



TWEET @ JAMIE

Годится ли в пищу чеснок, если на нем появились зеленые ростки? Как приготовить дома масло чили? Задайте свои вопросы Джейми в твиттере – он расскажет!

Поделитесь хорошим рецептом масла с перцем чили! @DerekMcCrone

Самое простое: раскрошить стручки сушеного перца чили в какое-нибудь недорогое оливковое масло, взболтать – и готово. Этим маслом можно заправлять пасту и пиццу. Мой любимый метод чуть хлопотнее. Возьмите бутылку (750 мл) обычного оливкового масла и несколько разных видов чили: скажем, хабанеро, скотч-боннет и классический красный длинностручковый жгучий перец. Проткните перчики по всей длине ножом, выложите в сотейник, залейте маслом так, чтобы оно их полностью покрыло. Поставьте сотейник на самый слабый огонь и потомите пару часов до размягчения. Затем аккуратно выньте перцы из масла и не поленитесь – потратьте минут пять на удаление кожицы, плодоножки и семян. Всю мякоть сложите в банки и залейте маслом: такие консервы будут храниться несколько недель. Еще один отличный способ: подсолите мякоть, выдавите в нее несколько припущенных зубчиков чеснока и плесните уксуса – получится сладко-острая паста чили. Или перетрите мякоть в пюре, разложите по формочкам для льда и заморозьте. Эти обжигающие кубики можно в любой момент использовать во всевозможных соусах, карри и рагу. Кстати, масло, в котором вы томили чили, – само по себе замечательная штука и хранится целую вечность.

Если на зубчиках чеснока появились маленькие зеленые ростки, можно ли есть этот чеснок? @JMackSD

Конечно! Его можно есть и добавлять в блюда при готовке, просто срежьте стебельки. Когда они вырастают, у чеснока появляется более сильный и резкий вкус и аромат.

Хотите, чтобы Джейми ответил и на ваш вопрос? Задайте его в твиттере с пометкой #askjamie

ДАГЕСТАНСКОЕ ЛАКОМСТВО

Урбеч – это национальное блюдо из Дагестана, делается оно из орехов и семян. Традиционно их растирают каменными кругами, чтобы выделить масло, которое затем смешивают с сахаром. Самые популярные урбечи – из миндаля, абрикосовых косточек и семян льна. Последний на вкус специфичен, но в Дагестане считают, что он целебен! Урбеч из миндаля или абрикосовых косточек – полезная альтернатива шоколадным пастам, которыми балуются дети. Смешайте в одинаковых пропорциях урбеч, мед и разогретое сливочное масло и подайте эту ароматную смесь с кашами и блинами. Урбеч мы обнаружили в магазине «Глобус Гурмэ» по цене 210 рублей.



РИС-РЕКОРДСМЕН

По словам завзятых рисоманов – индусов, хороший плов получится только из правильного риса басмати. Посему они и стали культивировать уникальную разновидность этого сорта – экстрадлинный басмати. Белоснежные зернышки при варке удлиняются больше чем в два раза, при этом сохраняя форму и не развариваясь. Еще одно свойство этого риса, попавшего за свои размеры в специальную книгу рекордов Limca Book of World Records, – сверхспособность поглощать жир (до 30%!), что очень важно при приготовлении плова. Хорош экстрадлинный басмати и в качестве гарнира – быстрого (готовится за 15 минут) и ароматного (приправьте его тмином или куркумой). Ищите рисовую новинку в супермаркетах.



«Bon appétit! Основы классической французской кухни» (Издательство «Эксмо»)

Эта книга издана по следам телешоу знаменитой Джулии Чайлд. В течение 119 серий программы «Французский шеф-повар» энергичная, порой неловкая, но всегда обаятельная Джулия приготовила почти 140 блюд. Буйабес, луковый суп, рататуй, всевозможные тарты, устрицы и улитки и многое-многое другое, по-французски вкусное и по-чайлдовски доступное... Именно эти рецепты и вошли в сию гастрономическую новинку. Каждое блюдо сопровождается советами Джулии, некоторые из них кажутся простыми, но, следуя им, вы получите отличный результат.



ДЛЯ ВСЕЯДНЫХ ИНТЕЛЛЕКТУАЛОВ

Назвав гастрономический фестиваль Omnivore («Всеядный»), его создатель Люк Дюбанше слукавил. Omnivore Food Festival, или попросту Off, – мероприятие, посвященное постмодернистской кухне. Явление не для всеядных, а для ценителей и исследователей. В марте Off отправляется в Париж, чтобы накормить такую публику в рамках Omnivore World Tour – гастролей фестиваля по миру. И так, с 11 по 13 марта в Париже, городе высокой кухни, состоится фестиваль кухни молодой. Признанные шеф-повара и начинающие специалисты со всех концов земли (даже из Бразилии!) готовят, готовят и готовят, чтобы лучшие проявления самых свежих гастрономических течений достались всем желающим. www.omnivore.fr

ВКУСЫ ПЕСТО

Оказывается, помимо классической лигурийской рецептуры этого соуса существует еще три разновидности на ее основе. Найти их с некоторых пор можно на полках московских магазинов. Итальянская марка Filippo Berio представляет 4 вкуса песто: Classic pesto, Sun dried tomato pesto, Hot chilli pesto и, наконец, Tomato & ricotta pesto. В принципе, все ясно из названий, но мы поясним для аппетита. Классический песто – это привычное сочетание базилика, растительного масла, орехов и сыра грана падано и пекорино. В песто с вялеными томатами добавлены, естественно, эти чудесные средиземноморские помидорки, и им хорошо приправить сэндвичи. В чили-песто с острым перчиком соседствует перец красный, а также анчоусная паста. И наконец, самый нежный песто, придуманный на Сицилии, – с рикоттой и томатами, обладающий сладковатым вкусом.



Фото: Дмитрий Абаза

РАЗНОЦВЕТНАЯ МОРКОВЬ

В британских супермаркетах появилась морковь разных цветов – белая, желтая, фиолетовая, янтарная, бежевая... Это никакая не химия, а специальные сорта, которыми сейчас увлеклись английские агрономы (некоторые известны и российским огородникам, но на прилавках веселой морковки пока нет). Изначально продажи такой моркови были организованы для тех родителей, чьи дети отказываются есть овощи. Но оказалось, что малыши предпочитают привычную хрустящую рыжину, а на разноцветье обращают внимание только хозяйки, которые хотят украсить салат. Так что ждем, когда английская тенденция докажется до нашей страны, и готовимся создавать радужные смеси.



ЧИСТАЯ РАБОТА

Чистый воздух – основа здоровой домашней атмосферы, но некоторые воздухоочистители слишком громоздки для использования в квартирах. Компактный KAP 800 от Korting решает эту проблему. Небольшое плоское устройство обладает максимально возможным набором функций. Особо важные отметим: четырехступенчатая система фильтрации, задерживающая крупные и мелкие частицы пыли, аллергены, запахи и химикаты; автоматический режим, выставляющий скорость воздушного потока в зависимости от степени загрязнения; встроенный ионизатор и датчик работы фильтра. Подробности, а также список магазинов – на www.korting.ru

