

Кулинарная энциклопедия

том 6



Г (Гамбринус — Гранита)

Надежда Бондаренко
Наталья Шинкарёва

Кулинарная энциклопедия.
Том 6. Г (Гамбринус – Гранита)
Серия «Кулинарная энциклопедия (ИД
«Комсомольская правда»)», книга 6

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23926050
Кулинарная энциклопедия. Том 6. Г. Гамбринус – Гранита:
Комсомольская правда; Москва; 2015
ISBN 978-5-4470-0041-7*

Аннотация

В шестом томе энциклопедии вы сможете узнать: какие напитки датчане и немцы варят на Рождество, рецепт настоящей еврейской фаршированной рыбы, какой суп лучше всего есть в жаркий летний день, чем гемуэзский бисквит отличается от обычного, что такое гарбузок, горгонзола, гравлакс и гамбо, как приготовить кофе глясе и гоголь-моголь, всё о говядине, горбуше, горохе и голубике, что это за закуска – "сельдь стекольщика", как сделать голландский соус и горчицу, рецепт пельменей по-японски, что приготовить в горшочке и многое другое

Содержание

Гамбринус	5
Гамбургер	7
Гамбургский картофельный пирог	10
Ганаш	13
Гарам масала	16
Курица тикка масала	17
Гарбузок	20
Гарбюр	23
Гарганелли	27
Гарганелли с итальянским томатным соусом	28
Гарнир	31
Гаро	33
Конец ознакомительного фрагмента.	35

Кулинарная энциклопедия. Том 6. Г (Гамбринус – Гранита)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

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

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2015

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

Гамбринус



Сказочный персонаж, король, которому легенды приписывают изобретение способа варки пива в Западной Европе. О Гамбринусе (под именем Гамбривиус) впервые пишет в 1519 году немецкий историк Иоганн Авентин в своих «Баварских анналах», где сообщает, что Гамбривиус взял в жены египетскую богиню материнства и плодородия Изиду, которая и научила его пивоваренному искусству. Имя Гамбринуса в наше время носят многочисленные европейские и американские марки пива, а также пивные заведения.

Гамбургер

Разновидность сэндвича, один из самых популярных в мире видов фаст-фуда. Название гамбургера происходит от названия второго по величине города Германии – Гамбурга, откуда многие немцы эмигрировали в Америку. В немецком языке слово «гамбургер» означает кого-то или что-то из Гамбурга.

Гамбургер делают из круглой булочки, которую разрезают пополам, а внутрь кладут рубленую котлету из говядины. Помимо котлеты, начинка гамбургера может состоять из помидоров, листьев салата, лука, маринованного огурца. В качестве приправы используют кетчуп и майонез. Массово такие бутерброды стали продавать в 1921 году в Канзасе, когда открылась первая закусочная компании *White Castle*. Интересно, что для привлечения покупателей в заведениях этой сети использовался ряд хитрых приёмов, включавший в себя фиксированную низкую цену, а также использование «подсадных» покупателей в белых халатах, которые должны были создать у посетителей заведений мнение, что гамбургеры полезны для здоровья, ведь их покупают даже врачи. Вплоть до 40–х годов прошлого века у компании не было серьёзных конкурентов, однако гамбургеры стали появляться и в меню других сетей быстрого питания. Самым главным конкурентом стал *McDonald's*, в наши дни – мировой лидер в индустрии.

стрии фаст-фуда.

Существует несколько разновидностей гамбургера, также ставших классическими:

Чизбургер – гамбургер с добавлением ломтика сыра.

Чикенбургер – с котлетой из курицы, а не из говядины.

Фишбургер – с котлетой из рыбы.

Веджибургер – вегетарианский бургер.

Тофубургер – с тофу вместо котлеты.

Рецепт гамбургера см. в статье Бургер.



Гамбургский картофельный пирог

Традиционное блюдо немецкой кухни, представляющее собой сытную картофельную запеканку. Может подаваться с растопленным сливочным маслом или сметаной как отдельное блюдо или в качестве гарнира к мясу.

На 6–8 порций

Время приготовления: 1 час

8 картофелин среднего размера

1 л кефира

3–4 ст. л. пшеничной муки

1–2 ст. л. растительного масла

1 стакан сметаны

соль по вкусу

Калорийность: 167 ккал

- Картофель вымыть. Две картофелины отварить в мундире до готовности, остудить. Очистить и натереть на крупной тёрке.
- Оставшиеся картофелины очистить и натереть на крупной тёрке. Отжать. Смешать с отварным картофелем.
- В картофельную смесь добавить кефир и муку, хорошо перемешать. Посолить по вкусу.
- Подготовленную форму для запекания смазать расти-

тельным маслом, выложить в неё тесто для пирога и отправить в предварительно разогретую до 180 °С духовку.

- Выпекать пирог до золотистой корочки. Достать из духовки и подавать к столу со сметаной.



Ганаш

Французский сладкий крем или мягкая глазурь, представляет собой смесь шоколада, сливок и сливочного масла. Обычно ганаш используется для наполнения конфет или украшения десертов. Впервые ганаш был приготовлен в парижской кондитерской *Siraudin* в 1850 году.

Чтобы получить нужную консистенцию крема, изменяют пропорцию сливок и шоколада. Для украшения тортов используют крем, в котором две трети шоколада сочетаются с одной третью сливок, для приготовления глазури пропорцию изменяют на один к одному.

Время приготовления: 25 мин

100 г горького шоколада

110 мл сливок 33 % жирности

2 ст. л. сахарной пудры

35 г сливочного масла

- Шоколад мелко порубить и сложить в миску.
- В небольшую кастрюлю вылить сливки, добавить сахарную пудру и перемешать. Затем довести сливки до кипения и снять с огня.
- Горячие сливки влить в миску с шоколадом и оставить на 2–3 минуты, не перемешивая.
- С помощью венчика взбить шоколад со сливками в од-

нородную массу.

- Добавить сливочное масло и ещё раз перемешать.
- Ганаш можно использовать сразу или поместить в холодильник для хранения. При необходимости ганаш можно разогреть.

Калорийность: 542 ккал



Гарам масала

Смесь специй, применяемых для приготовления блюд североиндийской и южноазиатской кухонь. Название происходит от «гарам» (острый) и «масала» (смесь) на языке хинди, хотя на самом деле эта смесь специй вовсе не острая, а пряная. Гарам масала может использоваться самостоятельно или в сочетании с другими специями. Традиционно в состав гарам масала входят: белый и чёрный перец, листья балабара, гвоздика, белые и чёрные семена тмина, листья мускатного ореха, тёртый мускатный орех, корица, коробочки и семена кардамона, кориандр и бадьян.

Курица тикка масала

На 6 порций

Время приготовления: 35 мин

2 луковицы

5 см корня имбиря

2 ст. л. растительного масла

4 филе куриной грудки

4 зубчика чеснока

700 г густого томатного соуса

1 ст. л. мёда

4 ст. л. смеси специй гарам масала

2 ст. л. куркумы

3 ст. л. натурального йогурта

отварной рис с овощами для подачи

соль и перец по вкусу

Калорийность: 93 ккал

- Мелко нарезать лук, имбирь натереть на тёрке. На сковороде подогреть растительное масло и поджарить на нём лук с имбирём.

- Сдвинуть лук и имбирь на одну половину сковороды, а на вторую положить предварительно нарезанные на куски куриные грудки. Обжарить мясо с обеих сторон, периодически переворачивая. Добавить очищенный и раздавленный

чеснок, готовить ещё 1 минуту.

- В сковороду добавить томатный соус, мёд, специи гарам масала, куркуму. Через 5 минут влить йогурт, посолить, поперчить и оставить на слабом огне до полной готовности курицы (около 15 минут).

- Готовое блюдо снять с огня, выложить в тарелки гарнир из отварного риса с овощами, на него – приготовленную курицу с соусом и подавать к столу.



Гарбузок

Белорусский тыквенный суп («гарбуз» по-белорусски – тыква).

На 6 порций

Время приготовления: 40 мин

500 г тыквы

1 средняя луковица

5–7 веточек зелени сельдерея

0,5 пучка укропа

0,5 пучка петрушки

2 стакана воды

1 стакан молочной сыворотки

1 ст. л. растительного масла

100 г свиного жира

щепотка тмина

соль по вкусу

- Тыкву помыть и очистить от кожуры, нарезать небольшими кубиками. Очистить луковицу, мелко нарезать. Промыть всю зелень, мелко нарубить.
- Кусочки тыквы залить водой и сывороткой, добавить соль по вкусу и варить на среднем огне 20–30 минут, до мягкости.
- В сковороде подогреть растительное масло, выложить в

него лук и спассеровать до прозрачности. Растереть свиной жир с тмином.

- За 5 минут до готовности выложить в суп жареный лук, зелень сельдерея и растёртый с тмином свиной жир. Перемешать.

- Подавать к столу горячим, посыпав рубленой зеленью.

Калорийность: 75 ккал



Гарбюр

Густой французский суп с капустой, традиционная пища крестьян севера страны. В прошлом гарбюр считался блюдом для бедных, но в наши дни получил широкое распространение во всей стране наряду с парижским луковым супом.

На 8 порций

Время приготовления: 2,5 часа + замачивание

100 г белой сухой фасоли

0,5 крупной луковицы

3 бутончика гвоздики

50 г сырокопчёной грудинки

1 букет гарни (веточка базилика, веточка тимьяна, 3–5 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа)

0,25 кочана савойской или белокочанной капусты

1 стебель лука-порея (белая часть)

1 крупная морковь

1 репа

200 г картофеля

1 красная луковица

2 зубчика чеснока

1 ст. л. топлёного сала

50 г стручковой фасоли

соль и перец по вкусу

Калорийность: 79 ккал

- Фасоль промыть и замочить на ночь. Утром слить воду и опять промыть фасоль. В половину очищенной луковицы воткнуть гвоздику.
- В кастрюлю выложить фасоль, половину луковицы, грудинку и букет гарни. Залить водой и варить на слабом огне под крышкой в течение 45 минут.
- Листья капусты промыть и удалить жёсткую сердцевину, нарезать соломкой. Лук-порей хорошо промыть и нарезать полукольцами. Морковь, репу и картофель очистить и нарезать небольшими кубиками. Красную луковицу мелко нарезать, чеснок измельчить.
- Опустить нашинкованную капусту в кипящую воду (в отдельной кастрюле), бланшировать 1 минуту, затем извлечь шумовкой и переложить в миску с ледяной водой.
- На сковороде разогреть сало, выложить чеснок, красный лук и лук-порей. Обжаривать в течение 3 минут. Добавить репу и морковь, жарить ещё 4 минуты.
- Переложить содержимое сковороды в кастрюлю с фасолью, посолить и варить 15 минут под крышкой.
- В кастрюлю с супом добавить капусту и картофель, варить 15 минут. Затем из супа удалить луковицу с гвоздикой и букет гарни.
- Добавить в суп зелёную фасоль, варить ещё 5 минут и снять с огня. Подавать суп горячим.



Гарганелли

Разновидность итальянской пасты из яичного теста, имеющая характерную трубчатую форму с косо срезанными краями. Гарганелли могут быть гладкими или рифлёными. Во втором случае, для того чтобы придать поверхности пасты такой вид, используют специальное приспособление – ребристую доску и винт, на который накручивается тесто.

Гарганелли с итальянским томатным соусом

На 4 порции

Время приготовления: 30 мин

400 г гарганелли

соль по вкусу

Для соуса

2 крупных спелых помидора

1 стакан помидоров в собственном соку или
томатного пюре

1 крупная луковица шалота

1 крупный зубчик чеснока

1 ст. л. оливкового масла

1 ч. л. (без горки) сахара

несколько веточек базилика для подачи

тёртый твёрдый сыр для подачи

соль и перец по вкусу

Калорийность: 431 ккал

- Приготовить соус. Помидоры надрезать крестообразно, положить в кипяток на 20–30 секунд, затем обдать холодной водой и очистить от кожицы. Мякоть мелко нарубить и выложить в небольшую кастрюлю. Добавить нарезанные консервированные помидоры без кожицы вместе с соком.

- Лук-шалот и чеснок очистить, очень мелко нарубить. Спассеровать до прозрачности и мягкости (но без изменения цвета) на оливковом масле. Добавить в кастрюлю с томатами вместе с сахаром.

- Проварить на слабом огне примерно 15 минут, до лёгкого загустения. В конце посолить и поперчить по вкусу.

- Гарганелли отварить в большом количестве подсоленной воды, следуя указаниям на упаковке, до состояния аль денте. Затем воду слить, оставив в кастрюле около 2 ст. ложек жидкости, вернуть пасту в кастрюлю, сбрызнуть оливковым маслом и встряхнуть.

- Далее можно смешать пасту с томатным соусом или разложить на тарелки и полить соусом сверху.

- При подаче посыпать тёртым сыром и украсить листочками базилика.



Гарнир

(фр. *garnir* – украшать, наполнять)

Гарниром называют дополнение к основному блюду. Прежде всего, он нужен для того, чтобы дополнить основное блюдо по вкусу. Например, к мясу или птице в остром соусе подаётся нейтральный на вкус отварной рис или картофельное пюре, а к насыщенному и жирному блюду – лёгкий овощной салат. Также гарнир используется для заполнения свободного пространства в тарелке и для украшения блюда. Гарнир может быть простым или сложным (составным). Часто его готовят из овощей, круп, бобовых, реже для этого используют грибы или фрукты. Классические примеры гарниров: отварной или жареный картофель к мясным и рыбным блюдам европейской и русской кухонь, картофельное пюре к сосискам, тушёная капуста – к колбаскам и запечённым блюдам, зелёный горошек – к языку и котлетам в панировке, рис – к блюдам азиатских кухонь.



Гаро

Традиционный грузинский соус, который готовится из толчёных грецких орехов, мелко нарезанной зелени, лука и чеснока. Разводят гаро винным уксусом или гранатовым соком в сочетании с куриным бульоном, а затем хорошо уваривают. Гаро обладает нежным вкусом и считается очень полезным для здоровья. Обычно его подают к птице – курице или индейке.

Время приготовления: 20 мин

пучок кинзы

200 г очищенных грецких орехов

4 зубчика чеснока

0,25 стакана белого винного уксуса

2 стакана куриного бульона

2 луковицы

3 яичных желтка

соль по вкусу

Калорийность: 398 ккал

- Кинзу мелко нарезать и истолочь с орехами и чесноком, добавив немного соли.
- Влить в смесь винный уксус, затем добавить бульон. Мелко нарезать лук и добавить его в соус.

- Поместить посуду на слабый огонь и варить в течение 7–10 минут, постоянно помешивая, затем снять с огня.
- Часть соуса отлить в отдельную посуду и остудить. Развести ею яичные желтки.
- Полученную смесь медленно влить в соус, постоянно помешивая, чтобы желтки не свернулись. Подавать тёплым или холодным.

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.