

Рацион

Мировые десерты

Сладкий шоколад

Изначально, среди жителей тропической Америки, шоколад был напитком только для настоящих мужчин – его готовили с добавлением перца и пили холодным и чуть забродившим. Рецепт шоколада привёз в Европу вместе с какао-бобами Кортес. Со временем католические монахи и монахини стали экспериментировать с напитком, пытаясь максимально раскрыть его вкус. Благодаря им к XVII веку шоколад стал горячим и сладким. Кофе европейцам был тогда неизвестен, чай был ещё дороже какао, так что шоколад стал самым популярным горячим напитком.

Твёрдый шоколад

Его изобрёл в XIX веке голландский химик Конрад ван Гутен. Сначала он научился отделять от растёртых бобов масло. Получившийся порошок гораздо лучше растворялся в воде. Если же в горячий готовый шоколадный напиток добавляли снова масло какао, шоколад затвердевал. Англичане придумали делать плитки такого затвердевшего шоколада, а швейцарцы – добавлять в них сухое молоко.

Шоколадные яйца

Шоколадное яйцо с сюрпризом изначально придумано как пасхальное лакомство. То есть оно изображает настоящее крашеное яйцо. Потому и контейнер внутри жёлтый – это желток, а слой белого шоколада – это белок. Но раньше шоколадные яйца были проще, без контейнеров и белого слоя. А вот сюрприз в них стали вкладывать в XIX веке. Яйца без сюрпризов делали и того раньше, заполняя шоколадом настоящую скорлупу, как форму. Такое лакомство было популярно при французском дворе.

Пралине

Пралине изобрёл повар герцога Плесси-Пралин Клемен Жалюзю в XVIII веке. По легенде, герцог попросил удивить его гостей каким-нибудь особенным десертом, и Жалюзю попробовал необычным образом соединить два дорогих лакомства – миндаль и сахар. Он обжарил их вместе и получил орехи в карамели. Блюдо пришлось по душе и герцогу, и его гостям. Изначально ели сами по себе, как козинаки. Когда пралине добралось до США, его рецепт изменили под местные продукты. Так что основой американского пралине стал орех pekan, а карамель со временем заменили на густой крем. В XIX веке кондитеры придумали использовать начинку из измельчённых орехов и сахара или карамели в конфетах. Конфеты именно с такой начинкой до сих пор так популярны в Европе, что в некоторых языках «пралине» означает сладкую начинку вообще. Хотя кондитеры и любители кулинарии помнят о том, каким настоящим пралине должно быть. Кроме конфет, пралине добавляют в мороженое и пирожные. Очень часто в пралине добавляют в таких случаях шоколад.

Десерт «Павлова»

Непонятно, кто и когда придумал соединить клубнику со сливками, зато известно, когда на его основе придумали десерт, названный в честь знаменитой русской балерины Анны Павловой. Это случилось в двадцатых годах прошлого века, когда звезда балета выступала за границей. Правда, Австралия и Новая Зеландия спорят, чей именно повар так вдохновился танцем Павловой, что придумал десерт в её честь. Особенностью десерта,

Шедевры кулинарного искусства

Десерт – это не точка в трапезе, а многоточие, позволяющее гастрономической истории перейти в романтическую...

Немного истории

Слово десерт произошло от французского *dessert*, что значит убранный со стола, финал или завершение трапезы вне зависимости от количества блюд в ней. Начиная с XVI века термин прочно вошёл во все европейские языки. В русском языке слово появилось в 1652 году, сменив определение «заедки». В этом качестве на Руси использовались различные орехи, сушёные фрукты, цукаты, мёд, леваша (аналог пастилы). А ему предшествовало выражение «ласкосредство». Изменения понадобились в связи с введением в обиход термина «закуска», созвучного «заедкам». И в XVIII веке это слово полностью исчезает из кулинарного обихода, а на смену ему приходит «десерт».

Задача десерта

Не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно лёгкое, освежающее блюдо.

представляющего из себя нечто вроде торта с большим количеством взбитых сливок и клубникой, является полное отсутствие муки. Основой для него служит бэзе, такое же белое и воздушное, как пачка балерины. Кроме клубники, торт обычно украшают малиной и листиком мяты. Одна из легенд вокруг десерта гласит, будто Павлова очень мечтала съесть однажды целый торт, но не могла себе позволить мучного – надо было держать себя в форме. Так что повар, австралийский или новозеландский, придумал такой «торт», в котором не будет ни грамма муки.

Меренги (бэзе)

Впервые слово «меренга» вместе с узнаваемым рецептом встречается во французской поваренной книге 1692 года. Французы до сих пор пользуются этим словом, потому что другое название – «бэзе» – буквально переводится «поцелуй». Французы считали такое название непристойным, а вот русским оно показалось романтичнее. Простые в изготовлении и относительно недорогие, меренги моментально завоевали популярность как десерт во Франции.

Макаруны

Этот модный десерт сочетает лёгкость бэзе и миндальный вкус других классических десертов вроде марципанов или пралине. Он похож на печенье и пирожное одновременно: две сухие, невесомые половинки из миндальной муки, яичных белков и сахара соединяются слоем сладкого крема или варенья. По Европе макаруны разошлись из Франции, а в самой Франции, по одной из версий, приехали с королевой Екатериной Медичи, обожающей сладости, из Италии. Поскольку состав макарун напоминает состав марципанов, другого итальянского лакомства из миндальной муки и сахара, в это нетрудно поверить.

Мороженое

Десерт был завезён во Францию с Екатериной Медичи. Но до Италии у него был долгий путь. Ещё за двадцать веков до нашей эры в Китае

из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай, кофе или какао, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжесть после обеда.

Интересные факты

Как во всяком правиле, есть в классификации десертов свои исключения. Так, сыры, о которых французы говорят, что без них десерт – это «красавица без одного глаза», едва ли относятся к мучному или сахаристому, а литовский хлебный суп с мёдом – отнюдь не десерт. Глясе, которое многие привыкли считать напитком и смело вносят в кофейную карту наряду с эспрессо и капучино, – самый что ни на есть классический сахаристый десерт. Так же как и компот, на чём настаивает некогда непоколебимый авторитет – Большая Советская энциклопедия.



© Евгений Рукманив

уже подавали смешанные со льдом зёрна граната и кусочки фруктов. Любили охлаждать разные напитки и десерты с помощью льда в Древней Персии, Древнем Риме, в Индии времён династии Великих Моголов. Считается, что рецепт мороженого привёз в Италию из Китая путешественник Марко Поло. А первый опубликованный в книге рецепт мороженого был размещён в английском кулинарном сборнике 1718 года. В России мороженое на основе сливок, ягод и шоколада стали делать в конце восемнадцатого века. Блюдо было очень дорогим.

Сладкое желе

Обычное мясное и рыбное желе (то есть холодец) известно было европейцам ещё в Средние века. Для его получения долго вываривали продукты с высоким содержанием коллагена, например, куриные лапы, свиные уши или плавательные пузыри осетра. А вот для того, чтобы получился десерт, пришлось сначала изобрести форму желатина, который бы разводился горячей водой просто и быстро. Произошло это в конце XIX века. Американец по имени Перл Уэйт попробовал к желатину добавить краситель и сахар – появился новый интересный десерт. Конечный продукт был ярко-фиолетовым, и люди откровенно боялись его пробовать. Пришлось Уэйту продать патент первому, кто оказался не против – своему соседу по фамилии Вудворд. Вудворд сначала тоже не мог протолкнуть новый странный продукт на рынок. Он сделал завлекательную рекламу, в которой разноцветное желе

в красивых бокалах подавалось на серебряном подносе разным известным актрисам. Из «странного» десерт сразу превратился в «необычный», а это – совсем другое дело. Кроме того, Уэйт позаботился о том, чтобы любая домохозяйка без труда могла узнать и воплотить рецепт желе на основе любых фруктов или ягод. В современном магазинном желе чаще всего вместо животного желатина используется растительный аналог из водорослей, агар-агар. Но популярность самого десерта последние полвека неуклонно снижается. Многим он кажется «ненатуральным». Дети его любят по-прежнему, но выбирают в конечном итоге родители.

Эклер

Этот нежный десерт появился во Франции примерно в конце XVIII века. Придумал его повар по имени Мари-Антуан Карем. Этот житель Франции был настоящим искусным поваром. Его ещё называли «повар королей и король поваров». С французского «эклер» переводится как «молния». Это пирожное надо очень быстро готовить, и для него нужно совсем немного ингредиентов. Так появилось на свет это удивительное пирожное, сочетающее в себе быстрое приготовление и замечательный вкус. Эклер имеет небольшой размер, воздушный и невероятно вкусный. Внутри него начинка – традиционно это завар-

ной крем. Только его используют для начинки в настоящем французском эклере. Помимо начинки, сверху эклер покрыт глазурью или шоколадом. В XIX веке это пирожное набрало огромную популярность, и в 1884 году впервые появился рецепт эклера в кулинарной книге. Эклер покори сердца сластен по всему миру.

Пончик

О его происхождении спорят до сих пор. Кто-то говорит, что пончики придумали американские девушки, чтобы угощать проносящихся мимо всадников почтовой службы «Пони экспресс». Кто-то утверждает, что пончики в Америку завезли голландцы. Кто-то «винит» во всё евреев, якобы готовивших булочки таким образом в память о священном масле, которое заливали в меноры-семисвечники в Иерусалимском храме. Сама романтическая легенда гласит, что пончики изобрёл капитан датского флота Хансон Грегори. Он, мол, стоял у штурвала и жевал какую-то выпечку. Начался жуткий шторм, капитану для управления кораблем понадобились обе руки, и он надел свою булку на ручку штурвального колеса.

Штрудель

Лакомство, знаменитое на весь мир. Название «штрудель», происходящее из немецкого языка и означающее «вихрь, воронка, водоворот», это блюдо получило не зря – листовое тесто для его приготовления скручивается в рулет, внутрь которого и кладётся начинка. Чаще всего под «классическим» понимается штрудель с яблоками, но также весьма популярен и вишнёвый штрудель. Австрийские кулинары дали блюду это название в XVIII веке, однако первый известный рецепт штруделя (молочно-кремового) датируется 1696 годом и хранится в Городской библиотеке Вены. Корни происхождения этого блюда найдены исследователями в Византии, но наибольшее распространение штрудель получил во времена правления династии Габсбургов, когда этому знатному роду принадлежали обширные владения в Центральной и Юго-Восточной Европе. Именно этим и объясняется тот факт, что штрудель так быстро завоевал популярность у большей части европейского населения.

Капкейк

Первое упоминание о капкейках было ещё в 1796 году в книге Амелии Симмонс «Американская кулинария». В ней описывался рецепт приготовления торта, запечённого в маленькой чашке. Ещё одно упоминание находится в книге рецептов Элизы Лесли 1828 года выпуска. В начале XIX века было два различных применения названия «капкейк» (или «чашечный торт»). В первом случае название определяло то, что торт был испечён в форме размером с чайную чашку. В другом случае название «капкейк» обозначало, что при изготовлении пирожного все ингредиенты измерялись чашкой стандартного размера, а не весами. Главная отличительная особенность капкейков – пышная шапка разноцветного крема.