший вкус получается при добавлении вина.

Чтобы приготовить простой, но вкусный соус для жареного мяса, нужно в сковороду, где оно готовилось, влить вино или бульон, затем с помощью лопатки отскрести со дна все приставшие кусочки и соки, немного уварить соус (можно дополнительно загустить его сливочным маслом) и, наконец, процедить.

Дежа

Объёмная посуда с высокими бортиками, в которой замешивают тесто. У древних славян дежа изготавливалась из дерева и служила символом достатка и благополучия.



Дейзи

Семейство тонизирующих коктейлей, в состав которых входят крепкий алкогольный напиток, лимонный сок, сироп и ликёр. Название происходит от английского слова *daisy*, одно из значений которого – нечто превосходное, первоклассное. Коктейли дейзи имеют характерный красный цвет, который получается в результате добавления сиропов (гренадин, клюквенный, малиновый, клубничный и т. п.) и настоек красного оттенка.

Коктейль дейзи с шампанским

На 1 порцию

20 мл гранатового сока

10 мл свежесжатого лимонного сока

20 мл жёлтого ликёра шартрёз

100 мл шампанского

2 кубика льда

веточка мяты для украшения

- Гранатовый и лимонный соки влить в шейкер. Добавить туда ликёр, хорошо взболтать.
- Перелить содержимое шейкера в высокий бокал.
- Положить лёд, долить шампанским, украсить веточкой

МЯТЫ.



Декантер

Сосуд, в который наливают вино перед тем, как разлить его по бокалам. Считается, что вино при этом «дышит», такая процедура помогает его аромату в полной мере раскрыться. Распространённой ошибкой является убеждение, что, чтобы вино «подышало», достаточно просто откупорить бутылку и дать ей постоять – площадь соприкосновения вина с воздухом в этом случае минимальна. Декантеры представляют собой очень широкие графины, в которых поверхность вина максимально увеличивается для лучшей аэрации. Декантеры чаще всего изготавливают из прозрачного стекла, но встречаются и дорогие экземпляры из хрусталя.

Декантирование

Процесс переливания вина из бутылки в декантер. Считается, что декантирование насыщает вино кислородом, позволяет избавиться от осадка, уменьшает количество углекислого газа в напитке, что способствует полноценному раскрытию винного букета. Специалисты рекомендуют перелить вино в декантер и оставить его на некоторое время, чтобы улучшить вкусовые характеристики напитка.



Демиглас

Один из главных соусов французской кухни. Для приготовления демигласа в качестве основного ингредиента используются говяжьи кости, которые обжариваются в духовке, затем из них с добавлением овощей и вина варится очень концентрированный бульон в течение многих часов. Процедура приготовления соуса демиглас достаточно сложная, поэтому даже профессионалы в наши дни предпочитают покупать его готовым.

Время приготовления: 1,5 суток

1 кг говяжьих костей с мясом

1 морковь

1 луковица

120 г сельдерея

3 ст. л. растительного масла

100 мл красного вина

соль по вкусу

Калорийность: 51 ккал

- Кости промыть, обсушить, сложить на противень. Поместить в духовку и обжарить до коричневого цвета.
- Морковь очистить, нарезать кружочками. Луковицу очистить, нарезать полукольцами, сельдерей помыть, наре-

зять кружочками. Разогреть в сковороде растительное масло и поджарить на нём нарезанные овощи.

- Переложить кости и овощи в большую кастрюлю, залить водой, чтобы она покрывала кости. Варить на слабом огне в течение суток, чтобы получился насыщенный бульон коричневого цвета.

- Процедить бульон через мелкое сито, влить вино, посолить по вкусу. Выпаривать на огне, пока объём соуса не уменьшится в 4–5 раз.



Медальоны из телячьей вырезки с соусом демиглас

Демитасс

Маленькая кофейная толстостенная чашечка, в которой традиционно подают эспрессо. Объём обычной чашки демитасс составляет 80 мл, а изготавливается она чаще всего из фарфора, хотя иногда можно встретить чашечки и из стали. Основная функция – сохранять тепло кофе, так как охлаждённый эспрессо теряет свои вкусовые качества. Демитасс большего объёма (150 мл) используется для подачи капучино.



Деревянная посуда

Дерево – один из древнейших материалов для изготовления посуды. Поскольку древесина – экологически чистый материал, такая посуда безопасна в использовании, потому что не вступает в химическую реакцию с продуктами. Кроме того, дерево позволяет дольше сохранять тепло готовых блюд. Однако у деревянной посуды есть и свои большие минусы – она неудобна в процессе мытья, её ни в коем случае нельзя мыть в посудомоечной машине.

В числе незаменимых на современной кухне предметов из дерева – кулинарные лопатки, разделочные доски, сервировочные миски и пр.

Деруны

Блюдо украинской кухни, оладьи из тёртого картофеля. Первое упоминание о дерунах встречается в 1830 году в записях Яна Шитлера, знаменитого польского кулинара. По его мнению, деруны на Украине появились под влиянием немецкой кухни. Подобное блюдо встречается во многих кухнях под разными названиями. Так, в России и Белоруссии это драники, в Литве – пляцки, а в Израиле – латкес.

На 4 порции

Время приготовления: 40 мин

7 средних картофелин

1 большая луковица

2 зубчика чеснока

2 яйца

0,5 стакана пшеничной муки

3 ст. л. растительного масла

3 ст. л. мелко нарезанного укропа

0,5 стакана сметаны

соль и перец по вкусу

Калорийность: 105 ккал

- Картофель помыть, очистить от кожуры, натереть на крупной тёрке. Луковицу очистить, мелко нарезать. Чеснок очистить, мелко порубить. Добавить лук и чеснок к карто-

фелю, перемешать.

- Добавить в картофель яйца, всыпать муку, посолить, поперчить по вкусу. Хорошо перемешать.
- На сковороде разогреть растительное масло. Ложкой выкладывать картофельную массу на сковороду, обжаривать с обеих сторон до золотистой корочки.
- Выложить деруны на блюдо, посыпать укропом, подавать со сметаной.



Десерт

Сладкое блюдо, которое подаётся, как правило, в конце трапезы или к чаю. Традиция подавать десерты широко распространилась в Европе в конце XIX века, когда в мире значительно выросло производство сахарного песка. Подавляющее большинство десертов – сладкие, хотя есть и исключения, например, подаваемая в конце трапезы сырная тарелка тоже является десертом.

Самые распространённые десерты – это торты, пирожные и другая сладкая выпечка, мороженое, фрукты или фруктовые салаты, сладкие муссы, желе, суфле и пудинги, кофе с мороженым, сладкие десертные вина.

«Десерт королевы мод»

Норвежский десерт, в состав которого входят яйца и шоколад. Другое название десерта – «пудинг королевы Мод» или «десерт из Хаугесюнд». Считается, что впервые десерт приготовили в 1906 году, когда королева Мод и король Хокон посетили город Хаугесюнд, расположенный на юго-западе Норвегии.

На 3 порции

Время приготовления: 30 мин

5 яичных желтков

5 ст. л. сахара

5 листов желатина или 0,5 пакетика желатина в гранулах

6 ст. л. взбитых сливок

0,5 стакана портвейна (по желанию)

200 г тёртого тёмного шоколада для кондитерских изделий

150 г свежей малины

вафли, сахарное печенье или бисквиты для подачи

Калорийность: 157 ккал

- Яичные желтки взбить с сахаром до густой воздушной пены.
- Желатин замочить в небольшом количестве воды, поме-

стить его на паровую баню, растворить на слабом огне, постоянно помешивая.

- Влить желатин в яичную смесь, продолжая непрерывно взбивать её.
- Сливки взбить и также добавить в яично-желатиновую смесь. Если десерт предназначен для взрослых, можно добавить портвейн.
- Выложить десерт в прозрачные креманки, чередуя слои шоколада и яично-желатиновой смеси.
- Украсить свежей малиной. Подавать с вафлями, сахарным печеньем или тонкими бисквитами.



«Десерт мамы Али»

Традиционный египетский десерт с миндалём, изюмом и кокосом.

На 5 порций

Время приготовления: 40 мин

1 упаковка слоёного теста

100 г рубленых миндальных орехов

100 г изюма без косточек

100 г кокосовой стружки

3 стакана молока

5–6 ст. л. сахара

1 ст. л. сливочного масла

Калорийность: 248 ккал

- Разогреть духовку до 180 °С. Выложить тесто пластами на противень. Выпекать в духовке до румяной корочки.
- В форму для десерта разломать испечённое тесто небольшими кусочками. Мелко нарубить миндаль, высыпать в форму к тесту. Добавить изюм и кокосовую стружку.
- Молоко разогреть в кастрюле до кипения, добавить сахар, перемешать. Горячее молоко вылить в форму с тестом и орехами.
- Сверху положить кусок сливочного масла, дать ему растаять, чтобы десерт пропитался. Десерт подавать горячим.



Детское питание

Система питания, учитывающая потребности растущего организма ребёнка, а также разговорное название продуктов, выпускаемых специально для детей. Основные принципы детского питания:

- пища должна быть разнообразной. Следует сочетать продукты растительного и животного происхождения. Не допустимы разного рода диеты и ограничения, если только они не обусловлены заболеваниями, имеющимися у малыша.

- В состав блюд не должны входить приправы и пряности, не соответствующие возрасту ребёнка.

- В рационе обязательно должны присутствовать молоко и молочные продукты как основные поставщики кальция. Особое предпочтение следует отдавать козьему молоку.

- Большую часть рациона малыша должны составлять каши, приготовленные из круп, подвергшихся минимальной обработке, чтобы в них сохранились полезные вещества.

- Из напитков преимущество следует отдавать воде, на втором месте чай, фруктовые и овощные соки.

- Очень важно соблюдать регулярность приёмов пищи. Перерывы между едой не должны превышать 2,5–3 часа.

- Не следует лишать малыша сладостей, поскольку сладкое необходимо детскому организму. Однако выбирать нужно полезные продукты, такие как мёд, фрукты или сухофрук-

ты. Желательно давать их ребёнку за 30–60 минут до основного приёма пищи. От покупных сладостей, таких как конфеты, печенье и т. п. лучше отказаться, так как в них обычно содержатся опасные для организма малыша добавки.

- Каждый приём пищи не должен быть слишком обильным, ведь дети подвижны и не станут сидеть после еды без дела. Лучше кормить ребёнка чаще, но небольшими порциями. Это позволит пище быстрее усваиваться, а малышу не испытывать дискомфорта после еды.

- Не стоит настаивать, чтобы малыш съел всё, что лежит у него на тарелке. Организм ребёнка чувствует, какой объём пищи ему необходим. Здоровый малыш никогда не откажется от еды, если голоден. Если же заставлять ребёнка съесть ложечку «за маму» и «за папу», можно вызвать у него отвращение к еде или же спровоцировать развитие ожирения в более взрослом возрасте, поскольку малыш привыкнет есть больше, чем это необходимо.





Джазариэ

Классический арабский десерт, сладкие морковные шарики.

На 4 порции

Время приготовления: 2 часа

4 средние моркови

400 г сахара

1 ст. л. лимонного сока

щепотка молотой корицы

щепотка молотой гвоздики

щепотка ванилина

100 г очищенных грецких орехов

1 стакан кокосовой стружки

Калорийность: 245 ккал

- Морковь помыть, очистить. Натереть на крупной тёрке, засыпать сахаром и отправить в холодильник на 10–12 часов.

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.