



● ХОЗЯЙКЕ – ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЭРУДИЦИИ

БЛИСТАТЕЛЬНОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОЙ ЕДЫ

Кандидат фармацевтических наук
Игорь СОКОЛЬСКИЙ.

Но вот гости с шумом отодвигают стулья и направились в гостиную, где уже готов десерт: мочёные яблоки, финики, изюм, смоква, разнообразное варенье и проч.

М. Е. Салтыков-Щедрин. Пошехонская старина

Новогоднюю праздничную трапезу, как и любую другую в домах с достатком, издавна полагалось у нас начинать разнообразными закусками. Ими угощались, как писал в своё время в повести «Жрецы» Константин Михайлович Станюкович, «по московскому обыкновению, долго и основательно». В конце XVIII века в России появился обычай заканчивать

праздничное домашнее угощение десертом.

Традиция подавать сладости в завершение трапезы возникла в 30-х годах XVIII века в Италии. Там любые кулинарные изделия с большим содержанием сахара: конфеты, напитки (шоколад, какао), мороженое и многие, многие другие вкусности — называли «dolci». Рождённая в Италии практика заканчи-

вать еду сладким быстро распространилась по европейским странам. В первую очередь эту идею подхватили французские кулинары. Их блюда, подаваемые в конце еды, став ещё более разнообразными за счёт фруктов и орехов, сладких вин и ликёров, превратились в умопомрачительные произведения кондитерского искусства. И там же, во Франции, на свет появилось название «dessert». Если заглянуть на страницы словаря французского языка (Larousse Dictionnaire de Français), то про dessert можно прочитать, что это: 1. Последняя часть еды. 2. Сладкие блюда, из которых десерт состоит. 3. Что-то, происходящее в конце чего-либо, как дополнение, приятное или нет.

По поводу того, что считали десертом в России, существовали разные мне-

ния. Авторитетный словарь Брокгауза и Ефрона утверждал: «Десерт — слово, взятое из французского языка, на котором dessert означает все те яства и питья, которые подаются за обедом после последнего, обычно сладкого кушанья».

В «Толковом словаре живого великорусского языка» Владимира Ивановича Даля относительно десерта сказано, что это «плоды и сласти, подаваемые после трапезы; заедки». Не правда ли, примечательно видеть рядом с иноземным названием это русское словцо! Традиция подавать к чайному столу «заедки» (см. «Наука и жизнь» № 12, 2015 г.) существовала давно и настолько укоренилась в русском обществе, что ими угощали повсеместно. А поскольку в России чай часто венчал любую трапезу, то подаваемые к нему «заедки» постепенно стали называть новомодным словом «десерт». Кстати сказать, французские кондитеры, наводнившие Россию после Отечественной войны 1812 года, разделились во мнениях, чем здесь следует заканчивать трапезу: одни считали, что это должны быть конфеты, пирожные, торты и мороженое, другие настаивали на разнообразных фруктах...

Какое из мнений возобладавало, нам доподлинно неизвестно. Да это и не важно — десерт он и есть десерт! Вот лишь один нюанс: «десертом», вне зависимости от времени пода-



Старинные французские десерты. Иллюстрация из книги Изабеллы Битон «Ведение домашнего хозяйства». 1861 год.

чи, стали называть в России и наборы сладких лакомств, которые брали на пикники, вошедшие в моду и в помещичьих, и в чиновных семьях. Таким, например, десерт возникает в представлении Ильи Ильича Обломова об идеальной жизни: «Потом, как свалит

жара, отправили бы телегу с самоваром, с десертом в берёзовую рощу, а не так в поле, на скошенную траву, разостлали бы между стогами ковры и так блаженствовали бы вплоть до окрошки и бифштекса».

Как же многочисленны и красочны упоминания

десерта в произведениях русских классиков! Приведу, однако, лишь одно. Зато какое! У Льва Николаевича Толстого в романе «Война и мир» блюда и десерты, подаваемые в доме графа Ростова на званом обеде, оказались достойны того, чтобы «гувернёр-немец старался запомнить все роды кушаний, десертов и вин с тем, чтобы описать всё подробно в письме к домашним в Германии...». Надо ли напоминать читателю, что Германия — не в такой мере, конечно, как Италия да Франция, но тоже — эталонная кулинарная страна.

Отечественные литераторы не избежали соблазна использовать слово «десерт» и в качестве метафоры. Так, Николай Эдуардович Гейнце, прозаик и адвокат, автор популярных когда-то многочисленных исторических романов, писал в одном из них (роман «Князь Тавриды», 1895 год)

Десерт из сухофруктов.

о своеобразном отношении к женщинам светлейшего князя Г. А. Потёмкина. Оставаясь холостяком до самой кончины, Григорий Александрович предпочитал заводить кратковременные связи: «Других, кроме, если можно так выразиться, вкусовых отношений у него не было к представительницам прекрасного пола. Он глядел на них как на одну из сладких приправ на жизненном пиру, как на десерт после хорошего обеда».

А вот и совсем иной аспект. Марина Ивановна Цветаева в очерке «Нездешний вечер» горестно сравнила с десертом стихи: «Из мира, где мои стихи кому-то нужны были, как хлеб, я попала в мир, где стихи — никому не нужны, ни мои стихи, ни вообще стихи, нужны — как десерт: если десерт кому-нибудь — нужен...».

Десерт в русском застолье довольно часто исполь-

зовался для того, чтобы подчеркнуть общественное неравенство. Малоимущему воспитаннику пансиона в рассказе Ивана Сергеевича Тургенева «Яков Пасынков» десерт не доставался. «Страх её оказался напрасным: добродушный немец оставил у себя Якова, позволил ему учиться вместе с другими воспитанниками, кормил его (за столом его, однако, обносили десертом по будням) и платье ему перешивал из поношенных камлатовых капотов*...».

В полном согласии с неоспоримым фактом иноземного происхождения десерта я посчитал возможным обратиться к современным зарубежным источникам и обнаружил обширную информацию о появлении на кулинарном небосклоне новой для меня звезды, носящей название «Тринадцать десертов провансальского Рождества».

Обычай подавать на Рождество угощение, которое состоит из фруктов, орехов и кондитерских изделий, известен в Провансе с конца XVII века. Но название «Тринадцать десертов...» (фр. Treize desserts), с точным указанием числа компонентов, стали использовать лишь в 20-х годах XX века. Этот десерт остаётся популярным и в наше время. Считается, что число «13» заимствовано из религиозной традиции печь под Рождество тринадцать хлебцов, символов Иисуса и двенадцати апостолов.

* Камлот — плотная тёмная шерстяная или хлопчатобумажная ткань. Капот — в XIX веке женская одежда, разновидность домашнего халата.





Орехово-фруктовый десерт.



Ореховый десерт.

Фото Игоря Сокольского (3)

Попытки утвердить список тринадцати ингредиентов предпринимались, по-видимому, неоднократно и разными «инстанциями». В действительности каждая семья составляет свой собственный набор, исходя из доступности продук-

тов, бюджета и вкусовых пристрастий. Хотя при составлении десерта приветствуется творческий подход, тем не менее существует несколько рекомендаций к приготовлению венца прованского застолья. Излагая их, позволю себе русифи-

цировать набор компонентов с единственной целью сделать изготовление десерта более доступным.

Начать следует с выбора четырёх свежих фруктов: апельсинов, мандаринов, яблок, груш, белого или чёрного винограда, дыни и

ЛИМОННИК... ТЕТРАДОЧНЫЙ

Скромный, но вкусный десерт, который автор обнаружил в семейной кулинарной тетради. В 50—60-х годах XX столетия этот сладкий пирог или простейший торт был очень популярным праздничным блюдом. В наши дни он вполне может стать венцом домашнего фруктово-орехового десерта.

Тесто: 250—300 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя, соль.

Начинка: 2—3 лимона, 120—150 г сахара, 2 ст. ложки крахмала.

Натереть на тёрке охлаждённое сливочное масло, добавить сметану, перемешать. В два приёма добавить смесь муки, разрыхлителя и соли. Всё тщательно перемешать и замесить мягкое тесто, не прилипающее к рукам. Поместить его в холодильник на 20—30 минут.

Лимоны тщательно вымыть горячей водой, нарезать, извлечь семена и измельчить мякоть с помощью мясорубки. Добавить сахар и крахмал, перемешать.

Тесто достать из холодильника, разделить небольшую часть для полосок, а ос-

● ХОЗЯЙКЕ – НА ЗАМЕТКУ

тальную часть раскатать. Затем поместить раскатанную часть в форму для выпекания так, чтобы образовались бортики. Оставленную часть теста раскатать на полоски. Сверху положить начинку и уложить полоски, образуя решётку. Выпекать в духовке 40 минут при температуре 190°C. Жидкая начинка готового горячего лимонника при охлаждении станет густой.

Примечание от автора. Начинку можно сделать более сложной, если взять 100 г сахара, 3 целых яйца и ещё 3 желтка, сок из 2—3 лимонов и натёртую цедру от 1—2 лимонов, по 1 г молотой корицы и кардамона, 40 г крахмала.



Фото: Erica Ashleson/Flickr/Wikimedia Commons/CC BY 2.0

В десерты на Рождество в Провансе включают свежие фрукты, орехи и сухофрукты, конфеты и традиционную лепёшку на оливковом масле.

др. Затем добавить три вида засахаренных фруктов либо фруктовых конфет, список для выбора может включать

помадку, пастилу, мармелад, зефир, клюкву в сахаре, марципан. Далее взять пять видов сушёных фруктов и

орехов, например: изюм, курагу, чернослив, финики, инжир, фундук, миндаль, грецкие орехи.

В завершение к отобранному двенадцати фруктам и орехам надо добавить тринадцатый компонент — торг домашнего изготовления, например наполеон (см. «Наука и жизнь» № 12, 2014 г.) или сладкий пирог с начинкой из фруктов и орехов. В Провансе в состав «Тринадцати десертов» традиционно входит сладкая

В знаменитой «Книге о вкусной и здоровой пище», изданной в 1939 году, чуждый пролетариату «десерт», оставаясь по рецептуре близким к дореволюционным временам, скрывается за скромным названием «Сладкие блюда». Некоторые из них с добавлением фруктов и орехов могут составить незамысловатый, но вкусный новогодний десерт.

Миндальное печенье

Для приготовления печенья миндаль надо предварительно ошпарить, очистить от кожуры и поставить сушить в тёплое место. Высушенный миндаль как можно мельче истолочь в ступке, понемногу прибавляя яичный белок. В истолчённый миндаль, также понемногу, всыпать сахарную пудру, хорошо вымешивая. Миндальную массу слегка подогреть, переложить в конверт (конусный мешок) и выпустить в виде различных фигурок на лист бумаги. Подготовленное печенье на бумаге положить на железный лист и поставить выпекать в нежаркий духовой шкаф. Во время выпечки печенье должно зарумяниться и хорошо подсохнуть. Когда печенье будет готово, вместе с

бумагой переложить его на салфетку, слегка смоченную водой. Как только печенье будет отставать от бумаги, его надо снять и положить в вазу. Миндальное печенье можно сложить по две штуки вместе, смазав плоскую сторону одной половинки горячим мармеладом или разогретым шоколадом.

На 200 г миндаля — 1½ стакана сахара, 5 белков.

Московские пончики

В муку добавить пекарный порошок и молотую корицу, перемешать и просеять. Сахар, масло и яйцо тщательно растереть, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Готовое тесто раскатать слоем толщиной в ½ см и стаканом или выемкой вырезать

кружки. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придавая таким образом тесту форму кольца. Жарить пончики надо во фритюре (разогретом жире). Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

На 250 г муки — 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку сливочного масла, 1 яйцо, ½ стакана молока, 1 ч. ложку пекарного порошка, 100 г жира (для жарения).

Хворост

Молоко, сметану, яичные желтки, сахарную пудру и соль (с добавлением коньяка) хорошо перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Тесто раскатать тонким слоем, как на лапшу, нарезать узкими полосками длиной

лепёшка из дрожжевого теста на оливковом масле, ароматизированного флёрдоранжевой (померанцевой) водой. Название лепёшки — «помп-альуиль» (la pompe à l'huile) дословно можно перевести как «масляный насос». Исторически оно связано с тем, что при ручном отжиме оливкового масла муку часто использовали, чтобы она впитала остатки масла по завершении процесса, — и получалась основа для теста. Перед выпечкой на лепёшке делают несколько надрезов, чтобы в готовом виде было легче делить её на части. Любопытно, что такую лепёшку

или пирог всегда ломают вручную, резать ножом не принято — считается, что это приведёт к бедности в новом году. Но существует простой способ сохранить грядущее материальное благополучие, разделив пирог на части до подачи на стол, превратив в своеобразные пирожные.

Самое привлекательное в этом десерте то, что компоненты могут быть какими угодно. Главное условие — постараться сделать его лакомым и красиво оформленным, наполнив французское понятие десерта русским содержанием и проявив творческую смекалку.

Не обязательно завершать праздничную трапезу тринадцатью десертами, однако, взяв пример с понимающих толк в еде французов, стоит попробовать создать собственную комбинацию из нескольких любимых деликатесов, которые легко приготовить и украсить. Сделать это можно из местных доступных продуктов, а потом придумать для них оригинальные названия в полном согласии со своей фантазией. Кто знает, может это сочетание десертов тоже станет популярным и традиционным сначала в семье, потом у друзей и знакомых, а то и во всей России.

10—12 см, переплести их, сложить по 2—3 штуки вместе, соединить концы, слегка смазывая белком. Можно тесто разделить в виде розочек, для этого вырезать из него кружки разных размеров, сложить один на другой, придавить середину, а с боков кругом сделать прорезы. Разделанное тесто опускать в горячий жир (фритюр), подготовленный из топленого масла с добавлением смальца или гусиного жира. Готовый хворост вилкой вынуть из фритюра на решето или на бумагу и посыпать сахаром, истолчённым с ванилью, цедрой или с корицей.

На 400 г пшеничной муки — 3 желтка, 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложку сметаны, ¼ ч. ложки соли, ½ стакана молока.

Компоты

Компоты из консервированных фруктов (перси-

ков, груш, абрикосов, айвы, ренклодов, черешни и пр.) продаются готовыми. Перед подачей на стол фрукты выкладывают в вазочки или салатники, подбирая по окраске, и заливают сиропом. Если фрукты крупные, их можно нарезать на части. Для улучшения вкуса и аромата в компоты можно добавить вино (мускат, мадеру, херес) или ликёры (мараскин, абрикотин и др.). Различные готовые компоты можно смешивать со свежими фруктами и ягодами.

Примечание автора. Выбрать современные компоты, вина и ликёры можно, руководствуясь исключительно собственным вкусом. Ещё лучше десерт получится из смеси нескольких консервированных фруктов.

Кофе чёрный с лимоном, коньяком или ликёрами

Сварить чёрный кофе так же, как и обыкновенный, но

● ХОЗЯЙКЕ — НА ЗАМЕТКУ

количество молотого кофе надо увеличить до 1½ ч. ложки на стакан.

Примечание автора.

Сварить кофе или заварить чай можно по собственному рецепту. Главное не забыть, что ликёр и коньяк подают отдельно в рюмках, а не добавляют в кофе или чай, чтобы не случилась история, подобная той, что оставила свой след в «Старой записной книжке» поэта князя Петра Андреевича Вяземского: «Хозяин дома, подливая себе рому в чашку чая и будто невольным вздрагиванием руки переполнивший меру, вскрикнул: “ух!”. Потом предлагает он гостю подлить ему адвокатца (выражение, употребляемое в среднем кругу и означающее ром или коньяк, то есть адвоката, развязывающий язык), но подливает очень осторожно и воздержанно. “Нет, — говорит гость, — сделайте милость, ухните уже и мне”».