

Алекс Крамер
Магия вкуса пряных комбинаций. Часть I: Смеси специй,
Пасты, Соусы



Аннотация

Эта поваренная книга посвящена искусству по смешиванию специй и пряностей. После ее прочтения вы научитесь гармонизировать специи, воспроизводить на своей кухне популярные и знаменитые смеси со всего мира и создавать свои уникальные приправы. Прочитав ее Вы познакомитесь с теоретическими основами по смешиванию пряностей и откроете для себя 35 самых популярных специй и трав, а также 35 самых востребованных сортов перцев чили. Затем Вы окунётесь в мир пряных комбинаций и познакомитесь с рецептами более, чем 300 смесей специй, пряных паст и соусов. Шаг за шагом вы познаете искусство ароматного баланса специй и магию вкуса пряных комбинаций!

Магия Вкуса Пряных Комбинаций

Смеси специй, Пасты, Соусы

АЛЕКС КРАМЕР

Copyright © 2017 Alex Cramer
All rights reserved.

ПРЕДИСЛОВИЕ

В комбинации друг с другом специи способны сделать вкусной и аппетитной даже самую простую еду, а неудачные сочетания пряностей легко испортят блюдо высокой кухни.

Пряные комбинации, которые иногда называют приправами, несомненно, являются важнейшими ингредиентами для создания потрясающих блюд. Они способны превратить обычную еду в невероятный по вкусу шедевр.

На сегодняшний день существует тысячи различных книг о специях, однако в них практически не упоминаются смеси. Эта книга посвящена различным аспектам, тонкостям и нюансам по приготовлению пряных комбинаций. В ней мы не будем детально разбирать специи и пряности, а лишь упомянем некоторые из них, делая весь упор на их композициях.

Многие из начинающих поваров и кулинаров любителей знакомы с такой ситуацией: они следуют рецепту, используют свежие продукты и качественные ингредиенты, но, приготовленное ими блюдо, на вкус желает быть лучше. А вам знакома такая ситуация? Почему же зачастую мы придерживаемся четкому рецепту, строго следим за временем приготовления, а на вкус блюдо получается пресным и безвкусным? Мы начинаем анализировать весь процесс и понимаем, что сделали все правильно. Так почему же приготовленная нами еда получилась не такая как мы ожидали?

Ответ кроется в следующем: мы боимся и совершенно не умеем использовать специи и пряности в нашей повседневной готовке. Я уверен, что у вас на кухне хранятся несколько, а, возможно, даже десятки специй и приправ. Так почему же вы не используете эти дары природы, чтобы приготовить поистине вкусное и полезное блюдо, а затем насладиться им?

В этой книге вы найдете решение проблем многих кулинаров. Здесь содержатся конкретные инструкции к познанию искусства смешивания специй и созданию неповторимых, ароматных, пряных комбинаций, которые способны улучшить, подчеркнуть и придать невероятный вкус любому блюду.

Эта книга будет не менее полезна и тем, кто уверенно смешивает специи и умеет использовать их уникальное предназначение. Вы обязательно найдете новую для себя смесь

и комбинацию пряностей, которую непременно станете добавлять в ваши любимые блюда.

ЧАСТЬ I . БАЗОВЫЕ ЗНАНИЯ.

ОБЩЕЕ ОЗНАКОМЛЕНИЕ

Практически все специи и пряности происходят от растений. Некоторые вобрали в себя всё растение целиком, а другие лишь его отдельные части: цветы, корни, кору, листья, стебли или семена. Именно в них и скрыты все вкусовые и ароматические составляющие специй.

Свежеприготовленные пряности – слегка обжаренные на сковороде, растолченные в ступке или размолотые в кофемолке в порошок – проявляют невероятный аромат как отдельно, так и в комбинациях.

Опытные кулинары никогда не покупают смеси и приправы в магазине. Они изготавливают их сами на своей кухне. И не важно простая ли эта смесь для маринования шашлыка и заправки для плова, или же устоявшиеся, универсальные, региональные смеси такие как *гарам масала* и *рас-эль-ханут*, изготовленные в домашних условиях комбинации намного дешевле, ароматнее, а главное полезнее, чем те, которые представлены на магазинных прилавках.

Еще немаловажным преимуществом домашнего приготовления является тот факт, что вы можете сделать небольшое количество смеси, а не покупать целую упаковку приправы, которая будет храниться на вашей полке долгие месяцы, что только способствует выветриванию ароматов и потери насыщенного вкуса.

В этой книге вы найдете рецепты смесей со всего света. Вы научитесь создавать поистине невероятные кулинарные изыски, наполненные изобилием вкусов и ароматов различных кухонь мира.

Возможность комбинаций специй поистине бесконечна, а изобилие вкусов и ароматов от каждой приготовленной вами смеси позволит совершенствовать одно и то же блюдо бесконечное множество раз. Вы познакомитесь с огромным разнообразием сухих смесей, пряных паст и соусов на их основе, начиная от самых популярных, заканчивая редкими композициями. Изучив материал, вы сможете играть ароматами и вкусами блюд как никогда ранее.

Имея на своей кухне необходимые специи и пряности вы с легкостью сможете приготовить любую из пряных комбинаций, представленных здесь. В наше время большинство специй можно купить в любом магазине, однако некоторые придется поискать в специализированных лавках вашего города.

Я рекомендую использовать только цельные специи. Перед помолом, в большинстве случаев, следует немного подогреть семена или зерна специй. В этом случае выделяются эфирные масла, что значительно способствует усилению вкуса и аромата.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РАБОТЫ СО СМЕСЯМИ

Приготовление идеальной пряной смеси процесс не трудный. И ниже я опишу приспособления, которые облегчат вам работу при создании различных комбинаций.

Ступка с пестиком



Она отлично подходит для смесей, которые требуют грубый или средний помол. Достаточно просто раздавить семена пестиком до нужного вам помола и смешать с другими компонентами смеси. Также вы можете использовать ступку, чтобы подготовить специи к мелкому помолу или порошку. Сначала разотрите цельные специи, например, гвоздику или корицу в ступке, а затем поместите их в кофемолку. Этот процесс поможет вам предотвратить неполный помол в кофемолке, так как далеко не каждый прибор способен справиться с этой задачей и создать идеальный порошок. Без предварительной подготовки в кофемолке могут остаться кусочки неперемолотых специй. Также ступка незаменима для свежих ингредиентов таких как чили, имбирь, чеснок, лемонграсс и многих других, которые входят в состав пряных паст. Избегайте некачественных и деревянных ступок. Приобретите широкую каменную ступку, и она прослужит вам в течение многих лет.

Кофемолка (мельница, кухонный комбайн, блендер)



Эти инструменты незаменимы, когда смесь требует мелкого помола или порошка. Кроме того, блендер пригодится вам для измельчения свежих ингредиентов с последующим смешиванием их с сухими компонентами пасты. Достаточно поместить нужную вам специю в блендер и перемолоть её до необходимого состояния. Используйте конкретно взятый блендер исключительно для специй. Ни в коем случае не следует использовать один и тот же прибор для

перемола кофе, специй и других продуктов. Рекомендую вам использовать блендер или кофемолку для мелкого помола специй исключительно с плоским двойным лезвием из нержавеющей стали. Не следует перемалывать цельные специи насадками, состоящими из нескольких лопастей, особенно, находящимися под разными углами. Используя подобного рода насадки, в конечном итоге вы не получите идеального порошка и только намучаетесь, пытаясь измельчить специи.

Толстостенная сковорода



Во многих рецептах из этой книги требуется предварительный прогрев, а иногда даже прожарка зерен и семян. Как я уже писал выше, прогрев воздействует на раскрытие ароматов и выделению эфирных масел из специй. Этот процесс улучшает вкус самих специй и впоследствии приготовленного блюда в целом. В некоторых случаях возможно подогреть сразу несколько ингредиентов, в других, специи подгреваются поэтапно. Необходимо помнить, что после подгрева семена и зерна следует выложить в отдельную посудину, иначе специи просто-напросто сгорят, так как сковорода, как вы понимаете, некоторое время сохраняет тепло даже после того как вы ее убрали с огня. Поэтому, как только вы почувствуете раскрывшийся аромат специй, сразу же переложите их в миску и остудите. Если в рецепте используется много цельных специй, которые нужно подогреть, то вам необходимо рассортировать их по размеру. Вначале подогрейте все специи одного размера, затем приступайте к подгреву специй другого размера. Никогда не подгревайте семена и зерна разных размеров вместе, иначе вы рискуете либо передержать, либо не активизировать эфирные масла, а значит не раскрыть весь аромат специи. Также сковорода поможет вам обжаривать свежие ингредиенты для последующей закладки их в пасту.

Контейнеры для хранения



Лучшим контейнером для хранения специй, пряных паст и смесей является стеклянная баночка с плотно закрывающей крышкой на бугельном замке. Вы можете приобрести как целый комплект таких баночек, так и купить по отдельности банки разного размера.

Терка для мускатного ореха



Существует специальная миниатюрная терка, которая позволит вам натереть нужное количества мускатного ореха. Если у вас нет возможности приобрести специализированную терку для муската, вы можете использовать для этой цели привычную вам терку. Помимо мускатного ореха терка поможет вам моментально натереть цедру с цитрусовых, имбирь, чеснок и даже чили.

Нож и разделочная доска



Нож для нарезания свежих ингредиентов должен быть всегда хорошо заточен. Я рекомендую для таких целей иметь два ножа: один небольшой, которым вы сможете без труда очистить имбирь, чеснок и лук, и широкий качественный шеф-нож, который поможет вам быстро нарезать свежие ингредиенты и нашинковать травы. Не лишним будет приобрести и мусат, который в любой момент позаботится об остроте вашего ножа. Доска незаменима для всех действий и манипуляций с ножом.

Пресс для чеснока



Он позволит вам быстро измельчить необходимое количество зубчиков чеснока и при необходимости имбирь.

Весы кухонные



Настоятельно рекомендую вам обзавестись небольшими, но в тоже время сверхточными кухонными весами. Они незаменимы в тех случаях, когда необходимо добавить тот или иной ингредиент в точности до грамма.

ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРЯНЫХ КОМБИНАЦИЙ

Существует несколько методов подготовки специй и свежих ингредиентов, а затем дальнейшее приготовление сухих смесей и паст. Выбор их зависит от конкретно взятого компонента, но независимо от этих методов цель всегда должна сводиться к одному – сохранение аромата и вкуса ингредиента в частности и приготовленной вами пряной комбинации в целом.

Поджаривание.



Этот процесс заключается в подогревании цельных специй в результате чего происходит раскрытие и усиление их вкуса и аромата. Сковороду ставят на средний огонь, прогревают и закладывают в нее специи. В зависимости от размера специй прогрев длится от одной до трех, а в некоторых случаях и до 5-10 минут. Для того, чтобы специи не подгорели, их следует перемешивать, встряхивая сковороду. После того как специи слегка потемнеют и пустят легкий

дымок вы почувствуете приятный аромат, и это будет означаться, что специи подогреты и эфирные масла полностью активизировались. Далее специи выкладывают на поверхность тарелки или миски и дают им остыть. Как только они остыли, их измельчают в ступке или в кофемолке до нужного помола. В большинстве случаев специи прогревают на сухой сковороде. Однако, некоторые рецепты требуют прогрева специй непосредственно в горячем масле. Обычно это делается перед тем как добавить свежие ингредиенты или для ароматизации масла.

Измельчение в ступке и блендере.



Большинство поваров и кулинаров хранят специи в цельном виде, поскольку именно так они сохраняют свой вкус и аромат в течение длительного времени в отличие от молотых специй. При добавлении специй в пряную комбинацию их, разумеется, необходимо измельчить. Нетвердые виды специй измельчают в каменных ступках, при этом добавляют их понемногу – две столовые ложки за один помол. Для эффективного измельчения следует круговыми движениями передвигать пестиком по семенам. Кофемолка или блендер в свою очередь незаменимы для измельчения более твердых видов специй и придание смеси порошковой консистенции. Свежие ингредиенты такие как имбирь, чеснок, перец чили и пряные травы легко поддаются измельчению все в той же ступке. Для более однородной пасты используйте блендер при измельчении свежих ингредиентов. Чем меньше кусочки вы положите в прибор, тем однороднее получится паста. Чтобы объединить все ингредиенты в однородную пасту, необходимо добавить немного растительного масла.

Измельчение на терке.



Иногда такие свежие ингредиенты как чеснок, имбирь, калган и перец чили перед их закладкой в пасту измельчают на терке. Также терка незаменима для измельчения мускатного ореха и снятия цедры с citrusовых.

Отбивка.



Свежие ингредиенты с мягкой текстурой как лемонграсс, имбирь, калган и некоторые другие перед приготовлением часто отбивают тыльной стороной ножа (обухом), чтобы высвободить их аромат. К этой технике обычно прибегают, когда необходимо насытить определенную пряную комбинацию вкусами и ароматами вышеперечисленных ингредиентов, а затем удалить их.

Нарезка свежих ингредиентов.



Этот метод используют для подготовки свежих ингредиентов для дальнейшего приготовления пасты. Он заключается в нарезке соломкой или небольшими кусочками для усиления аромата свежих специй таких как листья лайма, имбирь, перец чили и лемонграсс. Листья лайма нарезают мелкой соломкой; перец чили разрезают вдоль на две части, удаляют ножом семена и произвольно нарезают; белую часть лемонграсса после удаления внешнего слоя нарезают кольцами или перьями. От большого корня имбиря или калгана отрезают необходимого размера кусочек, очищают его и нарезают поперек волокон: тонкими ломтиками, полосками или мелким кубиком. Помимо этих ингредиентов данным методом пользуются, чтобы подготовить различные травы к последующему приготовлению пасты.

Обработка свежих трав.



После покупки свежие травы следует обязательно тщательно промыть под проточной холодной водой от пыли и грязи, а после этого обсушить. Далее наступает время их дальнейшей обработки. Обычно в пасты и соусы закладывают лишь листья и мелкие стебли пряных трав, в то время как крупные стебли удаляются, но не утилизируются, а используются в различных блюдах, например, для их ароматизации, чтобы избежать большого количества отходов на кухне. Эти крупные стебли могут быть добавлены в салаты или холодные закуски. Деревянные стебли от розмарина, тимьяна, эстрагона, орегано или майорана можно использовать в качестве шпажек или ароматизатора, например, положив их в тушеное блюдо, суп, на угли для гриля или барбекю.

Для того, чтобы отделить листья у трав с мягкими стеблями, например, кинзы, петрушки, укропа, фенхеля или базилика, следует удерживать твердый стебель одной рукой, а другой по обеим сторонам стебля обдирать листья. Листья на древесных стеблях отделяют от основания к верхушке: придерживают одной рукой основание стебля, а пальцами другой руки счищают листья со всего стебля двигаясь по направлению к его кончику.

Если вы планируете не сразу использовать свежие травы, то их необходимо подготовить ко временному хранению. Возьмите небольшой контейнер, поместите на дно лист бумажного полотенца, а сверху расположите листочки пряных трав. Плотно закройте контейнер крышкой и поместите в холодильник. В таком положении они будут храниться в течение 5-7 дней. За это время их следует использовать по назначению. Для хранения небольших пучков трав используйте пакеты для замораживания. Для этого поместите несколько стеблей в пакет и слегка сбрызните водой. Плотно закройте пакет и поместите в холодильник. Пучок свежей травы можно хранить, поместив его основание в небольшую емкость с водой и поставив в холодильник. Срок такого хранения 1-2 дня.



Измельчение свежих трав.

В зависимости от назначения, травы могут быть мелко порублены и крупно порублены. Мелко нарезанные травы хорошо сочетаются и соединяются с другими измельченными компонентами. Такая консистенция характерна для различных пастообразных соусов и маринадов, однако при этой консистенции не следует подвергать пряную комбинацию тепловой

обработке, так как в этом случае все вкусы и ароматы быстро исчезают. Крупно нарезанные травы сохраняют свой вкус, аромат и текстуру намного дольше и идеальны для различных видов *сальсы* и *чатни*, а также для прочих пряных комбинаций, которые подвергаются термической обработке.

После того как листья отделены от стеблей им следует придать измельченную или грубую текстуру. Для этих целей необходим очень острый нож, чтобы именно нарезать нежные листья, а не превратить их в кашу. Листочки укладываются на разделочной доске, после чего пальцами одной руки следует прижать кончик ножа к доске, а другой рукой поднимать и опускать нож качающими движениями, удерживая его за рукоятку, постоянно продвигая травы к середине лезвия и измельчая их до нужной степени. Время от времени следует сгребать измельченную траву в кучку на середине доски и повторять весь процесс рубки снова. Для сильного измельчения трав потребуются постоянно повторять этот процесс в течение нескольких минут. Все движения должны быть легкими, но в тоже время уверенными. Нож следует держать крепко, чтобы он не соскользнул и не поранил вас. Если вам необходимо подвергнуть травы сильному измельчению, то для этих целей можно использовать блендер, добавив при этом немного растительного масла. Для измельчения трав в блендере желательно использовать самую маленькую скорость, чтобы избежать быстрого улетучивания аромата из уже измельченной травы.

Также в обиходе поваров и кулинаров имеется техника шинковки свежих трав тонкой полоской. Для этого необходимо сложить листья, например, базилика, мяты или орегано, небольшой стопкой и скрутить ее в трубочку как можно плотнее. Расположить скрученную стопку листьев на разделочной доске и крепко удерживая трубочку нарезать ее поперек тонкими полосками.



Сушка трав.



Этот процесс довольно легкий. В первую очередь следует запастись свежими и здоровыми травами, которые находятся в самом расцвете. Их необходимо ополоснуть в холодной воде и просушить бумажным полотенцем. Затем их связывают в неплотные пучки с помощью нити и развешивают в хорошо проветриваемом помещении. В среднем сушка занимает семь дней. Не следует сушить травы на открытом солнце или в помещении с большим количеством тепла. Это может лишь навредить травам поскольку чрезмерное тепло способно вызвать испарение эфирных масел. Сушка завершится, когда листья станут хрупкими и начнут шуршать. После этого следует отделить листочки от стеблей и уложить в контейнер для последующего хранения. При необходимости листья измельчают, растирая их между ладонями или при помощи скалки на фольге или пергаментной бумаге.

Замораживание трав.



В случае если после сушки, закладки в пасту или в соус у вас сохранились остатки свежих трав, то вы можете заморозить их и при необходимости использовать. Замороженные пряные травы сохраняют свой вкус и аромат на протяжении 4-6 месяцев. В первую очередь следует промыть их в холодной воде и просушить бумажным полотенцем. После этого травы нарезают и отправляют небольшими порциями в пластиковые контейнеры или в формочки для льда, а затем замораживают. Также можно добавить в контейнеры к травам небольшое количество воды или масла. Для замораживания цельных листьев или даже небольших пучков удобно использовать пакеты с zip замком различных размеров.

Также для заморозки отдельных листиков, например, базилика, орегано, каффир-лайма или шалфея, идеально подходит пергаментная бумага. Для этого необходимо отделить листья от стебля, заготовить листы пергаменты нужного размера, смазать их растительным маслом и поочередно выложить на них свежие листочки трав. Поверх листочков выложить второй слой листа пергаментной бумаги. Повторять процесс до тех пор, пока не будут выложены все листочки трав. Как только многослойный пакетик будет готов, его следует обернуть фольгой и поместить в морозильник. Этот метод хорош поскольку листья можно извлекать по одному и использовать по назначению.

ОБЩИЙ ОБЗОР ПО СМЕШИВАНИЮ СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

Существует три основных способа смешивания специй:

Простое перемешивание ингредиентов в однородную смесь с использованием молотых и цельных специй.

Измельчение специй в ступке, в мельнице или кофемолке и дальнейшее их перемешивание.

Прогревание специй на сухой сковороде, измельчение их и смешивание.

Далее на примере *китайской смеси пяти специй* я покажу как правильно ее приготовить. Этим алгоритмом можно пользоваться для изготовления любых сухих пряных комбинаций.



Для начала подготовьте все ингредиенты согласно рецепту: гвоздику, корицу, сычуаньский перец, бадьян и фенхель. Гвоздику и бадьян поместите в ступку и слегка раздавите. Палочку корицы поломайте на 2-3 части. Разогрейте сковороду на среднем огне без добавления масла и поместите в нее слегка раздробленные звездочки бадьяна и разломанные части корицы. Интенсивно перемешивайте специи характерными движениями сковороды. Это необходимо для равномерного прогрева специй. Как только вы почувствуете раскрывшийся аромат, это будет означать, что специи подогреты. Затем их необходимо остудить, выложив на поверхность чашки или тарелки. В ту же сковороду положите раздробленную гвоздику, семена фенхеля и сычуаньский перец. Повторите весь процесс прогрева. Затем остудите прогретые специи. Дальнейшим вашим действием будет придание специям нужной консистенции. Так как *китайская смесь пяти специй* требует мелкого помола, ступка нам не подойдет. Воспользуемся блендером. Переложите в него специи и превратите в мелкий порошок. Заключительным моментом будет правильное хранение смеси. Вам необходимо поместить смесь в контейнер для последующего хранения.

Любая паста состоит из трех компонентов: пряная комбинация специй, свежие ингредиенты и жидкая составляющая (масло, сок, уксус, вода и т.д.).

Алгоритм создания пряных паст настолько же прост, как и для смесей специй.

Во-первых, следует подготовить все свежие ингредиенты: очистить, порезать или измельчить. При необходимости прогреть на сковороде.

Во-вторых, объединить их со специями в миске, ступке или кофемолке, добавив при этом небольшое количество жидкости.

И, наконец, последним шагом будет придание пасте нужной консистенции.

ПОКУПКА И ХРАНЕНИЕ СПЕЦИЙ

Ниже я дам вам несколько советов по покупке и хранению специй и их комбинаций.

В отличие от молотых специй цельные хранятся намного дольше. Поэтому старайтесь приобретать исключительно цельные. При необходимости вы всегда сможете размолоть их с помощью кофемолки, мельницы или ступки.

Хранить специи следует в плотно закрытом контейнере. Это необходимо для того, чтобы сохранить все ароматы от выветривания. Избегайте бумажную, целлофановую и пластиковую тару для хранения. Как я отмечал ранее, стеклянная банка с бугельным замком – идеальное решение в пользу качественного хранения специй.

Старайтесь покупать специи в небольших порциях, если не уверены, что в ближайшие полгода используете их. Намного лучше купить свежую специю, чем употреблять ту, которая пролежала у вас на кухне больше года и потеряла все свои вкусы и ароматы.

Я настоятельно рекомендую покупать специи и пряности только в специализированных лавках и магазинах, желательно на развес. К сожалению, в наше время нельзя доверять большинству брендов, которые представлены на полках магазинов, супер- и гипермаркетов. В большинстве своем специи, реализуемые в магазинах, содержат в себе различные добавки, «глутаматы» и другие вещества, которые не являются полезными как для здоровья, так и для самих специй. И конечно же не стоит приобретать специи на рынках и базарах, поскольку все специи в течение дня хранятся в открытом виде, а, следовательно, на них попадают пыль и бактерии. Помимо всего прочего они просто-напросто теряют свой вкус и аромат при таком хранении. Поэтому специализированные лавки специй и пряностей – это наилучший вариант для приобретения свежих, ароматных и полезных специй.

Хотя многие специи и пряности при правильном хранении могут прослужить вам несколько лет, я не рекомендую хранить их дольше одного года. В течение этого времени вкус и аромат выветриваются и теряются, специи тускнеют и не могут отдать блюду весь свой прежний аромат и по этой причине вы рискуете не получить тот вкус в готовом блюде, который ожидаете. Я обновляю свою коллекцию специй два раза в год: осенью и весной. Это необходимо делать, чтобы восполнить свою полку новыми ароматными пряностями, которые вознаградят вас в ваших кулинарных блюдах. И все же я хочу сделать акцент на том, что специи не портятся в течение многих-многих лет и вреда для здоровья они не приносят, но вот ценность такие специи, относительно вкуса и аромата, уже напрочь теряют.

Избегайте хранение вблизи печей и в местах попадания прямого солнечного света. Специи и пряности любят прохладное, сухое и темное место. Не забывайте об этом. Храните все свои специи и пряности при температуре не выше 20 °С.

Ни в коем случае не следует добавлять специи в сковороду или кастрюлю из того же контейнера, в котором они хранятся. Пар из кастрюли проникнет в контейнер и резко ухудшит качество специй. Используйте сухую ложку, которой можно зачерпнуть необходимое вам количество пряности.

Приучите себя добавлять отдельные специи или их смеси несколько раз за процесс приготовления. В зависимости от блюда необходимо добавлять смесь в самом начале приготовления, чтобы специи и пряности смешались с маслом и с его помощью обогатили главные компоненты будущего блюда. Затем необходимо добавлять смесь в середине приготовления. А далее следует довести блюдо до вкуса уже на поздней стадии готовки. Приучайте себя пробовать, пробовать и еще раз пробовать ваш будущий кулинарный шедевр. Эта привычка поможет вам проверить и оценивать баланс вкусов вашего блюда.

КРАТКИЙ ОБЗОР СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

Специи можно добавлять, как отдельную частичку к блюду, а также как ингредиент к целой смеси, который будет играть ароматными и вкусовыми композициями наряду с другими компонентами.

Каждая отдельно взятая специя модифицирует смесь и приносит в нее новые нотки вкусов и ароматов. Всего лишь одна пряность способна изменить всю смесь до неузнаваемости, добавив в нее новый колорит, а тем самым разнообразить ваше любимое блюдо.

Ниже я кратко опишу 35 самых популярных и чаще всего используемых в смесях специй и пряностей. Наверняка, вы знакомы с каждой из них, а возможно откроете для себя совершенно новую. Изучив ту или иную пряность, вы сможете приобрести ее и с легкостью приготовить понравившуюся вам смесь из этой книги или же создать свою собственную и неповторимую комбинацию к своему любимому блюду.

Помимо краткого обзора вы сможете ознакомиться с тем, какая специя гармонирует с другой и с какими продуктами она сочетается.

Изучив эту главу, вы познаете азы искусства смешивания специй и создания пряных комбинаций. Вы приобретете навыки дозирования и создания своих собственных уникальных смесей для мяса или овощей, для салатов или десертов, для шашлыка или гриля, курицы, рыбы и морепродуктов.

Конечно, это не означает, что конкретно взятая специя не может сочетаться ни с чем другим: это приблизительный и упрощенный список. Но он поможет вам комбинировать специи и пряности друг с другом и создавать удачные, гармоничные и ароматные комбинации.

АНИС



Семена аниса придают блюду теплые сладкие и фруктовые акценты. Для раскрытия аромата рекомендуется прогревать семена на сухой сковороде и только затем толочь в порошок. Анис в сочетании с укропом, фенхелем и кориандром идеален с рыбой, морепродуктами и птицей. Он улучшает вкус тушеного мяса, особенно говядины. Именно анис балансирует кислый *сумах* в сирийском *затаре* и восполняет несладкий вкус в смеси *рас-эль-ханут*. Анис в некоторых, даже редких, случаях возможно заменить фенхелем. Добавляется на ранних этапах приготовления.

Сочетание Аниса:

Фрукты и овощи: абрикос, ананас, арбуз, гранат, груша, дыня, капуста (в том числе цветная и квашеная), картофель, клубника, клюква, корнеплоды, морковь, пастернак, персик, ревень, репа, свекла, слива, тыква, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: говядина, дичь, зернобобовые (особенно фасоль, чечевица, рис), морепродукты (особенно крабы, мидии), орехи (миндаль, фундук, грецкие), птица (особенно курица, утка), рыба, свинина, сыры (особенно козий, рикотта), яйца.

Прочие продукты: выпечка и печенье, изюм, масло растительное (оливковое), масло сливочное, мед, напитки (чай), сахар, лимонный сок, соленья и маринады, супы и тушеные блюда (особенно рыбные), тесто, финики, хлеб.

Специи и пряности: бадьян, базилик, ваниль, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, кунжут, куркума, мускатный орех, мята, пажитник, перец душистый, перец черный, перец чили, сельдерей, тмин, укроп, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, вьетнамская кухня, китайская кухня, марокканская кухня, португальская кухня, скандинавская кухня, соус *моле*, средиземноморская кухня, французская кухня.

БАДЬЯН



Бадьян имеет теплый, терпкий, сладкий, пряный аромат, схожий с солодкой и фенхелем, а его вкус похож на анисовый, но более яркий и с выраженной сладкой нотой. Для него характерны цветочные гаммы, сладковатый вкус и отдаленные оттенки гвоздики и горчицы. Является прекрасной составляющей китайской и вьетнамской кухни. Индийская и индонезийская кухня также использует эти удивительные ароматные звездочки. Он хорош со всеми видами птицы и дичи, в супах (незаменим во вьетнамском супе *фо бо*), различных соусах, тушеных блюдах и подливках. Превосходно оттеняет любое жирное мясо и ароматизирует рыбу и морепродукты. К сожалению, бадьян не популярен на Западе, но в восточной кухне он осел основательно. Чего стоит только знаменитая *китайская смесь из пяти специй*, в которой бадьян играет доминирующую роль! Бадьян применяют в самом начале приготовления.

Сочетание Бадьяна:

Фрукты и овощи: ананас, вишня, груша, зеленый лук, капуста, картофель, лемонграсс, лук-порей, малина, манго, морковь, помидор, свекла, слива, тыква, цитрусовые.

Белковые продукты: зернобобовые (особенно рис, тамаринд), свинина, говядина, птица (особенно курица, утка), дичь, яйца, рыба (особенно лосось, тунец), морепродукты (особенно морские гребешки, креветки), орехи.

Прочие продукты: бульоны (особенно говяжьи и куриные), кленовый сироп, мед, напитки (в том числе ликеры, вино, чай), рыбный соус, соевый соус, сок и цедра (лимона, апельсина и лайма), тесто, хлеб и выпечка, шоколад (в том числе молочный).

Специи и пряности: базилик, ваниль, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, кунжут, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, перец душистый, перец сычуаньский, перец черный, перец чили, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: вьетнамская кухня, индийская кухня, китайская кухня, малазийская кухня.

БАЗИЛИК



Базилик является наиболее распространенной пряной травой в кулинарном мире. Вкус его можно описать как смесь перечного аниса и своеобразная терпкость мяты, слегка горьковатый со сладковатым оттенком, а его аромат пряно-сладкий, с нотками аниса и гвоздики. В западной кухне – неотъемлемый компонент многих соусов, особенно томатных. Отлично подходит для различных блюд из птицы, мяса, рыбы и морепродуктов. Как моноспеция, хороша в самом конце готовки блюда, так как вкус базилика быстро исчезает при длительной тепловой обработке.

Сочетание Базилика:

Фрукты и овощи: абрикос, ананас, арбуз, баклажан, брокколи, голубика, зеленый лук, кабачки, картофель, кукуруза, листовые овощи, малина, морковь, огурцы, оливки, перец болгарский, персик, помидор, свекла, тыква, цитрусовые, шнитт-лук, шпинат.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь (особенно кролик), зернобобовые (особенно фасоль, рис, горох, пшеница), кокосовое молоко, морепродукты (особенно крабы, мидии, морские гребешки, креветки), орехи (особенно кедровые), птица (особенно курица, утка), рыба (особенно лосось, окунь, тунец), свинина, субпродукты (особенно печень), сыры (особенно козий, рикотта, моцарелла, фета, пармезан, пекорино), яйца.

Прочие продукты: грибы, масло растительное (в том числе оливковое), масло сливочное, мед, мороженое, напитки, соевый соус, сок (лимонный, лаймовый), томатные соусы, уксус, хлеб, шоколад (в том числе белый).

Специи и пряности: ваниль, гвоздика, горчица, имбирь, кинза, кориандр, корица, лук, майоран, мята, орегано, перец черный и белый, перец чили, петрушка, розмарин, тимьян, фенхель, чабер, чеснок, эстрагон.

Кухни и блюда: итальянская кухня, паназиатская кухня (особенно тайская), пасты и различные виды соусов, *песто*, *пицца*, средиземноморская кухня, французская кухня.

ГВОЗДИКА



Гвоздика является не просто сильной, а мощной специей. Вкус теплый, фруктовый и в то же время острый и горький. Всего лишь несколько бутонов достаточно, чтобы вознести блюдо до небес, а переборщив с ней вы получите горечь во всем блюде. Цельные бутоны дополняют ваш шедевр в тушеных блюдах и соусах, молотая гвоздика хороша в выпечке. Она отлично подчеркивает другие специи, идеально сочетается с корицей и кардамоном, и создает баланс в таких смесях как *гарам масала*, *бахарат*, *бербере*, *китайская смесь пяти специй* и многих других. Гвоздика добавляется на ранних этапах приготовления.

Сочетание Гвоздики:

Фрукты и овощи: ананас, горошек зеленый, груши, кабачки, капуста, картофель, морковь, огурцы, перец болгарский, персик, помидор, редька, свекла, тыква, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь, зернобобовые (особенно гречка, овес, перловка, пшено, рис, фасоль, тамагинд), колбасы, молоко, орехи (особенно миндаль, грецкие), птица (особенно курица, утка), рыба (тушеная/вареная), свинина, сыры, фарш и котлеты, яйца.

Прочие продукты: бульоны (особенно говяжий), *вустерский соус*, выпечка, лимонный сок, мед, напитки (особенно чай, вино), печенье, шоколад.

Специи и пряности: бадьян, базилик, ваниль, горчица, зира, имбирь, кардамон, кориандр, корица, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, перец душистый, перец сычуаньский, перец черный, перец чили, тмин, укроп, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: английская кухня, блюда *карри*, индийская кухня, китайская кухня, мексиканская кухня, немецкая кухня.

ГОРЧИЦА



В отличие от большинства специй, горчица практически лишена запаха. Ее ароматические составляющие начинают активироваться, когда она вступает в контакт с различными жидкостями. Поэтому зачастую ее кладут в самом начале приготовления, раньше, чем все остальные специи и пряности. Она с легкостью взбодрит ваше блюдо и добавит пикантные ароматы в соусы и пряные комбинации. Коричневые и черные семена взаимозаменяемые в отличие от желтых. Семена горчицы дополняют все остальные специи в таких смесях как *панч фарон*, *карри*, *самбар масала* и *рас-эль-ханут*.

Сочетание Горчицы:

Фрукты и овощи: авокадо, капуста (в том числе квашенная), картофель, лук-порей, морковь, огурцы, перец болгарский, помидор, редис, свекла, спаржа, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина (в том числе жаренная на углях/гриль), дичь (кролик), зернобобовые (особенно горох, фасоль, чечевица, гречка, рис), колбасы, копчености (мясо, рыба), морепродукты (особенно краб, мидии), орехи (грецкие), птица (особенно курица), рыба (особенно лосось), свинина, сыры (особенно голубой, чеддер, грюйер), яйца.

Прочие продукты: грибы, имбирные пряники, мед, напитки, растительное масло (в том числе оливковое), соевый соус, сок (лимонный), уксус, хлеб.

Специи и пряности: анис, бадьян, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, орегано, пажитник, паприка, перцы (черный, душистый, чили), петрушка, сельдерей, сумах, укроп, фенхель, чеснок, эстрагон.

Кухни и блюда: индийская кухня, ирландская кухня, итальянская кухня, немецкая кухня, скандинавская кухня, стейки, французская кухня.

ЗИРА (КУМИН)



Зира популярна в Индии, в регионах Ближнего Востока, в Юго-Восточной Азии, Северной Африке и Мексике. Она имеет сильный пряно-сладкий аромат. Вкус ее слегка горьковатый, теплый и землистый. Вкус и аромат зиры еще больше усиливается после прогрева семян. Зира играет большую роль в таких смесях специй как *панч фарон*, *гарам масала*, *бахарат*, *бербере*, *каджун*, *карри* и *дукка*. Хорошо сочетается с кориандром, в следствие чего на свет рождается удивительный вкус и аромат от этой комбинации двух пряностей. Зира добавляется на ранних этапах приготовления.

Сочетание Зиры:

Фрукты и овощи: ананас, баклажан, вишня, кабачки, капуста (в том числе квашеная), картофель, клубника, крыжовник, кукуруза, малина, морковь, огурцы, перец болгарский, помидор, редис, редька, свекла, смородина, тыква, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: баранина (в том числе жареная), говядина, дичь (в том числе оленина), зернобобовые (в том числе горох, гречка, рис, фасоль, чечевица, нут, тамаринд), йогурт, кефир, колбасы, морепродукты, орехи, птица (особенно курица, индейка), рыба (особенно лосось, тунец), свинина, сметана, сыры (особенно фета), яйца.

Прочие продукты: грибы, мед, напитки, сахар, сок (лимонный), хлеб и выпечка.

Специи и пряности: анис, гвоздика, горчица, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, кунжут, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, орегано, пажитник, паприка, перец душистый, перец черный, перец чили, петрушка, тимьян, тмин, укроп, фенхель, чеснок, шафран.

Кухни и блюда: блюда *карри*, вьетнамская кухня, индийская кухня, индонезийская кухня, испанская кухня, *кускус*, марокканская кухня, мексиканская кухня, португальская кухня, тайская кухня, *хумус*.

ИМБИРЬ



Свежий имбирь богат своей насыщенностью, которая в большинстве случаев будет перебивать все остальные ароматы. Поэтому молотый имбирь как нельзя кстати подходит к сухим смесям специй, которые и представлены в данной книге. Молотый имбирь – это теплая специя, которая обладает острым, пряным, горячим, слегка фруктово-лимонным вкусом и ароматом. Молотый имбирь нашел свое применение по всему миру, однако большей популярностью он пользуется в Европе и на Ближнем Востоке, но и азиатские повара используют как свежий имбирь, так и молотый. Молотый имбирь отлично сочетается со свежей выпечкой, напитками и фруктами.

Сочетание Имбиря:

Фрукты и овощи: ананас, баклажан, банан, брокколи, виноград/изюм, горошек зеленый, гранат, груша, дыня, зеленый лук, капуста, картофель, клубника, клюква (брусника), крыжовник, лемонграсс, листья каффир-лайма, лук-порей, лук-шалот, малина, морковь, огурцы, перец болгарский, персик, помидор, ревень, свекла, тыква, хурма, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина, зернобобовые (горох, манка, перловка, пшеница, пшено, рис, фасоль, тамагинд), йогурт, кефир, кокосовое молоко, колбасы, молоко, морепродукты (краб, лобстер/рак, мидии, морские гребешки, креветки), орехи (миндаль, кешью, фундук, арахис, грецкие), птица (особенно курица, утка), рыба, свинина, сливки, сметана, сыры (особенно рикотта, маскарпоне), яйца.

Прочие продукты: бульоны (особенно говяжьи, куриные), грибы, заварной крем, кленовый сироп, конфеты, макаронные изделия, масло растительное (оливковое, кунжутное), масло сливочное, мед, мороженое, напитки (чай, вино, ром), печенье, пирожные, рыбный соус, сахар, соевый соус, сок (лимонный, лаймовый), тесто, уксус, шоколад (темный, белый).

Специи и пряности: анис, бадьян, базилик, ваниль, гвоздика, горчица, зира, кардамон, кинза, кориандр, корица, кунжут, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, паприка, перец душистый, перец черный и белый, перец чили, сельдерей, тимьян, тмин, укроп, фенхель, чеснок, шафран, эстрагон.

Кухни и блюда: азиатская кухня, ближневосточная кухня, блюда *карри*, марокканская кухня, *суши* и *сашими*, *чатни*.

КАРДАМОН



Кардамон имеет сильный, но мягкий, теплый, сладкий вкус и аромат с нежными цитрусовыми и цветочными нотами, дополняющими освежающим оттенком эвкалипта. Как одна из самых востребованных специй в индийской кухне, так и в других мировых, кардамон обеспечивает ароматизацию многих блюд. И неважно для мяса или для выпечки – он справится с любым блюдом. И конечно же он нашел свое применение в различных смесях специй. Кардамон является важным элементом в *карри*, *гарам масала*, *бербере*, *рас-эль-ханут*, *бахарат* и многих других. Кардамон добавляется на ранних этапах приготовления. Одна коробочка кардамона содержит в среднем 15-20 семян. На левой фотографии – коробочки зеленого кардамона, на правой – его семена.

Сочетание Кардамона:

Фрукты и овощи: абрикос, ананас, банан, виноград/изюм, вишня, груша, кабачки, картофель и другие корнеплоды, перец болгарский, персик, помидор, редис, редька, слива, смородина, тыква, финик, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: все виды мяса (говядина; баранина; свинина; курица тушеная; утка жареная), зернобобовые (пшеница, рис, горох, фасоль, чечевица, нут), йогурт, молоко, орехи (фисташки, грецкие), рыба (особенно жареная), сливки, сыры, творог, яйца.

Прочие продукты: заварной крем, имбирные пряники, конфеты, мед, мороженое, напитки (особенно кофе, чай, вино), печенье, пирожные, сахар, сок и цедра (лимона, лайма, апельсина), тесто, хлеб и выпечка, шоколад.

Специи и пряности: анис, бадьян, ваниль, гвоздика, зира, имбирь, кориандр, корица, куркума, лавровый лист, мускатный орех, мята, паприка, перец душистый, перец черный, перец чили, тмин, фенхель, шафран.

Кухни и блюда: азиатская кухня (индийская, индонезийская), североафриканская кухня (в том числе марокканская), скандинавская кухня.

КИНЗА



Внешне кинза схожа с листьями петрушки, и иногда ее даже называют «китайская петрушка». Однако, вкус и аромат у этих двух трав абсолютно разные. Касательно вкуса, существуют два типа людей: которые обожают эту полезную и ароматную зелень, и которые испытывают к ней отвращение, сравнивая вкус кинзы с мылом. Несмотря на это у этой пряности довольно деликатный и в тоже время сложный вкус, напоминающий смесь мяты, лимона и перца. Свежие листья кинзы популярны по всей Азии и Латинской Америки, где их добавляют во все возможные блюда *карри*, *карри пасты*, соусы, в том числе *чатни* и *сальса*. Сушеная кинза отлично подходит для добавления в блюдо в самые последние минуты приготовления.

Сочетание Кинзы:

Фрукты и овощи: авокадо, баклажан, зеленый лук, картофель, кукуруза, лимонграсс, листья салата, морковь, огурцы, перец болгарский, помидор, цитрусовые, шнитт-лук.

Белковые продукты: баранина и ягнятина, говядина, дичь, зернобобовые (фасоль, чечевица, рис, тамаинд), йогурт, морепродукты, орехи (в том числе кокосовый), птица (курица, утка, индейка), рыба (особенно белая: треска, палтус), свинина, сыры, яйца.

Прочие продукты: кокосовое молоко, масло сливочное, рыбный и соевый соусы, сок (лимонный, апельсиновый), тушеные блюда и рагу, уксус, *чатни*.

Специи и пряности: базилик, зира, имбирь, кардамон, кориандр, куркума, лук (в том числе фиолетовый/красный), майоран, мята, орегано (в очень редких случаях), паприка, перец чили, петрушка, тмин, укроп, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, блюда *карри*, индийская кухня, карибская кухня, латиноамериканская кухня, паназиатская кухня, португальская кухня, североафриканская кухня, соус *сальса*, средиземноморская кухня.

КОРИАНДР



Кориандр лучше всего использовать в качестве зерен, нежели молотым. Спелые зерна имеют теплый, ореховый, немного древесный аромат и сладкий, чуть терпкий вкус, с цитрусовыми нотками. Цельные зерна кориандра почти всегда прогревают на сухой сковороде перед закладкой в блюдо. Исключением является выпечка и десерты – в этом случае они не нуждаются в прогреве. Кориандр является отличной моноспецией и сочетается со многими пряностями, поэтому он является одной из самых популярных ингредиентов в пряных комбинациях. Эта специя является главным компонентом всех видов порошка *карри*. Практически все ближневосточные и африканские смеси также основаны на этой пряности (*дукка, арисса, рас-эль-ханут* и прочие). На левой фотографии – европейский кориандр, на правой – индийский.

Сочетание Кориандра:

Фрукты и овощи: артишок, груша, картофель, кукуруза, морковь, пастернак, перец болгарский, помидор, свекла, слива, спаржа, тыква, цитрусовые, шпинат, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина, дичь, зернобобовые (горох, манка, чечевица, фасоль, нут), йогурт, кефир, кокосовое молоко, колбасы, морепродукты (особенно краб, устрицы), орехи, птица (курица, утка, индейка), рыба (особенно лосось), свинина, сметана, яйца.

Прочие продукты: бульоны (особенно из рыбы и морепродуктов), грибы, имбирные пряники, кондитерские изделия, различные виды фаршей, растительное масло (в том числе оливковое), сахар, сок и цедра (лимона, апельсина), тесто.

Специи и пряности: анис, базилик, гвоздика, горчица, зира, имбирь, кардамон, кинза, корица, кунжут, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, орегано, пажитник, паприка, перец душистый, перец черный, перец чили, петрушка, сельдерей, тмин, укроп, фенхель, чеснок, шафран.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, индийская кухня, латиноамериканская кухня, марокканская кухня, паназиатская кухня, североамериканская кухня, средиземноморская кухня, *чатни*.

КОРИЦА



Теплый, сладкий, древесный и терпкий аромат корицы знаком каждому. Вкус теплый, с оттенками гвоздики и цитрусовыми нотками. Многие ошибочно полагают, что корица нашла свое применение лишь в сладких блюдах и десертах. И только опытные кулинары применяют ее в мясных и овощных блюдах, в напитках, рагу и даже в супах. Цельные палочки корицы желателно добавлять в самом начале приготовления, чтобы она успела отдать весь свой богатый вкус и аромат будущему блюду. Корица является неотъемлемым компонентом таких смесей как *рас-эль-ханут*, *китайская смесь* *пяти специй*, *гарам масала*, *бесар*, *бахарат*, *карри*, *бербере*, *арисса* и многих других. На фотографии слева находится *кассия*, справа – настоящая *цейлонская корица*. Кассия и цейлонская корица взаимозаменяемые и используются по всему миру, однако цейлонская ценится намного больше из-за своего более выраженного вкуса и аромата.

Сочетание Корицы:

Фрукты и овощи: абрикос, банан, виноград/изюм, вишня, груша, кабачки, капуста, картофель, морковь, огурцы, перец болгарский, персик, помидор, редис, свекла, слива, тыква, цитрусовые, черника (голубика), яблоко.

Белковые продукты: баранина (особенно тушеная), говядина и телятина (особенно тушеная), дичь (особенно пернатая: перепелка, куропатка), зернобобовые (горох, гречка, рис, фасоль, чечевица, тамаринд), йогурт, молоко, орехи (особенно грецкие), птица (курица, утка), свинина, сливки, яйца.

Прочие продукты: блины/оладья, бульоны, вафли, выпечка и кондитерские изделия, заварные кремы, клиновый сироп, конфеты, масло сливочное, мед, мороженое, напитки (особенно горячие: чай, какао, кофе, глинтвейн), печенье, пирожные, сахар, сок и цедра (лимона, апельсина), тесто, шоколад.

Специи и пряности: анис, бадьян, ваниль, гвоздика, горчица, зира, имбирь, кардамон, кориандр, кунжут, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, паприка, перец душистый, перец сычуаньский, перец черный, перец чили, сельдерей, тмин, укроп, фенхель, чеснок, шафран.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, блюда *карри*, индийская кухня, индонезийская кухня, испанская кухня, китайская кухня, *кускус*, марокканская кухня, мексиканская кухня, пасты и соусы *моле*, средиземноморская кухня, *таджины*, *чатни*.

КУНЖУТ



Согласно многим источникам кунжут считается самым старым ингредиентом, из которого начали получать масло. Кунжут не является ароматической специей и раскрывает свой истинный вкус (землисто-ореховый) и аромат после того как его поджарить на сухой сковороде. Он далеко не самый востребованный компонент в смесях, однако он играет огромную роль в раскрытии ароматов других специй и пряностей, входящих в конкретную смесь специй. Он является отличной моноспецией в овощных блюдах, хлебе, салатах, рисе и лапше. Кунжут популярен в качестве простой присыпки, особенно в блюдах фастфуда. Японская смесь *гомасио* хорошо зарекомендовала себя в японской кухне. Белые семена нашли свое применение в западной кухне, в то время как черные семена популярны в азиатской. Ну и раз эта книга посвящена смесям специй, вы, наверняка, оцените кунжут в таких комбинациях как *шичими тогараши* и *затар*, в которых его семена играют важную роль. Перед применением семена кунжута прогреваются в сухой сковороде.

Сочетание Кунжута:

Фрукты и овощи: баклажан, банан, брокколи, зеленый лук, кабачки, капуста, кукуруза, лист салата (особенно шпинат), морковь, перец болгарский, помидор, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: баранина и ягнятина, говядина, дичь, зернобобовые (фасоль, горох, рис, нут), морепродукты (особенно морские гребешки, креветки, устрицы), орехи, птица (курица, утка), рыба, сыры, яйца.

Прочие продукты: грибы, макаронные изделия, масло растительное (оливковое, кунжутное), масло сливочное, мед, рисовое вино, сахар, соевый соус, сок (лимонный), уксус, хлеб и хлебобулочные изделия.

Специи и пряности: ваниль, гвоздика, горчица, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, лук, мускатный орех, орегано, парика, перец душистый, перец черный, перец чили, розмарин, сумах, тимьян, чеснок.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, блюда стир фрай, индийская кухня, китайская кухня, ливанская кухня, пасты и соусы *тахини*, турецкая кухня, *хумус*, японская кухня.

КУРКУМА



Молотая куркума имеет сложный древесный аромат с цветочными и цитрусовыми оттенками, и теплый, слегка горький и терпкий привкус. Ценится своими вкусовыми гаммами и в качестве природного красителя. Она способна окрасить абсолютно любое блюдо и именно она дает незабываемый желтый цвет многим пряным смесям. Куркума хороша в комбинациях с другими специями, нежели сама по себе. Она нашла себя как важный ингредиент индийского и других видах порошков *карри*, *рас-эль-ханут* и некоторых видов индийских *масал*, а также многих других пряных комбинаций.

Сочетание Куркумы:

Фрукты и овощи: баклажан, капуста, картофель, лимонграсс, листья каффир-лайма, лук-шалот, морковь, перец болгарский, помидор, свекла, цитрусовые, шпинат.

Белковые продукты: баранина, говядина, зернобобовые (горох, гречка, манка, овес, перловка, пшено, рис, фасоль, чечевица, тамаинд), йогурт, кефир, кокосовое молоко, молоко, морепродукты (особенно креветки, устрицы), орехи, птица (курица), рыба, свинина, сливки, сметана, сыры, творог, яйца.

Прочие продукты: конфеты, лимонный сок, масло сливочное, печенье, пирожные.

Специи и пряности: гвоздика, горчица, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, лук, мята, пажитник, паприка, перец черный, перец чили, петрушка, сельдерей, укроп, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, блюда *карри*, индийская кухня, индонезийская кухня, карибская кухня, марокканская кухня, *паэлья*, тайская кухня, *чатни*.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ



Именно эта пряность придает неповторимый аромат (сладкий, терпкий, бальзамический, с нотками мускатного ореха) многим бульонам, супам и соусам, особенно томатным. Лавровый лист содержит в себе сбалансированный вкус горечи, которым восхищаются многие повара. Дозировка для каждого блюда индивидуальна. Но несомненно его добавляют в умеренном количестве. Он схож с душистым перцем, поскольку эти две специи отдают свой вкус и аромат довольно долго, поэтому лавровый лист лучше всего добавлять в начале варки или тушения. Он превосходно гармонирует с лимоном и фенхелем в рыбных блюдах. Маринованные овощи, фрукты и грибы просто невозможно представить без добавления этого пряного листа. Эта пряность входит в некоторые смеси специй, однако, наибольшую известность он принес *букету гарни*. На левой фотографии – турецкий лавровый лист, на правой – калифорнийский.

Сочетание Лаврового листа:

Фрукты и овощи: артишок, капуста (в том числе цветная), картофель, клубника, кукуруза, морковь, огурцы, помидор, свекла, тыква, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь (в том числе оленина; пернатая: перепелка, куропатка), зернобобовые (горох, фасоль, рис, чечевица), колбасы, морепродукты (особенно краб, устрицы, креветки), птица (курица, утка, индейка), рыба (особенно лосось, тунец), свинина, сыры.

Прочие продукты: грибы, десерты, заварные крема, сок (лимонный), супы и бульоны, томатные соусы, тушеные блюда и рагу, уксус.

Специи и пряности: базилик, ваниль, гвоздика, лук, майоран, орегано, паприка, перец душистый, перец черный, перец чили, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, фенхель, чабер, чеснок, шалфей.

Кухни и блюда: марокканская кухня, пасты и соусы *моле*, *полента*, средиземноморская кухня, турецкая кухня, французская кухня.

МАЙОРАН



Теплый аромат этой специи знаком немногим. Майоран является близким родственником орегано. Хорошо подходит к жирным блюдам (свинина и утка). Он наподобие тмина характеризуется созданием баланса в травянистых смесях. Превосходно гармонирует с розмарином, шалфеем, чабром, тимьяном и, конечно же, с орегано. *Дукка* – яркий пример использования этой пряности в смесях. Из-за своего деликатного тонкого аромата майоран добавляется в самом конце приготовления.

Сочетание Майорана:

Фрукты и овощи: абрикос, артишок, баклажан, брокколи, вишня, зеленый горошек, зелень и листья салата (особенно шпинат), кабачки, капуста, картофель, кукуруза, морковь, огурцы, перец болгарский, помидор, свекла, спаржа, тыква, цитрусовые, шнитт-лук, яблоко.

Белковые продукты: баранина и ягнятина, говядина и телятина, дичь (особенно кролик), зернобобовые (особенно горох, фасоль), колбасы, морепродукты (особенно устрицы), птица (курица, утка), рыба (особенно палтус, тунец), свинина, сыры (особенно козий, моцарелла), яйца.

Прочие продукты: бульоны и супы, грибы (особенно дикие), макаронные изделия, масло растительное (оливковое, арахисовое), масло сливочное, различные виды фаршей, сок (лимонный), томатные соусы.

Специи и пряности: базилик, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, орегано, перец черный, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, чабер, чеснок, шалфей.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, итальянская кухня, *ризотто*, североамериканская кухня, североафриканская кухня, средиземноморская кухня, французская кухня.

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ



Никогда не покупайте молотый мускатный орех, чтобы заменить цельным. Лучше приобретите специальную терку для муската и при помощи ее дробите орех: молотый мускат в кратчайшие сроки теряет свой аромат и становится безвкусным. Цельный орех богат свежим теплым ароматом, а вкус обладает горько-сладким акцентом, с гвоздичными и древесными нотками. Мускатный орех входит в состав большинства десертов и приносит особый акцент многим индийским и ближневосточным смесям, таким как *кашмирский масала* и *бахарат*.

Сочетание Мускатного ореха:

Фрукты и овощи: банан, брокколи, груша, зеленая фасоль, кабачки, капуста (в том числе цветная), картофель, кукуруза, морковь, огурцы, пастернак, персик, помидор, редис, редька, свекла, тыква, шпинат, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, зернобобовые (горох, манка, пшеница, рис, фасоль, нут), йогурт, колбасы, курица, молоко, морепродукты (особенно устрицы, креветки), орехи (особенно фундук), рыба, свинина, сливки, сыры (особенно сливочные), яйца.

Прочие продукты: бульоны и супы (особенно рыбные), выпечка, грибы, заварные кремы и десерты, конфеты, лимонный сок, макаронные изделия, мед, напитки, печенье, пирожное, сахар, сливочное масло, сливочные и белые соусы, тесто, фарши и котлеты, шоколад.

Специи и пряности: ваниль, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, кориандр, корица, лук, перец душистый, перец черный, тимьян, тмин, чеснок, шалфей.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, греческая кухня, индийская кухня, итальянская кухня, карибская кухня, китайская кухня, латиноамериканская кухня, немецкая кухня, паназиатская кухня, скандинавская кухня.

МЯТА



Вкус мяты можно описать так: освежающий, приятно-терпкий, с нотками лимона, сладко-острый, со свежим прохладным послевкусием. Мята хорошо дополняет практически все блюда из мяса (свинина, курица, баранина, телятина), овощные и фруктовые, десерты, рагу, супы, салаты и напитки. Она хорошо подчеркивает блюда из жареной птицы и рыбы. Хотя сортов этой пряной травы предостаточно, повара обычно делят ее на два самых популярных в кулинарии вида: мята классическая и перечная мята. Эта освежающая пряная трава популярна не только в сухих комбинациях, но и в пастах и соусах.

Сочетание Мяты:

Фрукты и овощи: ананас, арбуз, баклажан, дыня, зеленый лук, кабачки, картофель, клубника, лук-порей, малина, морковь, огурцы, перец болгарский, помидор, тыква, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь, зернобобовые (фасоль, горох, рис, чечевица), йогурт, молоко, морепродукты, орехи, птица (курица, утка), рыба, свинина, сыры (особенно фета).

Прочие продукты: бульоны и супы, йогурт, лимонный сок, напитки (в том числе чай), растительное масло (оливковое), рыбный соус, сахар, уксус, шоколад.

Специи и пряности: базилик, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, лук, майоран, орегано, пажитник, паприка, перец чили, перец черный, петрушка, сумач, тимьян, укроп, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: афганская кухня, ближневосточная кухня, вьетнамская кухня, греческая кухня, индийская кухня, марокканская кухня, салат *табуле*, североафриканская кухня, средиземноморская кухня, тайская кухня, турецкая кухня, *чатни*.

ОРЕГАНО



Орегано присущ приятный, тонкий запах и пряный перечно-горьковатый вкус. Эта пряность несет в себе невероятные ароматы независимо от греческой, турецкой или мексиканской природы происхождения. И такая смесь специй как *затар* является тому подтверждением. Орегано популярен по всему Средиземноморью и в странах Латинской Америки, и он явный фаворит в итальянских пряных комбинациях. Орегано и майоран в сушеном виде обладают более сильным ароматом, чем в свежем. Если вы хотите придать мясу, рыбе или овощам, которые готовятся на гриле или барбекю, тонкий пряный аромат, поместите пару веточек свежего орегано/майорана на угли. На левой фотографии – турецкий орегано, на средней – мексиканский.

Сочетание Орегано:

Фрукты и овощи: артишок, баклажан, брокколи, кабачки, картофель, листья салата и зелень (особенно руккола), морковь, огурцы, оливки, перец болгарский, помидор, цитрусовые, шнитт-лук.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь (особенно кролик, куропатка, перепелка), зернобобовые (особенно фасоль), колбасы, морепродукты (особенно устрицы, креветки, кальмары), орехи, птица (курица, утка), рыба (в том числе жирная, запеченная, жареная), свинина, сыры (особенно фета, моцарелла, пармезан), яйца.

Прочие продукты: грибы, лимонный сок, макаронные изделия, масло растительное (оливковое), супы и бульоны (особенно рыбные, куриные и овощные), тесто, томатные соусы, тушеные/рагу и жареные блюда, уксус, фарши и котлеты.

Специи и пряности: базилик, горчица, зира, корица, лавровый лист, лук, майоран, мята, паприка, перец черный, перец чили, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, тмин, укроп, чеснок, шалфей, эстрагон.

Кухни и блюда: греческая кухня, испанская кухня, итальянская кухня, мексиканская кухня, пасты и соусы *моле*, *пицца*, средиземноморская кухня.

ПАЖИТНИК



Для многих эта специя незнакома, однако она является главнейшим компонентом в таких смесях как *карри*, вариациях *самбар масала*, *панч фарон* и *бербере*. Обладая приятным легким кленовым ароматом пажитник при переборе начнет источать горечь наподобие сгоревшего сахара. Но при правильной дозировке он будет излучать орехово-кленовые ароматы. Для уменьшения горечи семена пажитника прогревают на сухой сковороде и затем измельчают.

Сочетание Пажитника:

Фрукты и овощи: баклажан, горошек зеленый, зеленая фасоль, зелень и листья салата (особенно шпинат), капуста (в том числе цветная), картофель, морковь, перец болгарский, помидор, репа, свекла, тыква.

Белковые продукты: баранина, говядина, дичь (особенно кролик), зернобобовые (горох, манка, овес, перловка, рис, пшено, фасоль, чечевица), йогурт, морепродукты (особенно устрицы, креветки), орехи, птица (курица), рыба, сыры (особенно сливочные).

Прочие продукты: кленовый сироп, лимонный сок, соусы (особенно сливочные), тушеные блюда и рагу (особенно на томатной основе).

Специи и пряности: анис, бадьян, гвоздика, горчица, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, кунжут, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, паприка, перец душистый, перец черный, перец чили, тмин, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: блюда *карри*, индийская кухня, эфиопская кухня.

ПАПРИКА



Сладкая паприка играет большую роль в смесях, балансируя своим вкусом и ароматом острые нотки перцев. Помимо вкусовых оттенков, паприка придает блюду яркий цвет. Она имеет довольно сдержанный деликатный аромат, в некоторых случаях даже аромат карамельных и фруктовых нот. Вкус варьируется от сладкого до слегка жгучего, с острыми оттенками. Он зависит в первую очередь от вида перца, который используется при производстве порошка, а, следовательно, может быть сладким, сладко-горьким и острым. Например, испанская паприка, известна своим мягким дымным вкусом с легкой остринкой, поскольку в Испании ее принято подвергать копчению. Зачастую паприка добавляется в начале приготовления блюда. Обладает характерной особенностью подгорать, при этом вкус становится горьким и портит все блюдо. По этой причине при добавлении паприки во время приготовления не рекомендуется класть ее на горячую сухую сковороду или в перегретое масло.

Сочетание Паприки:

Фрукты и овощи: сочетается с очень большим количеством овощей, особенно: зеленый лук, капуста (в том числе цветная), картофель, перец болгарский, помидоры.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, зернобобовые (фасоль, рис), йогурт, колбасы, курица (особенно запеченная), морепродукты (особенно крабы, осьминоги, устрицы), птица (особенно жареная: утка, индейка), рыба (особенно запеченная), свинина (особенно бекон, ребрышки), сливки, сыры, яйца.

Прочие продукты: грибы, лимонный сок, макаронные изделия, масло растительное (оливковое), масло сливочное, сливочные и томатные соусы, тушеные блюда и рагу (особенно рыбные).

Специи и пряности: базилик, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, куркума, лук, майоран, орегано, перец душистый, перец черный и белый, перец чили, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, тмин, чеснок, шалфей, шафран.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, блюда *карри*, венгерская кухня, *гуляш*, европейская кухня, индийская кухня, испанская кухня, каджунская кухня, марокканская кухня, *паприкаш*, *паэлья*, *таджины*, турецкая кухня.

ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ



Также известный как *ямайский* перец или перец *пименто*. Родом из Центральной Америки этот вид перца кроет в себе вкусы и ароматы корицы, мускатного ореха, гвоздики и черного перца как одна единая специя. Несравнимый теплый и в то же время пряный поток вкусов и ароматов оправдывает его название (англ. *Allspice*). Пряность довольно сильная, придает блюдам аромат и меняет их вкус. Поэтому пользоваться им следует осторожно. Несмотря на это, он медленно отдает свой аромат жидким блюдам, следовательно, его добавляют на первых этапах приготовления. Душистый перец является неотъемлемой частью таких смесей как *бахарат* и *бербере*. Также его используют в различных пряных комбинациях в ямайской и карибской кухне.

Сочетание Душистого перца:

Фрукты и овощи: ананас, баклажан, горошек зеленый, груша, кабачки, капуста (в том числе квашеная), картофель, морковь, перец болгарский, персик, помидор, репа, свекла, смородина, тыква, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина (тушеная, отварная, жареная), дичь (особенно перепелка, кролик), зернобобовые (горох, гречка, рис овес, перловка, нут), козье мясо, колбасы, морепродукты, орехи, птица (кураца, индейка), рыба (особенно жареная; сельдь маринованная), свинина, яйца.

Прочие продукты: выпечка, грибы, лимонный сок, мед, напитки, печенье, пироги, супы и бульоны, тесто, фарши и котлеты, фруктовые компоты и варенья (джемы), шоколад.

Специи и пряности: гвоздика, горчица, имбирь, кардамон, кориандр, корица, лавровый лист, лук, майоран, мускатный орех, перец черный, перец чили, розмарин, тимьян, тмин, чеснок.

Кухни и блюда: английская кухня, ближневосточная кухня, блюда *карри*, индийская кухня, карибская кухня, мексиканская кухня, североамериканская кухня, средиземноморская кухня, ямайская кухня.

ПЕРЕЦ ЧИЛИ



Чили – это неотъемлемая часть большинства смесей. Нет ни одной специи, которая бы могла похвастаться таким изобилием видов и сортов. Будь то *птичий глаз* или *кайенский перец*, любой вид из этого семейства специй найдет достойное применение на любой кухне. Практически всегда чили добавляют в самом конце приготовления блюда. Исключением, пожалуй, являются маринады и соусы. Позже вы познакомитесь с некоторыми сортами перцев чили подробнее.

Сочетание Красного перца чили:

Фрукты и овощи: авокадо, ананас, банан, горошек зеленый, картофель, кукуруза, лимонграсс, лук-шалот, манго, морковь, огурцы, оливки, помидор, редька, свекла, тыква, цитрусовые, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина, зернобобовые (горох, гречка, фасоль, манка, овес, пшеница, рис, чечевица), йогурт, кокосовое молоко, морепродукты, орехи (в том числе арахис), птица (курица), рыба, свинина, сыры (такие как козий, пармезан, моцарелла, фонтина), яйца.

Прочие продукты: грибы, макаронные изделия, растительное масло (оливковое, кунжутное), рыбный соус, соевый соус, сок (лимонный, лаймовый), томатные соусы, уксус, шоколад.

Специи и пряности: базилик, горчица, зира, имбирь, кинза, кориандр, корица, кунжут, лавровый лист, лук, майоран, мята, орегано, паприка, перец черный, петрушка, розмарин, тимьян, тмин, фенхель, чеснок, шафран.

Кухни и блюда: блюда *карри*, каджунская кухня, карибская кухня, китайская кухня, латиноамериканская кухня, пакистанская кухня, пасты и соусы *моле*, соусы *сальса*, тайская кухня, техасско-мексиканская кухня.

ПЕРЕЦ СЫЧУАНЬСКИЙ



Этот перец очень ароматный, насыщенный, с древесными терпкими цитрусовыми нотами. В избытке приводит к онемению во рту. Если вы полагаете, что его единственное предназначение – быть компонентом *китайской смеси пяти специй* – то это большое заблуждение. На его родине, в Китае, эта специя почитается как никакая другая. Она входит в состав многих блюд, начиная от соусов и подливок, заканчивая десертами и напитками. Популярен этот перец в блюдах, богатых жирным мясом (свинина, утка) и рыбой. Практически всегда перед закладкой в блюдо сычуаньский перец необходимо прогреть на сухой сковороде. Помимо Китая, эта специя используется и в Японии (смесь специй *шичими тогараши*). Сычуаньский перец добавляется на последних этапах приготовления.

Сочетание Сычуаньского перца:

Фрукты и овощи: баклажан, зеленая фасоль, зеленый лук, цитрусовые.

Белковые продукты: баранина, говядина, дичь (в том числе пернатая дичь: перепелка), зернобобовые (фасоль, горох), орехи, птица (курица, утка), свинина, яйца.

Прочие продукты: грибы, кунжутное масло, мед, рисовое вино, соевый соус, сок (лимонный, лаймовый, апельсиновый).

Специи и пряности: анис, бадьян, гвоздика, имбирь, кориандр, кунжут, лавровый лист, лук, паприка, перец (черный белый, зеленый), перец душистый, перец чили, петрушка, розмарин, тимьян, укроп, чеснок, шалфей.

Кухни и блюда: блюда стир фрай, жаренные блюда и блюда на гриле, китайская кухня, тибетская кухня.

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ



Казалось бы, эта специя нашла свое применение на каждой кухне из того или иного уголка нашей планеты, но, к сожалению, эту специю подделывают достаточно часто. Настоящий и качественный черный перец на самом деле стоит дорого. Он имеет теплый терпкий аромат и такой же вкус. Несомненно, стоит приобретать только цельные горошины перца, чтобы впоследствии измельчить его перед добавлением в блюдо. Эта специя является универсальной и легче описать те смеси, в которые она не входит, чем описывать те, которые эта специя дополняет. Свежемолотый черный перец добавляется в самые последние минуты приготовления.

Белый перец. Этот вид перца получают путем удаления внешней оболочки. Простыми словами белый перец – это тот же черный, с которого была удалена внешняя часть. По вкусу он менее острый, а по запаху – более ароматней. Хорошо гармонирует с мясными закусками, рыбой (особенно белой), гвоздикой, имбирем, мускатным орехом, картофелем, различными пастами и соусами.

Зеленый перец. Эти зеленые горошинки являются недозрелыми ягодами того же черного перца. Он обладает пикантным свежим ароматом и приятной остротой. Хорош в соусах, маринадах, рассолах и колбасах. Хорошо гармонирует с различными видами овощей, лавровым листом, авокадо, говядиной и телятиной, сливочным маслом, курицей, птицей (уткой, индейкой), дичью (особенно олениной), чесноком, горчицей, петрушкой, свининой, шалфеем, различными видами салатов (в качестве приправы для дрессинга), рыбой (особенно лососем), морепродуктами (особенно креветками).

Розовый перец. В отличие от черного, белого и зеленого перцев, розовый даже и не относится к перцам как таковым. Однако, упомянуть о нем следует. Отличительной его чертой является баланс острого и сладкого. Аромат фруктовый, с сосновыми нотками, отдаленно напоминающий ягоды можжевельника. Обладая пикантным вкусом, розовый перец хорошо зарекомендовал себя с такими деликатными продуктами как рыба, морепродукты, птица, свинина, оленина и прочая дичь, а также дробленный розовый перец идет в качестве присыпки к десертам, например, мороженому.



Сочетание Черного перца:

Перец черный сочетается и гармонирует практически со всеми овощами, фруктами и белковыми продуктами.

Специи и пряности: базилик, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, кориандр, корица, куркума, майоран, мускатный орех, орегано, пажитник, паприка, перец душистый, перец чили, петрушка, розмарин, тимьян, тмин, фенхель, чабер, чеснок, шалфей.

ПЕТРУШКА



Сушеная петрушка очень хорошо сохраняет свой пряный аромат с легкими оттенками аниса и лимона. Благодаря пикантному, травянистому, с легкой перчинкой вкусу, она зарекомендовала себя практически во всех кухнях мира, а самой популярной смесью, в которую входит петрушка, является знаменитый *букет гарни*. Но это далеко не единственная смесь, которую она дополняет.

Сочетание Петрушки:

Фрукты и овощи: авокадо, баклажан, зеленый лук, кабачки, картофель, листья салата, морковь, огурцы, пастернак, помидор, цветная капуста, цитрусовые, шнитт-лук, шпинат, щавель.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь, зернобобовые (рис, фасоль, горох, чечевица, крупы), колбасы, морепродукты (моллюски, мидии, устрицы, креветки, улитки), птица (курица), рыба, свинина, сыры (особенно пармезан, рикотта, сливочные сыры), яйца.

Прочие продукты: бульоны и супы, грибы, макаронные изделия, масло сливочное, растительное масло (оливковое), сок и цедра (лимона), томатные соусы, уксус, фарши и котлеты.

Специи и пряности: базилик, кориандр, корица, лавровый лист, лук, майоран, мята, орегано, паприка, перец черный и белый, перец чили, розмарин, сельдерей, сумах, тимьян, тмин, укроп, фенхель, чабер, чеснок, шалфей, эстрагон.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, испанская кухня, итальянская кухня, марокканская кухня, *песто*, *пицца*, различные виды соусов, *сальса*, средиземноморская кухня, *табуле*, тушеные блюда, французская кухня.

РОЗМАРИН



Розмарин в сочетании с чесноком является отличным дополнением к говядине и баранины. Древесно-вяжущий сосновый аромат этой пряности превосходно дополняет, улучшает и подчеркивает эти виды мяса. Обладая стойкостью к термической обработке, розмарин незаменим для жареного мяса и гриля, где он облагородит мясо своим тонким дымным ароматом. Также он хорош в маринадах. Оленина, паштеты, различные закуски – это далеко не полный список с чем можно использовать эту чудесную пряность. Являясь неотъемлемой частью *прованских трав* розмарин играет балансом ароматов с такими пряностями как орегано, шалфей, чабер и тимьян. Из-за своего величия он всегда доминирует и угнетает своим ароматом другие пряности, поэтому его следует дозировать с осторожностью иначе вы рискуете заглушить не только вкус и аромат используемых с ним специй, но и всего блюда в целом. Молодые веточки розмарина можно использовать для ароматизации масла, уксуса или напитков. Зачастую розмарин добавляется в самом начале приготовления.

Сочетание Розмарина:

Фрукты и овощи: абрикос, баклажан, груша, зеленая фасоль, капуста (в том числе брюссельская, цветная), картофель, клубника, морковь, оливки, пастернак, перец болгарский, помидор, свекла, спаржа, цикорий, цитрусовые, шнитт-лук, шпинат, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь (кролик, оленина), зернобобовые (фасоль, горох, рис, чечевица), курица (особенно жареная), молоко, морепродукты (особенно мидии, осьминог, морские гребешки, устрицы, креветки), орехи, птица (утка), рыба (лосось, тунец, анчоусы, сардины, скумбрия/макрель), свинина (в том числе бекон), сыры (особенно сливочные), яйца.

Прочие продукты: грибы, мед, различные виды маринадов и соусов, растительное масло (оливковое), сахар, сливочное масло, сок и цедра (особенно лимона, грейпфрута, лайма, апельсина), тесто и хлебобулочные изделия (хлеб, печенье), уксус.

Специи и пряности: базилик, лавровый лист, лук, майоран, мята, орегано, перец черный, петрушка, сельдерей, тимьян, тмин, укроп, фенхель, чабер, чеснок, шалфей.

Кухни и блюда: блюда из печени, итальянская кухня, *пицца, полента, ризотто*, тушеные и жареные блюда (мясные и овощные), *фокачча*, французская кухня.

* Розмарин плохо сочетается с кукурузой и по мнениям некоторых поваров с кабачками. Также розмарин не принято добавлять в овощные салаты и в блюда ближневосточной кухни.

СЕЛЬДЕРЕЙ



Он чаще всего служит добавкой в супах и салатах. По содержанию питательных веществ и вкусовым качествам он является наиболее ценной овощной культурой – листья содержат аскорбиновую кислоту, каротин, витамины и даже противовоспалительные вещества. В качестве специи используются сушеные листья и семена. Стебель же сельдерея принято использовать в свежем виде. Сушеный сельдерей сохраняет свой аромат и обладает специфичным приятным травянистым ароматом, напоминающим петрушку, и пикантным теплым, слегка горьковатым, вкусом. Семена сельдерея часто используются в пряных комбинациях для барбекю и жареного мяса.

Сочетание Сельдерея:

Фрукты и овощи: зеленый лук, капуста, картофель, морковь, огурцы, помидор, репа, свекла, шнитт-лук.

Белковые продукты: говядина, зернобобовые (фасоль, рис, хумус/нут), морепродукты (в том числе устрицы), орехи (особенно арахис), птица (особенно курица, индейка), рыба, свинина, сыры (особенно голубой, пармезан, фета, козий; сливочные сыры), яйца.

Прочие продукты: бульоны (особенно куриные, овощные), грибы (особенно дикие; черные трюфели), различные виды фаршей, растительное масло (оливковое, арахисовое), сливочное масло, соевый соус, сок (лимонный, томатный), уксус.

Специи и пряности: базилик, гвоздика, горчица, зира, имбирь, кинза, куркума, лавровый лист, лук, паприка, перец черный и белый, петрушка, тимьян, укроп, чеснок, эстрагон.

Кухни и блюда: блюда *карри*, блюда стир фрай, *мирпуа* (европейская овощная смесь для супов и бульонов).

СУМАХ



Сумах кроет в себе чистый фруктовый аромат, с приторным цитрусовым запахом и терпким фруктовым вяжущим вкусом с легкой кислинкой. Способен заменить лимонный сок или иную кислотную среду для многих блюд, маринадов и соусов. Он особо популярен на Ближнем Востоке: в Турции, Ливане, Иране и Ираке. Вы можете попробовать посыпать сумахом лук и подать его к шашлыку. Он очень популярен в блюдах для гриля, будь то мясо, курица или рыба. Сумах является неотъемлемой частью смеси *затар*.

Сочетание Сумаха:

Фрукты и овощи: авокадо, баклажан, гранат, кабачки, картофель, лист салата, морковь, огурцы, перец болгарский, помидор, свекла, цитрусовые.

Белковые продукты: баранина, говядина, зернобобовые (фасоль, горох, чечевица, нут), йогурт, курица (особенно жареная и запечённая), морепродукты (особенно устрицы), орехи (особенно кедровые, грецкие), рыба (особенно жареная), сыры (фета), яйца.

Прочие продукты: оливковое масло, салатные заправки, сок (лимонный, лаймовый, апельсиновый).

Специи и пряности: зира, имбирь, кориандр, кунжут, лук, мята, орегано, паприка, перец душистый, перец черный, перец чили, петрушка, розмарин, тимьян, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, *кебаб/донер*, ливанская кухня, марокканская кухня, мясные блюда на гриле и тушеные блюда, овощные блюда, турецкая кухня.

ТИМЬЯН



Тимьян является одной из самых старых пряностей и одной из самых востребованных трав в европейской, североамериканской и ближневосточной кухне. Его аромат содержит теплые пряные нотки с оттенками сосны, цитрусовыми и мяты. Вкус пряный, с нотками гвоздики и мяты. Входит в состав многих смесей: *букет гарни, прованские травы, каджун, затар*. Тимьян добавляется в блюда на начальных этапах приготовления.

Сочетание Тимьяна:

Фрукты и овощи: баклажан, банан, брокколи, груша, зеленая фасоль, кабачки, капуста (в том числе брюссельская), картофель, клюква, кукуруза, лук-порей, морковь, огурцы, пастернак, перец болгарский, помидор, цитрусовые, шнитт-лук, шпинат, яблоко.

Белковые продукты: баранина (особенно жареная), говядина, дичь (кролик, оленина), зернобобовые (горох, фасоль, рис, чечевица), колбасы, курица (особенно жареная), морепродукты (в том числе устрицы), орехи, птица (индейка), рыба (особенно треская), свинина (в том числе бекон), сливки и молоко, сыры, телятина, яйца.

Прочие продукты: бульоны, грибы, запеканки, мед, напитки (в том числе пиво, вино), различные виды маринадов и соусов, различные виды фаршей, растительное масло (оливковое), сок (лимонный, апельсиновый), супы (особенно овощные), тушеные блюда и рагу, хлеб и другие хлебобулочные изделия.

Специи и пряности: базилик, гвоздика, горчица, кориандр, лавровый лист, лук, майоран, мускатный орех, мята, орегано, паприка, перец душистый, перец чили, петрушка, розмарин, сельдерей, укроп, фенхель, чабер, чеснок, шалфей, эстрагон.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, блюда *карри*, греческая кухня, испанская кухня, итальянская кухня, пасты и соусы *моле*, французская кухня, ямайская кухня.

ТМИН



Как одна из старейших специй в мире она играет огромную роль во многих композициях. Именно тмин способен связать все остальные специи между собой. Он обладает горьковатым, но теплым пряным вкусом, который сочетает в себе ароматы укропа, аниса и пикантную ореховую ноту.

По сей день существует путаница между тмином и зирой, и поэтому во многих иностранных кулинарных книгах тмин путают и называют его зирой, то есть эти две специи обозначают одним словом – кумин (англ. Cumin). Вы сможете избежать этого недоразумения, сравнив на вкус обе специи. Купите тмин и зиру, и разгрызите сначала семя тмина, а затем зирки. Тмин является более насыщенной специей, чем зира, относительно вкуса. Зира же напротив более нежная на вкус, но аромат у нее проявляется намного ярче.

Тмин способен ослабить чрезмерную насыщенность той или иной пряности. Его используют как один из главных компонентов в таких смесях как *рас-эль-ханут* и *арисса*. Тмин принято добавлять на поздних стадиях приготовления.

Сочетание Тмина:

Фрукты и овощи: капуста (в том числе квашеная), картофель, морковь, огурцы, помидор, репа, свекла, яблоко.

Белковые продукты: говядина, зернобобовые (пшеница, рис), йогурт, кефир, колбасы, морепродукты, птица (кура, утка), рыба, свинина (в том числе бекон), сметана, сыры, творог, яйца.

Прочие продукты: грибы, десерты, лимонный сок, макаронные изделия (в том числе спагетти и лапша), мед, напитки, печенья, различные виды маринадов, растительное масло (оливковое), сливочное масло, супы и тушеные блюда/рагу, тесто, уксус, хлеб.

Специи и пряности: гвоздика, горчица, зира, кардамон, кориандр, корица, куркума, лук, мускатный орех, орегано, паприка, перец черный, перец чили, петрушка, сельдерей, тимьян, укроп, фенхель, чеснок, ягоды можжевельника.

Кухни и блюда: австрийская кухня, британская кухня, венгерская кухня, восточно-европейская кухня, *гуляш*, марокканская кухня, немецкая кухня, салаты из капусты.

ФЕНХЕЛЬ



Семена фенхеля имеют свежий анисовый аромат и слегка горьковаты на вкус, однако после прожарки на сухой сковороде раскрываются и несут сладкий привкус независимо от того отдельно использованы или же в составе смеси. Главная его задача – доминирование над другими вкусами и создание вкусовых балансов. Улучшать вкусовые составляющие рыбы и морепродуктов, казалось бы, лучшее достоинство фенхеля. Но это не так. Он так же хорошо себя преподносит в колбасах, свиных блюдах, блюдах из капусты и томатов, в маринадах, в том числе и овощных (маринованные огурцы, квашеная капуста и другие). Он превосходен в гармонии с гвоздикой, корицей, зирой, кориандром, кардамоном, пажитником, горчицей, имбирем и чили. Вы с достоинством оцените его значимость в таких смесях как *кашмирский карри*, *панч фарон*, *китайская смесь пяти специй*, некоторых вариациях *гарам масала* и *бесар*. Фенхель зачастую добавляется на последних этапах приготовления.

Сочетание Фенхеля:

Фрукты и овощи: баклажан, вишня, гранат, груша, зеленый лук, кабачки, капуста, картофель, клубника, лук порей, морковь, огурцы, оливки, перец болгарский, помидор, редька, руккола, свекла, слива, спаржа, цитрусовые, шнитт-лук, яблоко.

Белковые продукты: баранина, дичь (кабан, оленина), зернобобовые (фасоль, горох, чечевица, рис), йогурт, кефир, колбасы, морепродукты (крабы, омары/раки, мидии, устрицы, креветки), орехи (миндаль, грецкие), птица (курица, утка), рыба, свинина, сметана, сыры, телятина, яйца.

Прочие продукты: грибы, маринады и соусы, мед, напитки (перно, вермут, самбука, вино), растительное масло (оливковое), сахар, сливочное масло, сок и цедра (лимона, лайма, апельсина), соленья, супы (особенно овощные), тесто, уксус, хлеб и хлебобулочные изделия.

Специи и пряности: анис, базилик, гвоздика, горчица, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, орегано, пажитник, паприка, перец сычуаньский, перец черный и белый, перец чили, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, тмин, укроп, чеснок, шафран, эстрагон.

Кухни и блюда: блюда *карри*, *буйабес*, итальянская кухня, китайская кухня, скандинавская кухня, средиземноморская кухня.

ЧАБЕР



Аромат этой пряности чем-то напоминает тимьян, мяту и майоран, но с более выраженными перечными и горькими нотами. Хорош в маринадах и рагу, с жирными видами мяса, в тушеных блюдах и даже гриле. Чабер отлично дополняет жареную рыбу. К сожалению, многие повара недооценивают важность чабра в пряных комбинациях. Однако, он является неотъемлемой составляющей *прованских трав*. Чабер добавляется на первых этапах приготовления и особо хорош в блюдах длительного томления.

Сочетание Чабра:

Фрукты и овощи: кабачки, капуста (в том числе брюссельская, кале), картофель, морковь, огурцы, оливки, перец болгарский, помидор, свекла, тыква, шнитт-лук.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь (кролик, оленина), зернобобовые (горох, фасоль, рис, чечевица), колбасы, курица (в том числе куриная печень), морепродукты, птица (особенно жареная), рыба (особенно жареная и запечённая), свинина, сыры, яйца.

Прочие продукты: грибы, напитки (особенно красное вино), оливковое масло, супы (особенно на томатной основе), уксус.

Специи и пряности: базилик, зира, лавровый лист, лук, майоран, мускатный орех, мята, орегано, паприка, петрушка, розмарин, тимьян, фенхель, чеснок, шалфей, эстрагон.

Кухни и блюда: полента, соусы и маринады, средиземноморская кухня, тушеные блюда/рагу, фарши (особенно из птичьего мяса).

ЧЕСНОК



Чеснок – это важный компонент многих блюд, и мы все знакомы с этим властным ароматом. Сочетается практически со всеми продуктами, специями и пряностями. Свежий чеснок хорош в пастах, соусах и маринадах. Гранулированный и молотый – фаворит в сухих пряных комбинациях, а именно им и посвящена эта книга.

Сочетание Чеснока:

Фрукты и овощи: баклажан, кабачки, капуста (в том числе брокколи), картофель, лимонграсс, лук порей, морковь, перец болгарский, помидор, свекла, шнитт-лук, шпинат.

Белковые продукты: баранина, говядина, дичь, зернобобовые (горох, рис, фасоль, чечевица), колбасы, курица, морепродукты (устрицы, креветки), орехи (миндаль), рыба (особенно анчоусы), свинина (в том числе бекон), сыры (особенно пармезан), яйца.

Прочие продукты: грибы, мед, напитки (красное вино), растительное масло (оливковое), сахар, соевый соус, сок и цедра (лимона, лайма), уксус, хлеб.

Специи и пряности: базилик, горчица, зира, имбирь, кинза, кориандр, лавровый лист, лук, орегано, паприка, перец черный и белый, перец чили, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, тмин, фенхель, шалфей, шафран, эстрагон.

Кухни и блюда: барбекю блюда (гриль/шашлык), ближневосточная кухня, блюда *карри*, индийская кухня, итальянская кухня, каджунская и креольская кухня, китайская кухня, корейская кухня, марокканская кухня, мексиканская кухня, паназиатская кухня, *песто*, салатные заправки, соусы (особенно на томатной основе), средиземноморская кухня, супы и бульоны (особенно куриные, овощные), французская кухня.

ШАЛФЕЙ



Шалфей является одной из самых ароматических пряностей средиземноморья с теплым, остро-сладким ароматом и свежим, приторным, даже лекарственным вкусом. Как и многие пряные травы шалфей обладает более сильным ароматом в сушеном виде нежели в свежем. Его аромат невозможно спутать с другим, потому что он знаком практически всем. К слову, он ценился за лечебные свойства многие века, прежде чем стал кулинарным изыском в мире пряностей. И конечно же, он достоин того, чтобы эффектно и удачно сочетаться с другими специями и пряностями (розмарин, тимьян, орегано, лавровый лист) и входить в ароматные смеси. Стоит упомянуть и о том, что он превосходен в блюдах с жирным мясом (свинина, индейка и утка). Шалфей – это одна из немногих пряностей, которая всегда употребляется исключительно после той или иной термической обработки – никогда не употребляется в пищу в свежем виде. Его принято добавлять в блюдо ближе к концу приготовления.

Сочетание Шалфея:

Фрукты и овощи: вишня, зеленая фасоль, кабачок, капуста, картофель, кукуруза, морковь, помидор, слива, спаржа, тыква, цитрусовые, черника/голубика, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина и телятина, дичь (в том числе пернатая дичь; кабан), зернобобовые (фасоль, нут, рис, горох), козье мясо, колбасы, морепродукты (особенно устрицы, креветки), орехи, птица (курица, индейка, утка), рыба, свинина (в том числе панчетта, прошутто), сыры, яйца.

Прочие продукты: бульоны, грибы, мед, паста и макаронные изделия, различные виды фаршей, растительное масло (оливковое), сливочное масло, сок (лимонный, апельсиновый), уксус, хлеб.

Специи и пряности: имбирь, лавровый лист, лук, майоран, мускатный орех, мята, орегано, паприка, перец черный, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, тмин, фенхель, чабер, чеснок.

Кухни и блюда: блюда из жирных видов мяса, блюда медленного приготовления, греческая кухня, испанская кухня, итальянская кухня, печень и потроха различных видов животных, средиземноморская кухня, супы (особенно бобовые), французская кухня.

ШАФРАН



Что можно рассказать о шафране? Самая дорогая специя в мире, оценивается дороже золота. Эгоистичная по отношению к другим специям и пряностям, а поэтому мало с чем гармонирует, если переборщить с ним. Является природным лекарем, входит в состав более чем 300 лекарственных препаратов и это число растет с каждым годом. При передозировке способен вызвать эйфорию наподобие наркотических средств, которая впоследствии может привести к летальному исходу, однако, он не вызывает никакого привыкания. При правильном добавлении поистине сможет сотворить настоящий кулинарный шедевр из обычного блюда. Ниже я привел краткий список продуктов, с которым шафран – король специй – сочетается. Но в реальности шафран подходит абсолютно ко ВСЕМ блюдам, если научиться правильно его дозировать. Самые известные блюда, обязательным элементом которых является шафран: *паэлья*, *ризотто по-милански*, *буйабес*. Шафран принято добавлять на поздних этапах приготовления, хотя встречаются и исключения.



Сочетание Шафрана:

Фрукты и овощи: артишок, зеленый лук, капуста, картофель, кукуруза, лук порей, морковь, перец болгарский, помидор, смородина, спаржа, цитрусовые, шпинат, яблоко.

Белковые продукты: баранина, говядина, дичь (особенно пернатая; кролик, оленина), зернобобовые (рис, горох), йогурт, колбасы, молоко, морепродукты (особенно мидии, морские гребешки, устрицы, креветки), орехи, птица (курица), рыба (особенно палтус), сливки, сыры, яйца (в том числе майонез).

Прочие продукты: грибы, заварные крема, мед, напитки, сок (лимонный, апельсиновый), тесто, хлеб.

Специи и пряности: анис, базилик, ваниль, гвоздика, зира, имбирь, кардамон, кинза, кориандр, корица, куркума, лавровый лист, лук, мускатный орех, мята, паприка, перец черный, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, тмин, укроп, фенхель, чеснок.

Кухни и блюда: ближневосточная кухня, блюда *карри*, *буйабес*, индийская кухня, испанская кухня, итальянская кухня, *кускус*, марокканская кухня, *паэлья*, *ризотто*, средиземноморская кухня, супы (особенно куриные, рыбные), тушеные блюда (особенно рыбные), французская кухня.

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА СПЕЦИЙ И ПРЯНОСТЕЙ

Немаловажным остается и тот факт, что для каждой специи подходят далеко не все способы приготовления и термической обработки. Ниже мы рассмотрим эти способы и некоторые подходящие для них специи.

Припускание: лавровый лист, перцы цельные, петрушка, сельдерей, тимьян, тмин, укроп, шафран, эстрагон.

Тушение в собственном соку: зира, имбирь, кориандр, лук, майоран, перец чили, петрушка, тимьян, тмин, укроп, фенхель, чеснок, эстрагон.

Тушение после обжаривания: гвоздика, зира, имбирь, корица, куркума, лавровый лист, майоран, можжевельник, орегано, паприка, перец чили, перцы, петрушка, розмарин, сельдерей, тимьян, фенхель, чеснок, шалфей.

Варка: лавровый лист, лук, майоран, можжевельник, перцы цельные, петрушка, сельдерей, тимьян, тмин, чабер, чеснок, шафран.

Приготовление на пару: имбирь, кинза, орегано, перец чили, петрушка, розмарин, тимьян, укроп, чеснок, шалфей.

Запекание или выпекание: анис, ваниль, гвоздика, имбирь, кориандр, корица, кунжут, орегано, перцы, петрушка, розмарин, тимьян, тмин, чеснок, шалфей.

Приготовление на гриле: орегано, паприка, перец чили, розмарин, тимьян, чеснок.

Копчение: кориандр, лавровый лист, можжевельник, петрушка, розмарин, тимьян.

Жаренье на сковороде: анис, бадьян, гвоздика, горчица, зира, имбирь, кардамон, кориандр, корица, кунжут, куркума, лук, орегано, пажитник, перец сычуаньский, перец чили, перцы цельные, петрушка, розмарин, тимьян, тмин, фенхель, чеснок, шалфей.

Жаренье в духовке: анис, гвоздика, зира, кориандр, лавровый лист, можжевельник, орегано, пажитник, паприка, перец чили, перцы, розмарин, тимьян, тмин, чеснок, шалфей.

ОСНОВНЫЕ СВЕЖИЕ КОМПОНЕНТЫ И ПРИПРАВЫ ПРЯНЫХ ПАСТ

Ниже мы рассмотрим самые популярные свежие ингредиенты, которые входят в большинство пряных паст. Эти ингредиенты в зависимости от рецепта кладутся непосредственно в пасту, либо ароматизируют нагретое масло (для последующего вливания в пасту).

Чеснок является одним из часто встречающихся компонентов в пряных пастах и соусах. В отличие от смесей специй, в пасты он закладывается в свежем виде. Чеснок кладут как мелко нарезанным, так и давленным при помощи пресса, ножа или пестика в ступке, а иногда его превращают в кашлицу с помощью блендера и затем добавляют в пасту. Никогда не позволяйте чесноку подгорать, прогревая его и ароматизируя им масло. В противном случае вместо ароматного пряного вкуса вы получите едкую горечь в блюде.

Имбирь и Калган вначале очищают, снимая тонкий слой кожицы ножом, а затем нарезают мелкими кубиками, пропускают через пресс или натирают на терке. Чем мельче нарезан или натерт имбирь, тем ярче и сильнее его аромат. Имбирь обладает богатым теплым ароматом с освежающей древесной нотой и сладким цитрусовым оттенком. Аромат калгана чуть мягче имбиря, а его вкус напоминает легкую кислинку лимона вперемежку со вкусом имбиря и

кардамона. Небольшие корни калгана могут нести в себе еще и слабые пикантные перечные нотки.



Чили в большинстве случаев добавляют в пасту свежим. Для этого стручок разрезают по всей длине на две части, удаляют семена и белые перегородки, чтобы уменьшить остроту, и затем применяют следующие методы измельчения: нарезают соломкой и затем мелкими кубиками; нарезают полукольцами; иногда трут на терке. Во избежание ожогов рекомендуется работать с чили в перчатках.

Лемонграсс добавляют в пасты не весь. Используют только нижнюю белую часть длиной от 8 до 15 см. Его стебли очень волокнистые и жесткие, поэтому перед использованием его слегка отбивают обратной стороной ножа, чтобы высвободить аромат. Перед использованием удаляют верхний слой. Из-за своей жесткости лемонграсс перед добавлением в пасту практически всегда очень мелко измельчают в блендере или растирают в ступке. Лемонграсс обладает освежающим терпким вкусом, с чистыми цитрусовыми нотками и легкой перчинкой.



Лук-шалот незаменим для всех кухонь Юго-Восточной Азии. Используется чаще, чем зеленый и репчатый, и применяется для приготовления паст, маринадов и соусов. В большинстве случаев его нарезают мелким кубиком и обжаривают, тем самым ароматизируя масло для будущей пасты. Вкус лука-шалота намного мягче, чем у репчатого, а некоторые сорта обладают характерным сладким привкусом.

Каффир-лайм или более правильное азиатское название – *макрут*. Он играет огромную роль в различных паназиатских пастах. Используют его цедру и сок, а также листья (которые предварительно нарезают или разрывают руками) для ароматизации паст. Этот вид лайма в западных странах найти не так просто, поэтому его заменяют классическим для нас лаймом. Хотя это делать крайне нежелательно поскольку обычный лайм не дает того своеобразного вкуса и аромата как каффир-лайм. Листья обладают нежным цветочным ароматом со смесью цитрусовых нот – лимона и лайма. Цедра слегка горьковата, а сок его чрезвычайно кислый. Поэтому главная ценность этого лайма для кулинарии – его листья, которые являются неотъемлемым ингредиентом в самом популярном тайском супе *том ям*.



Пряные травы такие как мята, базилик и кинза, являются неотъемлемой частью многих паст. Травы благотворно влияют на вкусовые и ароматические составляющие паст, а также изменяют их цвет. Обычно травы мелко нарезают, либо измельчают в блендере.



Тамариндовая паста в большинстве своем используется в качестве подкислителя и применяется для приготовления паст, в том числе и *чатни*. Заменить ее невозможно, а приготовить в домашних условиях крайне затруднительно. Следовательно, для приготовления паст с тамариндом необходимо закупить его заранее. Сам тамаринд практически лишен аромата, но имеет кислый вкус, с фруктовыми оттенками.

Креветочная паста, как и тамариндовая, применяется в приготовлении паст *карри*. В продаже имеются жидкие и спрессованные виды креветочных паст. После вскрытия креветочная паста может излучать запах протухшей рыбы, однако этот неприятный запах исчезает после тепловой обработки. Поэтому в большинстве случаев перед использованием ее следует прогреть, даже если об этом не упоминается в рецепте. Обе пасты – неотъемлемые составляющие восточной кухни и способны придать любому блюду пикантные азиатские нотки.



КРАТКИЙ ОБЗОР ПЕРЦЕВ ЧИЛИ

Перец чили является неотъемлемой частью не только пряных комбинаций, но и всей кулинарии в целом. В каждом уголке мира обязательно найдётся национальное блюдо, в котором присутствуют эти ароматные стручки разной степени жгучести. И не важно какой сорт чили вы используете, его жгучесть можно регулировать, извлекая семена и перегородки – ведь именно в них и содержится большая часть остроты перца. Разрезая свежий стручок чили для извлечения семян не стоит забывать о том, что при попадании мякоти стручка на кожу вы рискуете получить ожог, который придаст вам довольно неприятный дискомфорт. При работе с острыми сортами чили, а особенно со сверх жгучими, я настоятельно рекомендую использовать одноразовые латексные или виниловые перчатки, чтобы обезопасить себя от неприятных последствий. После завершения процедуры с перцем чили и утилизации перчаток необходимо тщательно вымыть руки с мылом. Также в обязательном порядке следует сразу вымыть нож и разделочную доску, которые были использованы в процессе обработки перца чили.

В случае если отдельные части перца все же попали на вашу кожу, то для предотвращения ожогов необходимо нанести на поврежденный участок растительное масло и затем смыть теплой водой. Вещество, которое содержится в чили не растворяется в воде, что нельзя сказать о масле. Оно поможет отсоединить остатки жгучего вещества с вашей кожи, а вода в свою очередь смывает масло.

Если вы не рассчитали свои силы, съев большое количество чили, даже не пытайтесь избавиться от остроты во рту с помощью воды. Это только усугубит дело, чем принесет пользу – острота моментально заполнит весь ваш рот. Вам сможет помочь стакан холодного молока или другой молочный продукт, например, йогурт.

Уже скоро вы познакомитесь с различными видами чили, которые бывают в свежем, копченом и консервированном, сушеном и молотом виде. Один и тот же перец чили может кардинально отличаться по вкусу и аромату в зависимости в свежем виде он представлен или сушеном. В некоторых случаях перец закладывается целиком, в других – его мелко нарезают. Зачастую вкус чили может только выигрывать, если из него удалить семена, а иногда перец может совсем преобразиться, если его обжарить или подпечь в духовке. Чили подвергают тепловой обработке в тех случаях, если у него толстая грубая кожа или необходимо придать ему обугленный или копченый аромат. Никогда не следует мыть чили после обжарки. Если появилась необходимость убрать излишки подгорелой кожицы, используйте для этих целей бумажное полотенце.

Нередко после обжаривания чили замораживают на некоторое время. Это делают для того, чтобы после разморозки кожица сама отделилась от стручка.

Капсаицин – это вещество, которое содержится в перце чили. Именно оно и отвечает за степень остроты того или иного сорта чили. Большая часть этого вещества, как уже было сказано

выше, содержится в семенах и перегородках. Поэтому для снижения остроты в большинстве случаев семена и перегородки удаляют. Для удаления семян разрежьте чили пополам вдоль стручка небольшим ножом и аккуратно извлеките семена и срежьте перегородки.

Сушеные стручки чили также популярны в кулинарии, как и свежие. Обычно их вначале обжаривают со всех сторон до характерного темного цвета (колера), затем замачивают в воде на 30-60 минут, а после перерабатывают в блендере до необходимой консистенции. Как и в случае со свежем чили, извлечение семян из сушеного снижает его остроту. Рекомендуется сначала удалить семена, а затем переходить к остальным этапам переработки перца: обжаривание, замачивание и измельчение. Если появилась необходимость заменить один сорт сушеного чили на другой, то следует придерживаться следующих пропорций взаимозаменяемости одного стручка чили: *гуахильо* 2-4 стручка, *мулато* 2-4 стручка, *анчо* 3-5 стручков, *каскабель* 4 стручка, *пасилла* 3-5 стручков.

Я опишу лишь основные сорта чили, которые широко используются в приготовлении пряных комбинаций.

Аленно (Aleppo Pepper). Родина этого сорта чили – Сирия, но на данный момент он используется по всему Средиземноморью. Стручок обладает средней степенью жгучести и легкой ноткой цитрусовых, однако, в молотом виде его острота ослабевает. Этот перец – отличное начало для ознакомления с огромным миром перцев чили, и я рекомендую вам поменять ваш привычный порошок острого перца, который хранится у вас на кухонном столе, на *аленно*. Вы по достоинству оцените его, будь то в качестве моноспеции или в пряной комбинации. Слегка изогнутый стручок достигает длины 5-7 см и в спелом виде имеет глубокий красный цвет. Найти его в свежем виде проблематично, поскольку его высушивают и измельчают в порошок или перерабатывают в хлопья. Я настоятельно рекомендую вам поэкспериментировать с ближневосточными пряными комбинациями и включить в них именно перец *аленно*. *Анчо* станет отличной заменой перцу *аленно*.



Амарилло (Aji Amarillo). Распространен в Перу в свежем и сушеном виде. Обладает средней остротой, фруктовым ароматом и довольно сложным ярким вкусом. В свежем виде имеет глубокий желто-оранжевый цвет, а в сушеном – огненно-оранжевый. Остроконечные стручки довольно узкие, шириной 3 см и длиной около 10-13 см. Свежим закладывается в пасту и используется в приготовлении различных блюд. Сушеные стручки используют для приготовления соусов. Перуанская кухня немыслима без этого перца, как и без *севиче*, в котором *амарилло* является важным ингредиентом.



Анчо (Ancho). Крупные, широкие, морщинистые, сушеные перцы чили *поблано*, длиной от 8 до 12 см и шириной до 5 см, от темно-красного до коричневатого-черного цвета. Обладают сладким фруктовым ароматом, напоминающим изюм, с легким дымным привкусом, едва ощутимой кислинкой, еле уловимой долей горечи, и слабой остротой. Носит титул самого популярного сушеного перца чили. Так как *поблано* является довольно мясистым перцем, для получения будущего *анчо* требуется достигнуть полной зрелости стручка до ярко-красного цвета, а затем тщательно его высушить. Часто входит в состав соусов (*сальса*) для *энчилада* и *моле*. Но на этом использование перца не заканчивается: он универсальный и применяется в приготовлении множества традиционных блюд. Если вы являетесь истинным поклонником мексиканской кухни, то вы просто обязаны познакомиться с этим удивительным сортом чили. *Анчо* наряду с *мулато* и *пасилла* называют «мексиканской троицей» сушеных чили для соусов *моле*. В продаже имеются как сушеные стручки, так и хлопья и порошок. Помимо этого *анчо* продается в маринованном виде в специальном соусе под названием *адобо*.



Байджи (Byadgi). Родиной этого сорта является Индия. Изогнутый и морщинистый стручок достигает до 12 см в длину, а цветовая гамма меняется от ярко– до тёмно-красного. Наряду с *кашмирским перцем* ценится за свой цвет, который они передают блюду, а также за легкий фруктовый аромат со средней остротой. Чтобы не перепутать эти два сорта, следует знать, что *байджи* немного уже и светлее, чем его *кашмирский* сородич, и намного острее его. Даже в сушеном виде его цвет остается привлекательным и насыщенным. Вкус чем-то напоминает паприку, но разумеется в разы острее.

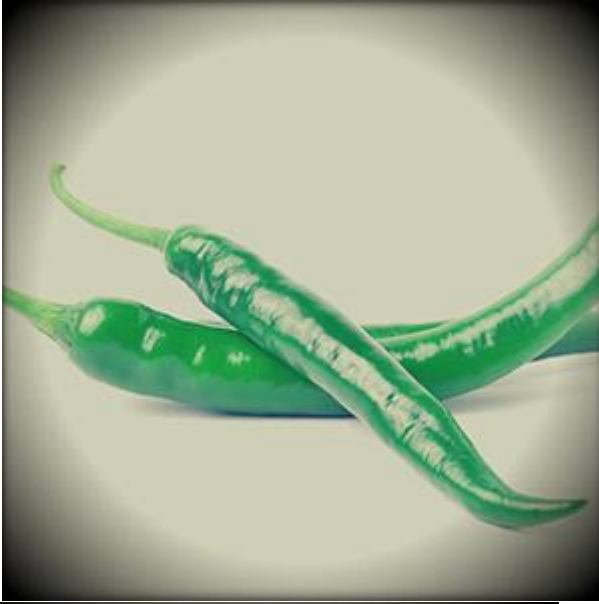


Гуахильо (Guajillo). Сушеный стручок перца *мирасоль*, который является самым распространённым сушеным чили в Мексике после *анчо*. Этот удлиненный с туповатым концом и глянцевой кожицей сорт темно-красного цвета вырастает в среднем до 10-15 см при ширине в 2,5-4 см и имеет морщинистую поверхность. Для него характерен приятный слабоострый вкус (в некоторых случаях доходит до средней остроты) и легкая нотка сладко-фруктового аромата, но слабее, чем у *анчо*. Часто используется в *сальсах*, соусах *моле* и соусах для *энчилада*. Из-за своего яркого вкуса и аромата эти стручки идеально подходят для различных пряных комбинаций. Ароматные острые перцы популярны не только в Мексике, но и по всему миру. И даже не удивительно почему в африканскую *ариссу*, так любят добавлять перец *гуахильо*. В продаже имеются сушеные стручки, хлопья и порошок.





Гуиндилла (Guindilla). Самый популярный и истинно испанский (особенно в Стране Басков) сорт чили. Длинные, узкие, изогнутые стручки обладают мягкой остротой и легким сладким послевкусием, напоминающим перец *анахайм* (*ню мекико*). Длина стручка составляет 15 см, ширина – 2,5 см. Недозревшие зеленые и желто-зеленые плоды используют в мариновании овощей и настаивают на них уксус, а спелые – перемалывают в порошок или в хлопья и используют во множестве блюд. Этот перец часто добавляется во многие испанские напитки в качестве ароматизатора. Маринованные уксусом перчики подают в качестве *тапасов*, а также как закуску вместе с сыром к испанским винам. Изюминкой коктейля *кровавая мэри* в испанском стиле является именно этот ароматный чили. Используется в сушеном и маринованном виде.



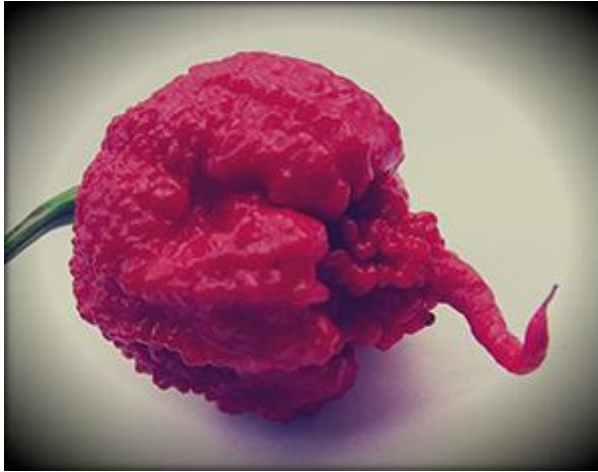
Де Арболь (De Árbol). Один из самых популярных спелых сушеных чили в Мексике. Также известен как *птичий клюв*. Ярко-красный (до темно-вишневого) сорт с узкими (до 1 см), довольно острыми, изогнутыми плодами длиной 5-10 см, обладающие тонкой кожицей, дымным, слегка горьковатым, вкусом и ароматом, и травянистым оттенком. В отличие от многих перцев чили эти стручки сохраняют свой яркий цвет и в сушеном виде. Ближайший родственник *кайенского перца*. Его часто используют в различных соусах, а также им ароматизируют масло и укусы. А еще он используется в качестве декора. Его применяют исключительно в спелом виде, а в продажу поступает в качестве сушеных стручков, хлопьев и порошка.



Кайенский перец (Cayenne Pepper). Существует две разновидности: узкий сорт длиной до 5-9 см и шириной до 2 см, ярко-красного цвета, а также удлиненный узкий изогнутый сорт (который часто называют *индийский* или *бразильский* перец), достигающий длину в среднем до 15-17 см, а в некоторых случаях до 30 см и шириной до 4 см. У каждого из этих двух сортов имеются свои культивированные виды разной формы и длины, включая индийские, африканские и североамериканские сорта. Обладает сильной остротой. Произрастает в Индии, Африке, Азии, Мексике и США (где широко используется в *каджунских* и *креольских* пряных комбинациях) и является одним из самых востребованных и популярных перцев чили в молотом виде. *Кайенский перец* популярен не только в кулинарном мире, но и в медицине: многие специалисты утверждают, что он обладает положительным влиянием на здоровье. В большинстве случаев его удастся найти в виде порошка – сушеные, а тем более свежие, стручки достать довольно тяжело. В западных странах именно *кайенский перец* продается под названием «*красный перец*», в отличие от стран СНГ (но об этом чуть позже).



Каролинский жнец (Carolina Reaper). Этот сорт чили в 2013 году был признан самым жгучим перцем в мире. Вы только представьте: жгучесть этого перца варьируется от 1 300 000 до 2 200 000 единиц по шкале Сковилла. Для примера, *кайенский перец* обладает довольно сильной остротой, которая равняется 30 000-50 000 единиц по шкале Сковилла. Высушенные морщинистые стручки имеют длину 2,5 см и темно-красный или желтый цвет. В конце стручка имеется характерный отличительный узкий хвостик. Получен в результате скрещивания *красного хабанеро* и *призрачного чили*. Относительно вкуса, как ни странно, этот перец чили является самым сладким среди сверхжгучих сортов. Его используют в производстве острых соусов. Свежие, и даже сушеные, стручки в продаже найти довольно сложно. Однако, при желании семена этого перца можно заказать через интернет, а затем вырастить его у себя дома.



Каскабель (Cascabel). Мелкие темно-красные плоды, с гладкими, тонкими, полупрозрачными стенками, длиной от 2,5 до 4 см, которые сохраняют свою круглую форму даже в сушеном виде и темнеют до темно-вишневого цвета. Острота варьируется от слабой к средней. Имеют слегка кислый, ореховый, дымчатый вкус и аромат, раскрывающийся при обжаривании. При встряхивании издают звук «погремушки» по той причине, что в сушеном виде семена отпадают от перегородок.



Каширский Чили (Kashmiri). Этот северо-индийский сорт обладает фруктовым вкусом и, переходящей от легкой к средней, остротой. Самый популярный чили в индийской кухне. Стенки чили тонкие, а длина стручка около 5 см, который сужается к кончику перца. В сушеном виде слегка морщинистый и обладает темно-красным цветом. Из-за большого дефицита очень в редких случаях можно найти оригинальный молотый *каширский чили*, и в большинстве случаев его выдают за другие индийские сорта, иными словами – поддельвают. Ниже представлены две иллюстрации: на левой представлен настоящий *каширский чили*, а на правой – ложный, или так называемый «самозванец».



Китайский жгучий перец (Tien Tsin). Спелые ярко-красные небольшие стручки длиной до 5 см с тонкой кожей и мякотью. Они не обладают каким-то ярким или сложным вкусом: слегка сладковатые и в тоже время очень острые. Используются в пряных комбинациях не только в Китае, но и по всей Юго-Восточной Азии, а также в карибской кухне. Эти стручки часто используют в качестве ароматизатора для напитков, масла и уксуса. Сушеные перчики закладывают целиком в готовившееся блюдо, а в конце приготовления удаляют. Также сушеные стручки перерабатывают в порошок и хлопья.



Корейский чили (Korean). Родное название этого чили – *gochu*, что означает «перец» на корейском языке. Длинные, немного изогнутые, средне-острые стручки зеленого и красного цвета, достигающие в длину более 10 см. Входит в состав самой известной корейской пряной пасты – *кочхуджан*, а также популярной во всем мире закуски *кимчи*. В продаже можно найти как свежие, так и сушеные стручки, однако молотый порошок и хлопья встречается намного чаще.



Малагуета (Malagueta). Родом из Бразилии эту разновидность чили полюбили также в Португалии и Мозамбике. Его не следует путать с перцем *мелегета*, или же *райские зерна*, так как это абсолютно разные специи. Высушенный красный перец имеет тонкую кожуру, узкую форму и длину до 2-5 см, а ширину до 0,5 см, чем напоминает *тайский жгучий перец*. Мелкие стручки называют *пири-пири* (именно они используются в одноименной африканской смеси специй). Этот перец является основой многих португальских и бразильских жгучих соусов, и маринадов.



Мирасоль (Mirasol). Эти конические стручки длиной 5-10 см и шириной до 3 см популярны в Перу и Мексике, имеют зеленый, желтый и красно-коричневый цвет. Вкус от слабжгучего до острого. Для них характерен яркий фруктовый аромат. В сушеном виде обладают темно-красным цветом, который передается блюду и окрашивает его. Сушеные стручки этого перца называют *гуахильо*.



Мулато (Mulato). Морщинистый, наподобие изюма, широкий, темно-коричневый перчик, имеет длину 7-10 см и ширину до 5-7 см. Обладает слабой (иногда переходящую в среднюю) остротой. Имеет сладковатый шоколадный аромат с дымчатыми нотками. Часто используется в мексиканских соусах *моле*, различных видах *сальса* и маринадах. В сушеном виде увеличивает свою морщинистость и достигает темно-коричневого цвета. Термин *мулато* применим к высушенному перцу *поблано*, который будучи в свежем виде принял темно-красный или коричневый цвет. *Анчо* отличаются от *мулато* тем, что они созревают до красного цвета, а затем сушатся и за это время темнеют. Несмотря на то, что *мулато* и *анчо* в сушеном виде могут быть идентичны по цвету, их вкус и аромат кардинально отличается друг от друга. *Мулато* имеет меньше кислотности и менее острый, чем *анчо*.



Нью Мехико (New Mexico). Под этим названием скрывается несколько десятков сортов чили зеленого и красного цвета, достигающих среднюю длину в 17 см, которые являются ближайшими родственниками *кайенского перца*.

В этой книге термин *нью мехико* мы будем применять к одному конкретному сорту под названием *анахайм (anaheim)*, или *длинный зеленый перец*. Именно этот перец и будет обозначаться как *нью мехикона* протяжении всей книги. Изогнутый стручок имеет длину 15-17 см и ширину 5-6 см. Это универсальный перец с мягкой остротой и ярким вкусом, и по этой причине он является одним из самых любимых сортов для большинства населения США и Мексики. Растет в разных штатах и поэтому его острота варьируется в зависимости от места выращивания в пределах 500-2500 единиц по шкале Сквилла. В спелом виде приобретает красный цвет и с этого момента носит название *калифорнийского* или *колорадского чили*. Обладая пикантной остротой, им можно заменить привычный сладкий болгарский перец и приготовить замечательные фаршированные перцы. Также его запекают на гриле и подают в качестве закуски или гарнира. Он никогда не употребляется в пищу в сыром виде. Если вы только на пути к изучению мексиканской кухни, то не упустите возможность приготовить ароматную, слегка жгучую, *сальсу* с перцем *анахайм*. Из-за своей популярности этот перец доступен во всех видах: сушеные стручки, хлопья, порошок и даже соусы на его основе. А купив семена, вы сможете вырастить этот потрясающий перец на своем огороде и насладиться его свежим вкусом.



Панка (*Aji Panca*). Также известен как *перуанский красный перец*, который является еще одним популярным сортом чили в перуанской кухне. Стручки имеют длину 7-13 см и ширину 2,5-3 см. Свежий спелый перец обладает плотной мякотью и темно-бордовым цветом, сушеный – темно-коричневый, почти черный. Этот сорт практически утратил свою остроту в отличие от его аромата – сладкий, фруктово-ягодный, слегка дымный. Рагу, рыбные блюда и соусы – лучшее его предназначение на кухне. Молотый порошок добавит пикантность к фруктовым салатам и десертам. Продается в виде сушеных стручков, хлопьев и молотого порошка.



Пасилла (Pasilla). Тонкие, изогнутые, морщинистые, толстостенные стручки, достигающие длину 16-18 см (а в некоторых случаях до 30 см), но не более 3 см в ширину, сужающиеся к тупому концу. Они являются сушеными стручками перца *чилака*, которые созревают от темно-зеленого до темно-бордового цвета. При высушивании приобретают глубокий зелено- и тёмно-коричневый цвет, а иногда даже черный. Обладают фруктовым ароматом, с еле заметным намеком на какао, слегка горьковатым вкусом, небольшой кислинкой и мягкой остротой. Часто используются в соусах для рыбы, а также в качестве гарнира, будучи слегка поджаренными. Перцы *пасилла*, *анчо* и *мулато* – самые популярные чили, которые используются для приготовления знаменитых мексиканских соусов *моле*. В продаже имеются как сушеные стручки, так и молотый порошок.



Пикин (*Piquin*). Сушеные маленькие стручки длиной до 2 см, но очень острые. Пользуются огромной популярностью в Техасе и северной Мексике. Идеальны для сухих пряных комбинаций, поскольку они отлично перемалываются в блендере и нет необходимости резать их на кусочки. Имеют темно-красный цвет и дымный аромат с фруктовыми цитрусовыми оттенками. Его второе название – *птичий перец*. Используют *пикин* в соусах и в качестве ароматизатора напитков, масла и уксуса. Продается в виде сушеных стручков, а иногда и в молотом виде.



Перец чили Птичий Глаз (*Bird's-Eye Chile*). Этот термин применим для любого мелкого сверхжгучего перца чили, и чаще всего применяется к *тайскому острому перцу* и *африканскому перцу пири-пири*. Однако, *африканский птичий глаз* острее *тайского сородича* в среднем на 50000-70000 единиц по шкале Сквилла и в итоге острота достигает до 175000 единиц. Средняя длина данного перца составляет 2,5 см, а ширина не более 1 см. В зрелом состоянии имеет красный цвет.



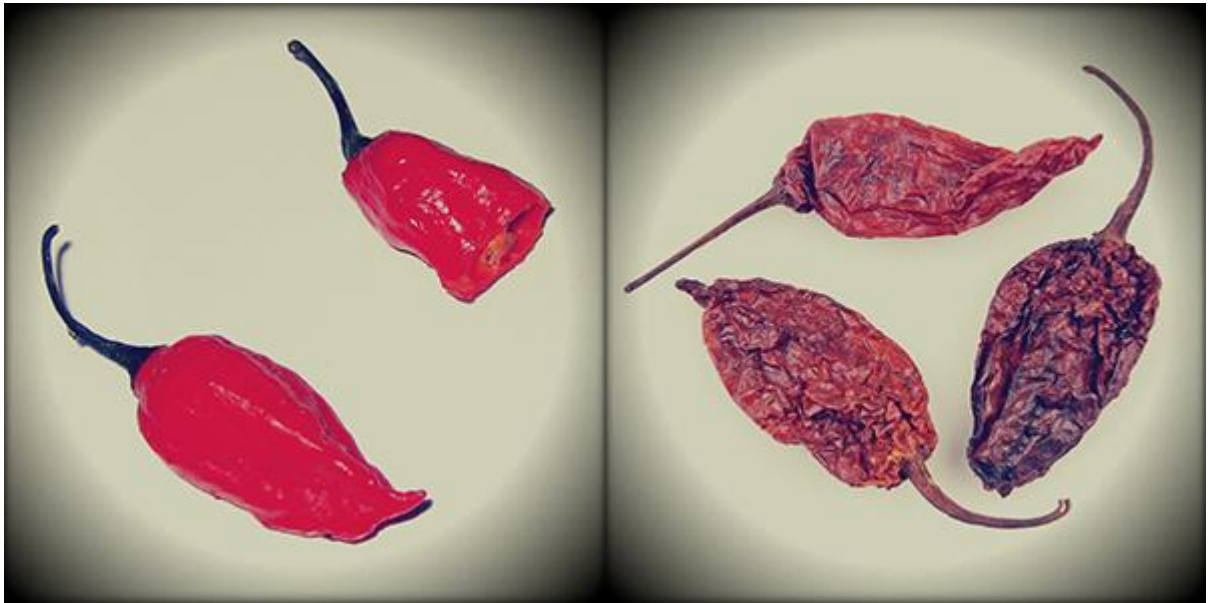
Пири-Пири (Piri Piri). Крошечный и очень жгучий перец, который популярен в Южной Америке, Португалии и Африке, длиной 2-3 см и шириной до 1,5 см. Также известен как *африканский птичий глаз* или *малагета*. Хотя некоторые эксперты полагают, что *пири-пири* (*африканский птичий глаз*) и *малагета* очень похожи, но являются разными сортами чили. Но несмотря на это, и *кафриканскому птичьему глазу*, и к перцу *малагета* может быть применимо название *пири-пири*. Созревает от зеленого цвета к бордовому или красному.



Поблано (Poblano). В неспелом виде зеленый, длиной до 8-15 см и шириной до 5-7 см, слабоострый, с толстостенными мясистыми плодами. В спелом виде достигает темно-зеленого, красного и коричнево-зеленого цвета. Спелые красные сушеные плоды называют *анчо*, а потемневшие до коричневого цвета – *мулато*. По мере созревания стручки увеличивают степень остроты. Свежий *поблано* используют во множестве блюд, особенно популярны фаршированные перцы с различной начинкой. Он также, как и *анахайм* не употребляется в пищу в сыром виде. Обладая одинаковой остротой эти два вида перцев взаимозаменяемы, разумеется только в свежем виде. Если вы проживаете по ту сторону Нового Света, то проблем с покупкой *анчо* и *мулато* у вас не возникнет – сушеные стручки вы сможете приобрести через интернет. В случае, если у вас нет возможности приобрести свежие сочные плоды этого ароматного перца, то вы можете заказать семена и попробовать вырастить перец *поблано* самостоятельно.



Призрачный чили (Ghost Chile). Родом из Индии и Бангладеша этот сорт чили считается одним из самых жгучих. Известен как *бут джолокия*. Носил титул самого острого перца в 2007 году. Высушенные морщинистые стручки достигают 5-7 см. Обладают красной и темно-красной, вплоть до коричневого цвета, тонкой кожей. Используются в очень острых соусах. Если вы осмелитесь добавить этот жгучий перчик в свои блюда, то вам предстоит потрудиться, чтобы найти его в свежем виде. Легче всего заказать сушеные стручки или семена, а затем вырастить самостоятельно.



Серрано (Serrano). В незрелом виде зеленый стручок длиной 5-7 см, шириной до 2 см, с тупым концом и тонкими стенками. Обладает средней остротой. При созревании достигает красного цвета, а в редких случаях даже коричневого, желтого и оранжевого. Это далеко не лучший сорт для сушки поскольку перцы достаточно мясистые, поэтому именно зеленые незрелые стручки особо популярны в кулинарии. Красные стручки используются в азиатской кухне, а также в качестве более жгучей альтернативы перца *халапеньо*. Два этих сорта входят в состав известного тайского соуса *ширача*. *Серрано* идеален в соусах *сальса* и *моле*. В большинстве случаев используются в свежем виде, нежели в сушеном. Однако, если вам не удастся приобрести свежие стручки, вы с легкостью сможете заменить их на сушеные или даже на порошок. Такие жгучие перцы как *хабанеро* и *шотландский берет* возможно заменить на *серрано* в пропорции 1:4.





Скорпион Тринидада (*Trinidad Scorpion*). Родом из Карибского бассейна он считается одним из самых жгучих перцев чили на планете. Имеет длину до 2,5-3,5 см и ширину 2,5 см, и темно-красный цвет. Последующие культивированные сорта этого перца обладают желтым, коричневым и оранжевым цветом. Для него характерна тонкая кожа, круглая морщинистая форма с острием на конце в виде жала, отсюда и его название. Как и большинство сверхжгучих перцев *скорпион тринидада* используется в качестве важнейшего ингредиента многих жгучих соусов. Для любителей острых стручков этот перчик можно приобрести в сушеном виде или купить семена для последующего выращивания.



Табаско (*Tabasco*). Очень острый стручок длиной от 2,5 до 4 см и шириной 1 см. Имеет тонкую мякоть и желтый, при созревании превращающийся в оранжевый и затем в красный цвет. Главным образом используется в приготовлении самого знаменитого острого соуса – *табаско*. Уникальность этого перца заключается в том, что в отличие от большинства крошечных чили, он очень сочный внутри. Его редко можно приобрести в сушеном или молотом виде, а напротив – в продаже встречаются только свежие стручки.



Тайский перец чили (Thai Hot Chilli). Таиланд известен множеством сортов различных чили, и под этим общим названием скрываются несколько десятков тайских видов чили. Все они имеют одинаковую характеристику, цвет и остроту. Тонкие стручки зеленого, красного и иногда желтого цвета достигают в длину от 2,5 до 5-7 см, и все они очень жгучие. Иногда используются в качестве более острой замены перца *халапеньо*. В продаже имеются как свежие стручки, так и сушеные. Именно они и составляют основу большинства пряных паст Юго-Восточной Азии. Ближайший его сородич – *китайский перец чили*. При отсутствии его можно заменить на *халапеньо* и *серрано*. Второе название этого сорта – *птичий глаз* (не путать с *африканским птичьим глазом*), он же *тайский дракон*. Приобрести *тайский перец* можно в любом виде: свежем, сушеном, хлопьях и порошке.



Хабанеро (*Habanero*). Небольшой, но чрезвычайно острый сорт чили с фруктовыми цитрусовыми нотками, длиной до 3-7 см и шириной 2-4 см. Имеет тонкую морщинистую поверхность и напоминает фонарь или миниатюрный сладкий болгарский перец. Считается мексиканским перцем, однако зародился на территории Перу. На данный момент его выращивают в Южной и Центральной Америке, а также в южных регионах США. Ближайший родственник – *шотландский берет*. В зависимости от гибридных сортов цвета могут варьироваться от зеленого до желтого, ярко оранжевого и темно-красного цвета, а иногда даже приближенному к черному (шоколадному). Является одним из самых жгучих видов чили и самым жгучим естественным (не культивируемом) перцем в мире. *Хабанеро* широко используют в мексиканских блюдах, соусах, маринадах и в качестве ароматизаторов различных напитков.



Халапеньо (*Jalapeño*). В незрелом виде ярко-зеленый с толстыми стенками, со слегка угловатой торпедообразной формой, длиной 5-9 см, шириной 3 см. Имеет легкий фруктовый аромат и среднюю остроту. В основном его употребляют в недозревшем зеленом виде. Один из самых популярных видов перцев чили не только в Мексике, но и во всем мире, о чем свидетельствует тот факт, что в состав одного из самых известных жгучих соусов под названием *ширачи* входят спелые красные перчики *халапеньо*. Он идеально подходит людям, которые любят остроту, но в пределах разумного. Он универсален и применяется во многих блюдах и соусах, а также способен заменить большинство перцев. Продается как в свежем виде, так и в маринованном.



Чилака (Chilaka). Тонкий, длинный, морщинистый, изогнутый стручок, обладающий мягкой остротой. Его длина составляет 15-25 см, а ширина – до 3 см. Цвет варьируется от ярко-зеленого до темно-красного и даже темно-коричневого. У этого сорта наблюдается цветочный сладкий аромат и сложный вкус. Свежие перчики идеальны в пряных *сальса*, а также их жарят на гриле и подают в качестве закуски или гарнира. Найти его в свежем виде удастся очень редко, однако сушеные стручки очень распространены под названием *пасилла*. Иногда в продаже можно встретить маринованные перчики.



Чипотле (Chipotle). Представляет собой спелый, красный, сушеный, копченый чили *халапеньо* длиной до 5-8 см и шириной до 2,5 см, который популярен в Мексике и южных регионах США. Для получения этого перца вначале отбирают темно-красные созревшие стручки *халапеньо*, а затем коптят в специальном помещении в течение нескольких дней, время от времени переворачивая стручки, в результате чего на свет рождаются *чипотле*. Часто можно встретить в продаже в качестве маринованного перца в особом соусе *адобо*. Обладает средней остротой. Имеет богатый дымный, сладкий, шоколадный вкус и аромат. Идеально подходит в качестве маринада и соуса для барбекю. Если вы одержимы кухней Тех-Мекс, то *чипотле* обязательно должен стать одним из основных продуктов на вашей кухне. А, впрочем, этот чили универсален и только вам решать, где и когда его применять. На данный момент существует два вида этих копченых стручков: *морита* и *меко*. Первый имеет темно-вишневый

цвет, а второй – серый. Разница между ними лишь во времени копчения: *морита* коптят меньше по времени тем самым оставляя их мягкий фруктовый аромат.



Шотландский Берет (Scotch Bonnet). Это свежий и чрезвычайно острый перец длиной до 5 см со сладковатым фруктовым дымчатым вкусом. С виду напоминает сплюснутый сладкий болгарский перец. Является ближайшим родственником *хабанеро*, с которым его часто путают. Отличается слегка сладковатым вкусом с оттенком яблока и вишни, и сверхжгучей остротой. Сортоформ этого перца существует огромное количество, которые обладают зеленым, красным, оранжевым, розовым, желтым, коричневым и шоколадным цветом, однако в полном созревании они зачастую имеют красный и желтый цвет. Популярен в карибской кухне.



Эспелетский чили (*Piments d'Espelette*). Этот сорт чили культивируется во Франции и популярен в стране Басков (французской), где считается национальной гордостью. Аромат дымный, слегка напоминает смесь персика и цитрусовых, достигает в длину 15-18 см. Острота варьируется от слабоострой до средней, цвет – от зеленого до ярко-красного. При сушке цвет меняется на красновато-коричневый. Ни в свежем, ни в сушеном виде он практически не встречается. В продаже имеется только молотый перец. Используется во множестве блюд басков, в качестве приправы, маринада и даже посыпки к десертам.



Японский чили (*Japones*). Этим термином часто называют несколько сортов, популярных в Японии жгучих перцев. Как и большинство перцев чили, родина *японского* стручка является Мексика и Карибские острова, однако он получил огромную популярность в японской и китайской кухне. Узкие стручки длиной от 5 до 10 см. Обычно используют спелые красные сушеные стручки, которые измельчают и продают в качестве порошка.



Жгучесть перцев чили измеряется по шкале Сковилла. С упрощенной шкалой вы сможете ознакомиться ниже. В нее я внес те сорта и типы перцев чили, которые описаны выше и которые входят в состав пряных комбинаций, описанных в данной книге. По этой шкале вы можете ориентироваться, принимая решение какой из перцев вы хотели бы использовать в рецептах. Основываясь на степени жгучести, вы сможете заменять тот или иной перец чили.

| <i>Рейтинг</i> | <i>Острота</i> | <i>Единиц Scoville</i> | <i>Наименование чили</i> |
|----------------|----------------|------------------------|---|
| 1 | Мягкая | 100-500 | Сладкий (Болгарский) перец |
| 2 | Теплая | 500-1000 | Анахайм, Паприка, Эспелетский перец |
| 3 | Выше среднего | 1000-1500 | Анахайм, Анчо, Гуиндила, Каскабель, Кашмирский чили, Пью Мехико, Памка, Пасиλλα, Поблано, Чилака, Эспелетский перец |
| 4 | Горячая | 1500-2500 | Анахайм, Анчо, Гуиндила, Каскабель, Кашмирский перец, Нью Мехико, Пасиλλα, Чилака, Эспелетский перец |
| 5 | Сильная | 2500-5000 | Гуахильо, Каскабель, Мирасоль, Морита, Мулато, Нью Мехико, Халапеньо, Чипотле, Эспелетский перец |
| 6 | Жгучая | 5000-15000 | Алестис, Корейский перец, Серрано, Халапеньо, Чипотле |
| 7 | Обжигающая | 15000-30000 | Де Арболь, Серрано, Японский перец |
| 8 | Жаркая | 30000-50000 | Амарилло, Кайенский перец, Пикин, Табаско |
| 9 | Вулканическая | 50000-100000 | Байджи, Китайский перец, Малагуета (Пири-Пири), Пикин, Птичий Глаз, Тайский перец, Хабанеро |
| 10 | Пырлящая | 100000 и более | Каролинский жнец, Пири-Пири, Птичий Глаз, Прозрачный перец, Скортмон Тринидада, Хабанеро, Шотландский Берет |

В данном разделе вы познакомились с некоторыми видами перцев чили, которые будут упоминаться в течение всего изучения этой книги.

Вероятно, вы зададитесь вопросом: «А где же собственно описание того сорта чили, который можно приобрести абсолютно в любом даже маленьком магазине, не говоря уже о супер- и гипермаркетах?». Это те самые пакетики, баночки и другого рода емкости от различных производителей, на которых могут быть надписи: «Острый перец», «Жгучий перец», «Перец чили», «Красный перец» и тому подобное.

К большому сожалению, я не смогу ответить на этот вопрос, поскольку в большинстве странах СНГ сложилась некая «модная» тенденция не указывать сорт перца чили, который

производитель реализует на рынке, несмотря на то, что в природе просто не существует видов, сортов и сортотипов под такими названиями!

Род *стручковый перец* включает в себя более 30 видов и несколько сотен сортов и сортотипов перцев различной степени жгучести. И абсолютно к любому сорту перца может быть использован термин «Жгучий или острый перец».

В России и странах СНГ на данный момент можно обнаружить десятки различных компаний, которые специализируются на производстве и продаже специй, а, следовательно, и перцев чили в том числе. И только несколько поставщиков и производителей указывают название того или иного перца чили. К большому сожалению, для большинства потребителей абсолютно не важно продукт какого производителя они покупают, чтобы приправлять свои блюда острым порошком. Однако, я хочу напомнить вам, что специи влияют не только на вкус блюда, но и на ваше здоровье. Если вам в руки попадет пакетик, на котором будет надпись без указания конкретного вида чили, я настоятельно рекомендую вас воздержаться от покупки сомнительного красного порошка независимо от того известна ли это компания по производству специй или же среднестатистическая, поскольку покупать продукт с неизвестным составом и затем употреблять его на свой страх и риск абсолютно необоснованно. Я хочу донести до вас тот факт, что абсолютно любой продукт должен иметь свою маркировку и на этом точка. Это тоже самое, если вы придете в рыбный магазин и приобретёте кусок филе с маркировкой «рыба» без названия ее вида. Разумеется, это утрированный пример, но его суть вам следует уловить.

В западных странах, а тем более в Мексике и США, если на упаковке присутствует надпись: «Острый перец», то это будет означать, что внутри находится порошок *кайенского перца*. Для этих стран это абсолютно нормальное явление. Однако для стран постсоветского региона эта надпись может также означать кайенский перец или любой другой. Бывают случаи, когда жадные и бессовестные производители вместо определённого сорта чили помещают в упаковку смесь с небольшим количеством какого-либо низкачественного сорта чили, дешёвую слабожгучую паприку и завершают свой «шедевр» молотым кирпичом. Такое положение дел действительно заставляет задуматься перед приобретением непонятного для производителя, и тем более для покупателя порошка острого перца.

Исходя из всего вышесказанного, я снова напоминаю вам, что закупаться специями стоит лишь в специализированных магазинах и лавках, в которых нет порошка с надписью: «Острый перец», а имеются конкретные маркировки сорта чили.

Почему же я так предвзято отношусь к молотым специям, в том числе и к перцам чили, которые поставляют в магазины различные производители? Ответ очевиден: вся реализуемая продукция поставщиков направлена на то, чтобы снизить себестоимость и увеличить свою прибыль. А как вы уже знаете, только низкачественные специи могут стоить дешево, а как раз к таким и относятся молотые специи. И поэтому я снова и снова призываю вас пользоваться услугами только специализированных магазинов специй, которые имеют все необходимые сертифицированные документы.

Настоящий перец чили, например, *кайенский*, не просто не вредит здоровью, а напротив несет для него положительные влияния, если употреблять его в меру. А вот подделки этого жгучего порошка не принесут для вашего здоровья ничего хорошего. Поэтому задумайтесь перед тем как покупать неизвестно что.

Я искренне надеюсь, что, когда в следующий раз вы решите приобрести очередную порцию вашего любимого «жгучего порошка» в соседнем магазине, вы подумаете перед тем как покупать «кота в мешке».

Более-менее благоприятная обстановка имеется на рынках со свежими стручками. На рынках и базарах присутствуют такие виды свежих стручков как *тайские перцы*, *индийские*, *корейские*, *китайские*, *японские* и прочие азиатские виды, но и конечно же отечественные гибриды. Ну и разумеется в некоторых случаях вам может повезти, и вы каким-то чудом обнаружите такие экзотические и популярные сорта чили как *халапеньо*, *серрано*, *хабанеро* и прочие. Приобретая на рынках свежие стручки не поленитесь уточнить у продавца о сортах чили, который он вам предлагает. В случае если вы не получите внятного ответа, а именно четкое название сорта чили, просто проходите мимо.

На мой взгляд есть два варианта решения проблемы, связанной с перцами чили: заказать из ближайших к вам стран перцы чили в сушеном виде, хлопьях или порошке, или приобрести

семена и посадить у себя на даче свои собственные ароматные острые стручки. Если все же выращивать собственные жгучие перцы для вас покажется трудоемким процессом, то приобретение сушеных стручков чили из-за рубежа – это наилучшее решение в пользу качества и уверенности в продукте.

ФЕРМЕНТАЦИЯ ПЕРЦА ЧИЛИ

Большинство производственных соусов и паст таких, как *табаско*, *шрирача*, тайские *карри* пасты, латиноамериканские и карибские жгучие соусы и прочие, готовят из ферментированных перцев чили. Эти соусы и пасты подвергаются длительному брожению, в результате которого они приобретают насыщенные вкусы и ароматы. Познакомившись с различными сортами перцев чили вы в состоянии изготовить свой собственный ферментированный соус на основе понравившегося вам перца.

Несмотря на то, что производственные соусы и пасты находятся в процессе ферментации не один год, для домашней приправы достаточно подождать хотя бы один месяц. Однако, чем больше времени бродит перечная масса, тем ярче и богаче вкус и аромат вы получите в готовом продукте. Длительность брожения и острота не взаимосвязаны: жгучесть перца слегка ослабевает только на первых этапах брожения и сохраняется независимо от того подвергалась перечное пюре процессу ферментации месяц или несколько лет. Вся ценность этого процесса заключается в концентрации вкуса, аромата и последующего срока хранения готового соуса. Обычно после длительного брожения перечную массу процеживают и подкисляют с помощью различных видов уксусов.

Для того, чтобы получить базовое перечное пюре, необходимо придерживаться следующим шагам:

С помощью блендера или кухонного комбайна измельчите свежий перец чили. Выбор сорта перца и его количество остается за вами.

Добавьте морскую соль к перцу в расчете 8% от общей массы чили и хорошо перемешайте.

Переложите перцовое пюре в чистую простерилизованную сухую банку такого размера, чтобы сверху оставалось хотя бы 3-5 см свободного пространства.

Плотно закрутите крышку на банке.

Поместите банку в удобное место, в котором сохраняется постоянная температура от 15 до 25 °С. Время от времени при необходимости открывайте банку, чтобы убрать пузырившуюся жидкость, образующуюся сверху перечного пюре. Этот процесс следует делать и для того, чтобы выпустить углекислый газ, который постоянно скапливается за счет ферментации, в противном случае банка может лопнуть. Каждый раз после очистки встряхивайте банку. Не забывайте, что пюре обязательно должно быть погружено в собственный рассол. На этом этапе следует избегать воздушных карманов в банке. Если вы заметите пузырьки на дне или середине сосуда, возьмите чистую ложку и надавите на перечную пасту, чтобы заставить воздух подняться наверх рассола.

Примерно через 1-2 недели каша перестанет пузыриться и банку можно убрать в любое удобное для вас место. На этом этапе важно добавить солевую корку. Для этого возьмите чистую марлю, сложите ее в несколько раз и разместите поверх перечного меса. Сверху марли насыпьте слой крупной морской соли высотой около 2 см. Аккуратно заверните марлю на наружную сторону банки и плотно закройте крышкой.

По истечению месяца или больше перечная паста готова к употреблению. Извлеките марлю с солью и удалите верхний слой перечного меса. После вскрытия необходимо хранить банку в холодильнике.

Для завершения ферментации процедите будущий соус с помощью сита. Имея базовое перечное месиво, вы без труда сможете приготовить свой собственный острый соус на его основе, смешав с любым из ваших любимых видов уксусов. На 1/2 чашку перечного месива требуется от 1/3 до 1/2 чашки уксуса. После тщательного смешивания следует процедить соус через сито, надавив ложкой на оставшуюся в сите кашу, чтобы выжать все до последней капли. Теперь ваш домашний перечный соус готов к дегустации.

В процессе ферментации в 90% случаев на стенках банки и поверхности жидкости начнут образовываться дрожжи и плесень. Эти бактерии абсолютно безвредные и пока пюре находится в рассоле оно в безопасности. Не старайтесь избавляться от плесени пока процесс ферментации не закончится: это бесполезно поскольку дрожжи начнут расти снова и при постоянной стерилизации вы рискуете потерять важный слой рассола. По истечению 1-2 недели, когда процесс ферментации закончен, необходимо очистить сосуд от грибка. Для этой цели используйте бумажное полотенце. Когда вся плесень будет удалена, протрите еще раз стенки банки бумажным полотенцем, чтобы завершить этап стерилизации. Далее вы можете оставить перечное месиво в старой банке или перелить в новую.

Когда вы погрузитесь в волшебный мир перцев чили, вы, наверняка, захотите приготовить ферментированный соус из сушеных стручков чили таких как *анчо*, *чипотле*, *гуахильо* и многих других. Для получения перечной массы необходимо использовать свежий сладкий болгарский перец (красный или желтый) в качестве основы. На 450 грамм сладкого перца следует взять 1 ст.л. необходимого вам молотого порошка перца чили. Соли берется 8% от общего веса перечной пасты, включая свежий сладкий и сушеный перец. Алгоритм ферментации тот же самый, что и для свежего чили.

Некоторые любители ферментированных соусов и паст предпочитают использовать рассол для брожения сушеных перцев чили. Этот метод прекрасно раскрывает вкус будущего соуса и обогащает его ароматами. Также этот метод идеален поскольку рассол помогает активизировать эфирные масла и вытянуть максимальное количество вкусов и ароматов из сушеного перца. Не менее важным остается тот факт, что рассол благоприятно влияет на ферментацию свежих тонкостенных стручков, которые лишены обильной мякоти, и, следовательно, основной метод (соленое перцовое пюре) малоэффективен с такими видами перцев. Однако, метод с рассолом может затянуться до 3-4 недель по сравнению с основным методом ферментации.

Для приготовления рассола необходимо растворить в 0,9 л воды 3 ст.л. крупной морской соли. На один стакан такого рассола необходимо 85 грамм сушеных стручков чили.

Возьмите чистую простерилизованную сухую банку, поместите в нее необходимое количество целых сушеных стручков чили и залейте приготовленным рассолом в расчёте из приведённых выше пропорций. С помощью ложки придавите стручки, чтобы выпустить лишний воздух и плотно закройте крышкой. В течение 2-4 недель ежедневно открывайте крышку, чтобы выпустить лишний углекислый газ и избыточное количество жидкости. При необходимости доливайте рассол, чтобы стручки всегда были погружены в нем. Процесс брожения завершится на 3-4 неделе. Рассол приобретет кисловатый привкус, и это будет означать, что процесс завершен. Затем переложите все содержимое банки в блендер и превратите в идеальную пасту. Используя сито, процедите содержимое блендера. Перечное месиво готово к употреблению, приготовлению различных соусов и паст или последующей выдержки для обогащения вкуса и аромата.

Если хотите, вы можете еще больше обогатить вкус и аромат вашей будущей перечной пасты, добавив различные ароматизаторы: специи, свежие травы, чеснок, имбирь, лук и т.д. Дополнительные соки из свежих ингредиентов обогатят вкус и аромат ферментированной пасты и выделят дополнительную жидкость для основного рассола. В этом случае желательно придать всем продуктам консистенцию грубой пасты еще до начала процесса ферментации.

Используя свежие или сушеные стручки чили, вы вправе выбирать извлекать семена и перегородки из перцев или оставить для получения более острого вкуса.

В этой книге приведены упрощенные рецепты того или иного соуса и пасты, в которых содержатся перцы чили, и опущен процесс ферментации. Однако, если у вас есть время и желание получить собственные домашние пряные комбинации ничуть не хуже оригинальных производственных, то вы можете сначала изготовить ферментированное перечное месиво, которое пробродило хотя бы один месяц, а затем использовать его вместо перца чили, указанного в рецепте.

СМЕСИ СПЕЦИЙ, НАТИРКИ, ПАСТЫ, МАРИНАДЫ, СОУСЫ. В ЧЕМ ИХ РАЗЛИЧИЕ?

В этой части я хотел бы дать краткое определение каждой из этих видов приправ и пояснить различие между ними.

Смесью специй называется любая комбинация, в состав которой входит от двух и более сухих пряностей, специй и сушеных трав. То есть, если вы смешаете куркуму, молотый имбирь, кориандр, сушеный базилик, соль и перец, то эта комбинация вправе называться смесью специй.

Натиркой можно назвать ту же смесь специй, которая наносится на белковый продукт такой как мясо, курица, рыба и прочее. Натирка может быть, как сухой с добавлением смеси специй, соли и сахара, так и с небольшим количеством масла или иного жидкого ингредиента.

Паста – это пряная комбинация, которая содержит в себе смесь специй, свежие ингредиенты (чили, имбирь, чеснок, лемонграсс, лук и т.д.) и определенное количество жидкости (масло, сок, вода и т.д.). Паста – это база практически любого маринада и соуса.

Маринадом называют любую смесь специй или пасту с условием, что в состав входит какая-либо кислотосодержащая жидкость: сок (лимонный, лаймовый, апельсиновый), вино, уксус, кефир и прочее. Цель маринования – разрушить белки, а, следовательно, и мышечные волокна, в мясе и сделать его более нежным и, конечно же, более вкусным. Длительность маринования зависит от конкретного вида мяса. Следовательно, называть какую-либо пряную комбинацию, не содержащую кислотную среду, маринадом – это большая ошибка.

Соус – это пряная комбинация, которой сдабривают уже готовое блюдо, лежащее у вас на тарелке. Соус может быть получен из пасты или из маринада. Предположим вы замариновали курицу и запекли ее в духовке. Вся жидкость, скопившаяся на противне будет называться соусом. Однако, производственные соусы, такие как Терияки, Вустерский, Соевый, Рыбный, Устричный, Табаско, с легкостью могут входить как в состав маринада, так и быть самостоятельным соусом для готового блюда. Также приготовленные соусы могут служить приправой в момент непосредственной готовки, например, запекания. Из этого следует, что соус может быть основным, а может быть производным.

ЧАСТЬ II. СМЕСИ СПЕЦИЙ.

ЕВРОПЕЙСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Большинство европейских стран, к сожалению, не может похвастаться изобилием специй в пряных композициях, однако, в регионах Европы, например, в Средиземноморье, пряности и их смеси играют очень важную роль в кулинарии. Здесь больше всего популярны именно пряные травы нежели специи как таковые.

БУКЕТ ГАРНИ (BOUQUET GARNI)

Этот французский термин относится к небольшому пучку душистых трав, который традиционно используется во французской кухне. Он опускается в суп или бульон за несколько минут до готовности, чтобы придать мягкий, ароматный, пряный привкус, после чего его достают, чтобы не перенасытить вкус и аромат блюда. *Букетом гарни* ароматизируются как соусы, например, *бешамель*, так и тушеные блюда, например, *говядина по-бургундски*.

Классический рецепт букета содержит петрушку, тимьян и лавровый лист. Нередко дополняется такими пряными травами как базилик, чабер, эстрагон, розмарин, лук порей, сельдерей и т.д. Травы можно использовать как свежие, так и сухие.

*6 небольших веточек свежего тимьяна
4 веточки свежей петрушки
2 лавровых листа*

Соединить все ингредиенты так, чтобы лавровые листья располагались посередине, между тимьяном и петрушкой. При помощи кулинарной нити обвязать посередине длины всего пучка. Оставить около 30-35 см нити, чтобы позднее вынуть букет из кастрюли. Если на вашей кухне не оказалось кулинарной нити, вы можете использовать чистый кусок марли, в который заворачиваются травы и погружаются в блюдо.

Ниже я привожу несколько примеров удачных комбинаций *букета гарни* для разных видов мяса:

Баранина/ягнятина: розмарин, чеснок, орегано или майоран, тимьян; майоран, мята, сельдерей.

Птица: петрушка, лавровый лист, эстрагон; майоран, эстрагон, чабер; тимьян, петрушка, лук-порей.

Дичь: петрушка, ягоды можжевельника, лавровый лист, тимьян; майоран, мята, сельдерей.

Рыба: петрушка, эстрагон, тимьян, лимонная цедра; фенхель, лавровый лист, тимьян; укроп, петрушка, зеленый лук.

Говядина: Лавровый лист, петрушка, тимьян, лук-порей; орегано, лавровый лист, чеснок, апельсиновая цедра; тимьян, чабер, майоран.

Свинина: шалфей, сельдерей, петрушка, тимьян; розмарин, чабер; тимьян, эстрагон, лавровый лист.

ТОНКИЕ ТРАВЫ (FINES HERBS)

Одна из самых востребованных и популярных смесей в классической французской кухне. Эту пряную комбинацию можно использовать как в свежем виде, так и в сушеном. Используется как приправа в блюдах из курицы, мяса, рыбы, а также в омлетах и супах, причем ее добавляют только в самом конце приготовления и не вынимают перед подачей, в отличие от *букета гарни*. Ниже я приведу пример на основе сушеных пряностей. Это классический рецепт данной смеси из четырех трав. К основным ингредиентам можно добавить майоран или меллису.

Кервель сушеный – 2 ст.л.

Лук сушеный/либо зеленый лук – 2 ст.л.

Петрушка сушеная – 2 ст.л.

Эстрагон сушеный – 2 ст.л.

Соединить все травы и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Кервель – пряная трава, обладающая ароматом аниса и петрушки со слегка пряным сладким вкусом. Хорошо сочетается с травами, овощами, бобовыми, мясом (особенно жареным) и яйцами.

Эстрагон, он же **тархун** – считается самой лимонадной травой и ароматизатором для многих напитков. Используется при консервировании, мариновании, а также с соленьями. Обладает приятным ароматом, с нотками мяты и аниса, и пряным, слегка острым вкусом. Эта пряность универсальна и сочетается со множеством ингредиентов.

КЛАССИЧЕСКАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ СМЕСЬ (MÉLANGE CLASSIQUE)

Французское название этой смеси – *melange classique*. Она используется в приготовлении тушеных и жареных блюд, супах, для ароматизации паштетов и бобовых, а также хорошо сочетается с мясом и служит в качестве приправы и натирки, особенно для баранины, утки и свинины. Превосходна в блюдах с длительным томлением.

Лавровый лист дробленный – 4 шт
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Перец белый горошек – 1 ст.л.
Майоран сушеный – 2 ч.л.
Тимьян сушеный – 1 ч.л.
Розмарин сушеный – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/4 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/4 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1/4 ч.л.

Соединить все ингредиенты и измельчить до нужного помола. Переложить в контейнер для хранения.

ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ (HERBES DE PROVENCE)

Прованские травы являются классической французской смесью. Здесь я опишу традиционный рецепт *прованских трав*. Оригинальную смесь трудно найти в магазинах, так как предлагаемый ассортимент смесей содержит совершенно неверные ингредиенты и отклонения от классического рецепта.

Эта душистая комбинация хороша, как с мясными блюдами, например, жареный ягненок или *говядина по-бургундски*, так и овощными, например, *рататуй*.

Розмарин сушеный – 2 ст.л.
Бasilik сушеный – 4 ст.л.
Тимьян сушеный – 4 ст.л.
Мята перечная сушеная – 2 ст.л.
Чабер сушеный – 4 ст.л.
Орегано сушеный – 2 ст.л.
Майоран сушеный – 4 ст.л.
Шалфей сушеный – 2 ст.л.

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ФРАНЦУЗСКАЯ СМЕСЬ HERBES DE LA GARRIGUE

Эта комбинация трав более пряная, чем *прованские травы*, и отлично подходит для жаренных и жирных блюд.

Лавровый лист дробленный – 10 шт
Чабер сушеный – 2 ст.л.
Майоран сушеный – 2 ст.л.
Бasilik сушеный – 2 ст.л.
Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Розмарин сушеный – 1 ст.л.
Шалфей сушеный – 1 ст.л.
Мята перечная сушеная – 1 ст.л.
Фенхель семя, дробленный – 2 ч.л.

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ФРАНЦУЗСКАЯ СМЕСЬ ЧЕТЫРЕХ СПЕЦИЙ (QUATRES ÉPICES)

В настоящее время название этой смеси специй не соответствует количеству входящих в нее ингредиентов, так как в ее состав редко входят четыре специи. Однако, раньше в этой комбинации отсутствовала корица. Если вы собираетесь приготовить десерты или сладкую выпечку, белый перец можно убрать из рецепта или заменить его горошинами душистого перца. Смесь является универсальной и добавляется как в мясные и тушеные блюда, так и в закуски, колбасы, паштеты и десерты.

*Перец белый горошек – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 10 шт
Корица цельная – 1 палочка
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Мускатный орех небольшого размера – 1 шт*

Белый перец, гвоздику и корицу поместить в кофемолку или ступку и размолоть в порошок. Мускатный орех превратить в стружку при помощи терки. Все ингредиенты соединить, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ИТАЛЬЯНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ (PIZZA SEASONING)

Эта пряная смесь отлично подходит для ароматизации томатной пасты, которая используется в качестве соуса к пицце. Так же она дополнит приготовленный вами соус *маринара*.

*Томатные хлопья – 4 ч.л.
Чеснок молотый или хлопья – 2 ½ ч.л.
Бasilik сушеный – 1 ½ ч.л.
Лук сушеный или хлопья – 1 ½ ч.л.
Орегано сушеный – 1 ½ ч.л.
Розмарин сушеный – 1 ½ ч.л.
Фенхель семя – ¾ ч.л.
Тимьян сушеный – ¾ ч.л.
Кукурузный крахмал – 1 ч.л.
Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
Перец Халапеньо хлопья – ¼ ч.л.*

Смешать все специи (кроме черного перца и крахмала) в кофемолке или ступке и измельчить до нужной консистенции. Добавить черный перец и крахмал, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ИТАЛЬЯНСКАЯ СМЕСЬ ДЛЯ САЛАТОВ (ITALIAN SALAD BLEND)

Смесь идеально подходит в качестве салатной заправки с добавлением оливкового масла и бальзамического уксуса. Так же используется для ароматизации соуса к спагетти.

*Чеснок молотый – 1 ½ ч.л.
Лук молотый – 1 ст.л.
Орегано сушеный – 2 ст.л.
Петрушка сушеная – 1 ст.л.
Сахарный песок – 1 ст.л.
Соль морская – 2 ст.л.
Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
Бasilik сушеный – 1 ч.л.
Тимьян сушеный – ¼ ч.л.
Сельдерей сушеный – ½ ч.л.*

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАВ (ITALIAN HERB BLEND)

Эта классическая смесь пряных трав в Италии является фундаментальной, как и прованские или тонкие травы во Франции. Ее используют в приготовлении соусов для пиццы и пасты, ароматизируют курицу перед запеканием, сдабривают супы (например, минестроне) и другие блюда, чтобы придать ароматы и вкусы подлинной Италии.

*Орегано сушеный – 2 ст.л.
Бasilik сушеный – 2 ст.л.
Шалфей сушеный – 2 ст.л.
Розмарин сушеный – 2 ст.л.
Майоран сушеный – 2 ст.л.*

Соединить все пряные травы вместе, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ТОСКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ МЯСА (TUSCAN SEASONING)

Смесь используется для приготовления на гриле свинины и телятины, жареной курицы, запеченной рыбы, тушеной говядины.

*Перец душистый молотый – 2 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ст.л.
Корица молотая – 2 ст.л.
Можжевельная ягода – 2 ст.л.
Гвоздика молотая – 2 ст.л.
Бадьян молотый – 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 2 ст.л.
Перец черный молотый – 2 ст.л.
Кориандр молотый – 2 ст.л.*

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (упрощенная)

*Перец черный/белый горошек – 1 ст.л.
Мускатный орех – ½ шт
Можжевельная ягода – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/3 ч.л.*

Мускатный орех измельчить на терке. Поместить все четыре ингредиента в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

Можжевельная ягода – обладает тонким хвойным ароматом, с остро-сладкими оттенками и терпким освежающим вкусом с сосново-смолистой ноткой. Можжевельник идеален с различными видами дичи. Хорошо переносит термическую обработку и в следствии этого является незаменимой и ценной специей при копчении и обжаривании на углях мяса, птицы и рыбы. Также ягоды используют в маринадах и соусах. Не рекомендуется использовать эти ягоды в больших количествах – идеальной пропорцией считается 5-7 ягод на 1 кг мяса.

ГРЕЧЕСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ (GREEK SEASONING)

Греческая кухня пестрит разнообразием пряных комбинаций, состоящих преимущественно из пряных трав и классических средиземноморских ингредиентов таких как орегано, тимьян, чеснок, базилик, лимонная корка и др. Ниже вы сможете ознакомиться с двумя

вариациями *греческой смеси*. Все они абсолютно универсальны и применяются для ароматизации соусов, салатов, рагу и различных видов мяса, рыбы и морепродуктов в греческом стиле.

Орегано сушеный – 2 ч.л.
Сумах молотый – по вкусу
Бasilik сушеный – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 2 ч.л.
Лимонная корка – 1 ч.л.

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения. Перед применением добавляется соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Вариация Греческой смеси

Орегано сушеный – 2 ч.л.
Чеснок молотый – 1 1/2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
Петрушка сушеная – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.
Тимьян сушеный – 1/2 ч.л.

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения. Также в смесь добавляют сушеный лук, соль и лимонную цедру.

ИСПАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ***(SPANISH SEASONING)***

Эта прекрасная смесь может быть использована во многих несладких испанских блюдах, в особенности хороша с курицей и рыбой.

Паприка копченая молотая – 6 ст.л.
Паприка красная молотая – 3 ст.л.
Кинза сушеная – 3 ст.л.
Соль морская – 3 ст.л.
Лимонная цедра или корка – 1 ст.л.
Перец черный свежемолотый – 1 1/2 ч.л.

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

Копченая паприка – в отличие от венгерской паприки, стручки красного перца вначале сушат, коптят, а затем перемалывают. Большинство всего мирового объема копченой паприки производят в Испании. Она различается, как и обычная, по остроте. Копченая паприка обладает дымчатым ароматом и глубоким красным цветом. Является универсальной специей.

ПИНЧО ***(PINCHO SEASONING)***

Пинчо представляет собой различные испанские закуски, помещенные на шпажки. Видов этой группы закусок существует великое множество, однако мы остановимся на испанских мясных шашлычках, которые маринуют именно в этой смеси. Вначале говядину, баранину, свинину или курицу нарезают небольшими кубиками и помещают в маринад из смеси специй, оливкового масла и небольшого количества лимонного сока. По прошествии нескольких часов мясо нанизывают на шампуры или шпажки и обжаривают на гриле.

Чеснок молотый – 2 ч.л.

Зира молотая – 2 ч.л.
Кориандр молотый – 2 ч.л.
Орегано сушеный – 2 ч.л.
Шафран – 1/2 ч.л.
Петрушка сушеная – 1/4 чашки
Соль морская – 2 ст.л.
Лук молотый – 2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 2 ч.л.
Паприка копченая молотая – 1/4 чашки

Поместить все ингредиенты в миску и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

ПОРТУГАЛЬСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ (PORTUGUESE SEASONING)

Традиционная португальская смесь специй на основе такого вида перца чили как *птичий глаз*. Смесь используют для приготовления различных видов мяса: курица, говядина, баранина, свинина, рыба и креветки. Обычно ею натирают мясо и подвергают обжарки на гриле или сковороде.

Соль морская – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 4 ст.л.
Тмин молотый – 2 ст.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Орегано сушеный – 2 ст.л.
Тимьян сушеный – 2 ст.л.
Перец Птичий Глаз молотый – 2 ст.л.
Перец черный свежемолотый – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты в миску и тщательно перемешать. Пересыпать в контейнер для хранения.

СМЕСЬ ДЛЯ ПИКУЛЕЙ/ДЛЯ МАРИНОВАНИЯ ОВОЩЕЙ (PICKLING SPICE)

Эта британская смесь специй традиционно используется для маринования овощей и фруктов без или с добавлением уксуса. Помимо основных компонентов смесь может содержать лавровый лист, семена укропа и стручки жгучего перца на ваш выбор. Также этой смесью маринуют различные виды мяса и рыбы. Использовать 1 1/2 – 2 ст.л. смеси на 1 литр жидкости.

Имбирь молотый – 2 ст.л.
Горчица желтая семя – 1 1/2 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – 2 1/2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Перец душистый горошек – 3 ст.л.

Смешать все ингредиенты вместе и заправить уксусом. Поместить смесь в банку с продуктом для последующего маринования. Также смесь может быть помещена в марлевый мешочек для последующего удаления.

Вариация этой смеси:

Кориандр зерно – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.

Гвоздика цельная – 1 ст.л.
Перец душистый горошек – 1 ст.л.
Имбирь сушеный – 2 1/2 см
Корица цельная – 2 1/2 см
Лавровый лист – 2-3 шт
Перец Гуахильо – 2-3 стручка

Смешать все ингредиенты вместе и заправить уксусом. Поместить смесь в банку с продуктом для последующего маринования. Также смесь может быть помещена в марлевый мешочек для последующего удаления.

ТИККА МАСАЛА **(TIKKA MASALA)**

Эта смесь специй получила свое название от знаменитого британского блюда *курица тикка масала*, которое в свою очередь было создано под влиянием индийской кухни в Лондоне. Однако, споры на счет происхождения не утихают до сих пор: кто-то утверждает, что блюдо зародилась в Индии, другие же настаивают на британском происхождении. Но нельзя опровергнуть тот факт, что такие привычные у индийских поваров ингредиенты как кардамон, перец чили и зира слились воедино со сладкой паприкой и чесноком, которые так любят британцы. И в итоге на свет появилась фантастическая смесь специй и новое блюдо с невероятными вкусами и ароматами, которые как нельзя кстати подходят для куриного мяса!

Имбирь молотый – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Пажитник семя – 2 ч.л.
Перец Гуахильо хлопья – 1 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 1/2 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1/2 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Кардамон семя – 1 1/2 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.

Все цельные специи измельчить в кофемолке до состояния порошка. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Лавровый лист – 6 шт
Паприка красная молотая – 2 ст.л.
Куркума молотая – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Зира семя – 2 ч.л.
Пажитник семя – 2 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Тмин семя – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/4 ч.л.
Перец Гуахильо сушеный – 5 стручков
Перец кайенский хлопья – 1 ст.л.

Все цельные специи измельчить в кофемолке до состояния порошка. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

БОЛГАРСКАЯ СОЛЬ (SHARENA SOL)

Это одна из самых популярных пряных комбинаций на Балканах. Второе название этой смеси – *пестрая соль*, или *шарена сол*. Обязательными компонентами данной комбинации являются чабер, паприка и непосредственно сама соль. Нередко к основному составу добавляют пажитник и кукурузную муку. Также в некоторых рецептах встречаются добавления молотых грецких орехов, тимьяна, сушеной мяты, укропа и тыквенных семечек. Традиционно используется для придания ярких вкусов и ароматов овощным и мясным блюдам, супам и салатам. Знаменитый болгарский *шопский салат* заправляется именно этой пряной комбинацией.

Пажитник молотый – 2 ч.л.

Паприка молотая – 2 ч.л.

Чабер сушеный – 3 ч.л.

Мука кукурузная – 1 ч.л.

Соль – 1 ч.л.

Хорошо смешать все ингредиенты вместе и поместить в контейнер для хранения. Однако, болгарские повара рекомендуют тщательно перемолоть все ингредиенты в кофемолке и просеять их через сито. Затем следует перемешать все ингредиенты (кроме соли). Соль добавляется в последнюю очередь. После того, как смесь готова, ее осталось пересыпать в контейнер для хранения.

САЛАМУР (SALANTUR)

Саламур – это одна из традиционных пряных комбинаций у поваров в странах Балканского полуострова. Классическими для этой смеси считаются такие специи как лавровый лист, гвоздика, душистый перец и кориандр. *Саламур* добавляют в маринады для мяса и рыбы с последующим приготовлением на гриле, копчением или вяленьем. В большинстве рецептов *саламур* растворяют в соленой воде, которую используют в качестве рассола. В этом пряном растворе мясо маринуют до трех суток, а затем подвергают необходимой тепловой обработке.

Лавровый лист – 4 шт

Гвоздика цельная – 4 шт

Перец душистый горошек – 10 шт

Кориандр зерно – 2 ч.л.

Соединить все ингредиенты и поместить в классический маринад для его ароматизации.

Вариация смеси для соленого раствора маринада (на 1 стакан воды)

Кориандр зерно – 1 ч.л.

Перец душистый горошек – 1 шт

Гвоздика цельная – 1 шт

Лавровый лист – 1 шт

Соль – 1 ч.л.

Смешать соль с пряностями и залить 1 стаканом воды. Настоять в течение 30 минут и приступить к маринованию мяса.

СМЕСЬ ДЛЯ ГЛИНТВЕЙНА (MULLED WINE SPICE)

Этот популярный винный напиток родом из европейских стран, но сейчас он очень популярен и на других континентах. Специи придают своеобразный вкус этому зимнему напитку. Некоторые используют 2-3 специи, а я познакомлю вас с полным составом смеси для глинтвейна. Этот рецепт рассчитан на целую бутылку вина.

Гвоздика цельная – 6-8 шт
Кардамон семя – 7-10 шт
Бадьян – 1-2 шт
Корица цельная – 1-2 палочки
Перец душистый горошек – 5 шт
Апельсиновая корка – 1 ч.л.
Лимонная корка – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – щепотка

Поместить все специи в кастрюлю и влить все вино из одной бутылки. Поставить кастрюлю на медленный огонь и периодически помешивать. Важно не перегреть и не доводить вино до кипения, иначе спирт начнет испаряться. При желании после приготовления вино можно процедить, либо специальным ситом удалить цельные специи.

ХМЕЛИ-СУНЕЛИ ***(KHMELI-SUNELI)***

Эта смесь специй широко известна не только на своей родине – в Грузии – но и в граничащих с ней государствах. Она добавляется в супы, в такой как *харчо*, в тушеные и жареные блюда. Одной из характерных специй в этой смеси является имеретинский шафран, получаемый из оранжевых цветов бархатцев. На самом деле это не шафран в привычном нам понимании, поэтому ни в коем случае нельзя сравнивать, а тем более путать, эти две специи.

Существует много рецептов этой комбинации, но я хочу поделиться с вами приближенным к оригинальному рецепту. Для получения настоящего *хмели-сунели* очень важно соблюсти следующие пропорции: все ингредиенты берутся в равных соотношениях, за исключением перца чили и имеретинского шафрана. От общего веса основных специй и пряностей перца чили кладется 2%, а бархатцев 0,1%. В некоторых случаях семена кориандра заменяют листьями сушеной кинзы.

Бasilik сушеный – 5 гр
Петрушка сушеная – 5 гр
Сельдерей сушеный – 5 гр
Укроп сушеный – 5 гр
Кориандр молотый – 5 гр
Лавровый лист молотый – 5 гр
Чабер сушеный – 5 гр
Мята перечная сушеная – 5 гр
Пажитник молотый – 5 гр
Майоран сушеный – 5 гр
Перец кайенский или Алеппо молотый – 1 гр (это 2% от общего веса смеси)
Имеретинский шафран – 0,05 гр (это 0,1% от общего веса смеси)

Хмели-Сунели требует мелкого помола, поэтому следует поместить все специи и пряности в кофемолку и превратить их в порошок. Переложить смесь в контейнер для хранения. Цвет этой пряной комбинации варьируется от светло-коричневого до темно-салатового.

Имеретинский шафран или ***Ложный шафран*** – так называют высушенные цветки бархатцев. Применяется в кухнях Центральной и Латинской Америки, а также на Кавказе. Нередко под молотым настоящим шафраном продают его ложного двойника.

Укроп – одна из самых популярных пряных трав. Его используют повсеместно: от важного ингредиента в мариновании овощей и добавления в супы до приготовления пряных комбинаций.

Он хорошо подчеркивает блюда из рыбы и морепродуктов. Укроп обладает легким ароматом аниса и лимона, вкус напоминает легкую, но устойчивую, смесь петрушки с анисом. В кулинарии используются как зелень, так и семена укропа.

СВАНСКАЯ СОЛЬ **(SVANETI SALT)**

Еще одна фантастическая пряная комбинация грузинской кухни. Смешайте все ингредиенты и пользуйтесь как обычной солью. Букет пряных трав придаст вашим блюдам удивительный колорит. Главное преимущество этой соли – это, конечно же, положительное влияние на здоровье, что нельзя сказать об обычной соли.

Пажитник молотый – 1 ст.л.

Укроп сушеный – 1 ст.л.

Кориандр молотый – 2 ст.л.

Тмин молотый – ½ ст.л.

Чеснок свежий – 100 гр

Соль морская – 7 ст.л.

Перец кайенский молотый – 1 ст.л.

Имеретинский шафран – 1 ст.л. (можно опустить этот ингредиент)

Раздавить чеснок при помощи пресса. Поместить в ступку все ингредиенты, включая давленый чеснок, и тщательно перемешать получившуюся смесь пестиком. Переместить в контейнер и хранить не более трех месяцев.

АДЫГЕЙСКАЯ СОЛЬ **(ADYGEI SALT)**

Эта насыщенная пряная комбинация специй характерна для кулинаров различных регионов Кавказа. Ее еще называют жемчужиной кавказской кухни, и это название дано ей небезосновательно. *Адыгейская соль* уникальна тем, что для нее очень важно использовать крупную соль и свежий чеснок, поскольку именно свежий чеснок способен вобрать в себя все ароматы и вкусы пряных трав и специй, а затем уже крупные кристаллы соли впитывают в себя пряную чесночную влагу. *Адыгейская соль* – это универсальная приправа, и в каких блюдах ее использовать, решать только вам.

Соль морская – 500 гр

Кинза сушеная – 1 ст.л.

Укроп сушеный – 1 ст.л.

Майоран сушеный – 1 ст.л.

Чабер сушеный – 1 ст.л.

Петрушка сушеная – 1 ст.л.

Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.

Паприка молотая – 1 ч.л.

Перец кайенский молотый – 1/2 ч.л.

Бasilik сушеный – 1 ст.л.

Чеснок свежий – 40 гр (приблизительно 1 большая головка чеснока)

Кориандр молотый или средне дроблённый – 1 ст.л.

Смесь специй Хмели-Сунели – 1 ст.л.

Очистить чеснок и измельчить с помощью пресса или натереть на терке. Соединить измельченный чеснок с солью и перемешать. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер. Хранить не более 1 месяца в холодильнике или в темном прохладном месте.

КРЕПКИЙ ПОРОШОК **(POUDRE FORTE)**

Крепкий порошок, или *poudre forte*, представляет собой универсальную пряную комбинацию, которая пользовалась огромной популярностью в средневековой Европе. Характерным ингредиентом этой смеси является перец *мелегетта*, или *райские зерна*. В настоящее время эта специя используется довольно редко и заменяется привычным для нас черным или душистым перцами. Несмотря на свою античность, *крепкий порошок* до сих пор не утратил своей популярности и используется в арсенале любителей и знатоков кулинарии.

Корица молотая – 2 ст.л.

Перец черный горошек – 2 ст.л.

Имбирь молотый – 1 ч.л.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Мелегетта (Райские зерна) – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в кофемолку и размолоть в идеальный порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

Мелегетта или *Райские зерна* – перец, относящийся к имбирию, который использовался в старину до вытеснения его черным перцем. В настоящее время входит в состав некоторых африканских пряных комбинаций. Встречается в виде семян и молотом виде. Зернышки напоминают семена кардамона, как и его аромат. Обладает фруктовым перечно-острым вкусом. Закладывается в блюдо на последних этапах приготовления. Смесь из черного перца, кардамона и имбиря может быть использована в качестве замены перца мелегетта.

СЛАДКИЙ ПОРОШОК (POUDRE DOUCE)

Сладкий порошок, или *poudre douce*, – еще одна популярная пряная комбинация средневековой Европы. В те времена ее использовали не так широко, как *крепкий порошок*, а преимущественно в кондитерских и сладких изделиях, во фруктовых салатах и супах, а также ароматизировали ею вино.

Корица молотая – 2 ст.л.

Сахар светло-коричневый – 2 ст.л.

Имбирь молотый – 1 ч.л.

Перец душистый горошек – 1 ч.л.

Соль морская – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в идеальный порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

АНГЛИЙСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ГОВЯДИНЫ (ENGLISH BEEF RUB)

Эта третья, сохранившаяся и дошедшая до нашего времени, смесь из средневековья. Эту ароматную комбинацию использовали в приготовлении говяжьего мяса далеко не лучшего качества, а иногда даже, чтобы спасти его, когда оно начинало портиться. В наше время эта смесь сохранила свою популярность из-за невероятного аромата, который передается мясу. Вы можете использовать ее абсолютно для любого мяса: начиная от говядины, заканчивая олениной и лосятиной. Для жесткого вида мяса, рекомендуется обтереть его смесью и оставить на сутки. Нежное, ароматное и вкусное блюдо обеспечено благодаря потрясающей, дошедшей до нас через века, пряной комбинации.

Сахар светло-коричневый – 1/4 чашки

Корица молотая – 2 ст.л.

Ягоды можжевельника – 1 ст.л.

Перец черный горошек – 1 ст.л.

Перец душистый горошек – 2 ч.л.

Соль морская – 2 ч.л.

Соединить все ингредиенты, поместить в кофемолку и размолоть до необходимого помола. Переложить в контейнер для хранения.

ИНДИЙСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Индия считается главным мировым производителем и поставщиком специй. И разумеется индийская кухня пестрит разнообразием смесей, которые называются *масалы*. Обильное содержание специй в *масалах* настолько высоко, что в некоторые из них могут входить более чем 30 ингредиентов. Также Индия является первооткрывателем таких популярных сухих смесей, паст и блюд как *карри*, которые на сегодняшний день популярны не только в самой Индии, но и в других мировых кухнях.

ГАРАМ МАСАЛА ***(GARAM MASALA)***

Гарам масала является одной из двух, наряду с порошком *карри*, самых известных и популярных пряных смесей в Индии. Она зародилась в Северной Индии и в наши дни эта смесь варьируется в зависимости от региона. В этой комбинации неизменно одно – перед добавлением в блюдо все цельные специи хорошо прогреваются на сухой сковороде. Именно от этого процесса и пошло название «*гарам*», что в переводе означает «теплый» или «горячий». Также одной из причин такого перевода может и означать то, что многие из специй, входящие в эту смесь, являются теплыми, как, например, корица, кардамон и гвоздика. Вначале я познакомлю вас с классическим рецептом этой замечательной смеси, а затем опишу несколько рецептов ее вариаций. *Гарам масала* используют как универсальную приправу для добавления в мясо, птицу, рыбу, овощи, десерты и блюда из риса.

Как я уже упомянул выше, *гарам масала* и порошок *карри* – 2 самые популярные в Индии смеси. Различий между ними несколько: *гарам масала* в отличие от *карри* не всегда содержит в своем составе острых ноток перца чили; специи для *гарам масала* в отличие от *карри* почти всегда прогреваются на сухой сковороде; *гарам масала* не содержит в составе куркуму.

Очень важным моментом является сильный прогрев специй, предотвратив при этом сгорание.

Лавровый лист – 10 шт

Зира семя – 1 ст.л.

Кориандр зерно – 3 ст.л.

Перец черный горошек – 2 ст.л.

Кардамон семя – 2 ч.л.

Гвоздика цельная – 2 ч.л.

Мускатный орех дроблённый – 1 ч.л.

Корица цельная – 2,5 см

В разогретую на среднем огне сковороду положить все специи кроме мускатного ореха и прогреть до появления приятного аромата. Переложить в миску и остудить. Затем поместить специи в кофемолку или в ступку и превратить в порошок. Всыпать мускатный орех и тщательно перемешать смесь. Переложить в контейнер для хранения. Также можно добавить щепотку мускатного цвета.

Кашмирский Гарам Масала (Kashmiri Garam Masala)

Кардамон цельный – 2 ст.л.

Кориандр зерно – 2 ст.л.

Корица цельная – 2,5 см

Зира семя – 2 ч.л.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Перец черный горошек – 2 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

В разогретую на среднем огне сковороду положить все специи кроме мускатного ореха и прогреть до появления приятного аромата. Переложить в миску и остудить. Затем поместить специи в кофемолку или в ступку и превратить в порошок. Всыпать мускатный орех и тщательно перемешать смесь. Переложить в контейнер для хранения. Также по желанию можно добавить молотый имбирь и семена фенхеля.

Панджаби Гарам Масала (Punjabi Garam Masala)

Зира семя – 4 ст.л.

Кориандр зерно – 3 ст.л.

Перец черный горошек – 4 ч.л.

Имбирь молотый – 2 ч.л.

Ажгон семя – 2 ч.л.

Гвоздика цельная – 2 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Корица цельная – 5 см

Кардамон черный семя – 2 ч.л.

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне, остудить, переложить в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

Ажгон или Аджван – индийско-африканская специя, обладающая жгучим вкусом и пряным ароматом, напоминающий нотки тимьяна и легкие акценты зиры и аниса. Родственник зиры, поэтому нередко ажгон именуют черной зирой. Часто в индийские пряные комбинации предпочитают добавлять именно эту специю вместо зиры, но в меньших дозах, иначе вкус блюда получится горьким. Ажгон идеально гармонирует с такими индийскими специями как горчица, куркума, чеснок, имбирь, зира и кориандр.

Бенгали Гарам Масала (Bengali Garam Masala)

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Кардамон семя – 1 ч.л.

Корица цельная – 4 палочки

Специи в этом варианте *гарам масала* предварительно не прогревают, поэтому вам потребуется немного больше времени, чтобы превратить специи в идеальный порошок. Поместить все ингредиенты в блендер и размолоть до состояния порошка. При необходимости повторить процесс дважды. Поместить смесь в контейнер для хранения.

Мятный Гарам Масала (Rajasthani Garam Masala)

Этот вариант *гарам масала* встречается довольно редко и используется в качестве финишной приправы для ароматизации блюд из овощей, мяса, риса, а также супов.

Перец черный горошек – 1/2 ч.л.

Зира семя – 1/2 ч.л.

Гвоздика цельная – 1/4 ч.л.

Кардамон семя – 1/4 ч.л.

Лавровый лист – 2 шт

Мята сушеная – 2 ст.л.

Перец кашмирский молотый – 1 ч.л.

Имбирь молотый – 1/2 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.

Мускатный цвет молотый – 1/2 ч.л.

Корица молотая – 1/4 ч.л.

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения. Вместо *кашмирского перца* можно добавить 1/4 ч.л. молотого *кайенского перца*.

Альтернативный метод приготовления Гарам Масала:

Прогреть до легкого дымка кардамон и гвоздику, отложить в миску и остудить. В той же сковороде прогреть до легкого колера семена зиры и горошины перца, отложить в миску и остудить. Далее на той же сковороде подогреть семена кориандра и разломанные палочки корицы до слабого дымка. Как только специи остынут, поместить все ингредиенты в ступку, растолочь в мелкий порошок, добавить мускатный орех и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

КАЛА МАСАЛА (KALA MASALA)

Кала масала или *года масала* – это одна из самых сложных по составу индийских пряных композиций родом из западной Индии (штат Махараштра). Смесь несет в себе легкое сладкое послевкусие и в основном используется для приготовления овощных и рыбных блюд, включая морепродукты.

Кориандр зерно – 3 ст.л.

Гвоздика цельная – 5 шт

Бадьян – 5 звёздочек

Кокосовая стружка – 3 ст.л.

Кардамон черный – 8 коробочек

Лавровый лист – 8 шт

Мак семя – 2 ст.л.

Куркума молотая – 2 ст.л.

Перец черный горошек – 2 ст.л.

Кунжут черный – 1 ст.л.

Зира семя – 1 ст.л.

Ажгон семя – 2 ч.л.

Корица молотая – 2 ч.л.

Амчур – 2 ч.л.

Перец Гуахильо сушеный, нарезанный на кусочки 2,5 см – 3 стручка

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, после чего переложить в кофемолку и перемолоть в мелкий порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Пересыпать в контейнер для хранения.

Амчур – сушеный порошок или хлопья незрелого манго. Используется для придания яркого аромата и в качестве подкислителя. Обладает приятным кисло-сладким вкусом и фруктовым ароматом. Используется во многих вариантах смеси чат масала. Одна чайная ложка этого порошка способна заменить три столовых ложки лимонного сока.

Кардамон черный – используется в индийской и других азиатских кухнях. Обладает землистым и характерным дымным ароматом по причине того, что после сбора урожая коробочки сушат над открытым огнем. Также ему присущ запах камфоры. Этот аромат в готовом блюде практически не чувствуется. В пряных комбинациях способен усиливать вкус и аромат других специй, при этом не доминирует над ними. В кулинарии применяется намного реже, чем зеленый кардамон. Несмотря на общее название, эти две специи не взаимозаменяемы. Черный кардамон идеален для привычных острых блюд, в то время как зеленый используют для более тонких блюд. Его аромат раскрывается не быстро, а со временем.

ТАНДУРИ МАСАЛА (TANDOORI MASALA)

Эта североиндийская смесь является прекрасным дополнением и используется в качестве маринада (в дополнении с йогуртом) для барбекю из курицы, баранины, говядины, рыбы и даже креветок. Обычно для приготовления этой смеси цельные специи не поджаривают. Большинство блюд, где она применяется, подвергаются термической обработке в специальной индийской печи или запеканию в духовке. Но некоторые рецепты все же требуют предварительного прогрева цельных специй.

*Имбирь молотый – 3 ст.л.
Кориандр зерно – 3 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленый – 1 ½ ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ½ ч.л.
Корица молотая – 1 ½ ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Куркума – 1 ½ ч.л.*

Цельные специи поместить в кофемолку или ступку и превратить в порошок. Смешать все ингредиенты вместе и переложить в контейнер для хранения. Для большей остроты можно заменить паприку *кайенским* или *кашмирским* перцем чили. Также в некоторые варианты смеси добавляют кашмирский шафран.

САМБАР МАСАЛА (SAMBAR PODI)

Смесь из южной Индии, которая впоследствии была взята как основа для британского варианта смеси *карри (тикка масала)*. Классическими компонентами этой смеси традиционно считаются кориандр, жгучий перец, семена зиры и черный перец. Более сложные варианты включают в себя пажитник, куркуму и семена горчицы, а также другие специи. *Самбар масала* используют для приготовления южноиндийских овощных блюд, соусов и супов. Особенно популярны рецепты на основе фасоли/чечевицы. Чечевицу часто добавляют сразу к специям. Она является не только вкусовой и ароматной добавкой, но и отличным загустителем. *Самбар масала* является главнейшей смесью в вегетарианских блюдах. В некоторых вариантах в смесь добавляют сушеные стручки перца чили *каскабель*.

*Кориандр зерно – 6 ст.л.
Зира семя – 3 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Корица цельная – 5 см
Куркума молотая – 3 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 2 ст.л.
Перец кайенский или кашмирский молотый – 1 ч.л.*

Семена кориандра, зиры, пажитника, горчицы, корицу, гвоздику, кардамон и горошины перца прогреть в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, поместить в ступку или кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

*Чечевица – 1/2 чаши
Кокосовая стружка – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Горчица семя – 2 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – 2 ст.л.
Асафетида молотая – 1 ч.л.
Перец Каскабель сушеный – 10 стручков
Перец черный горошек – 1 ст.л.*

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, поместить в ступку или кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

***Асафетида** – популярная индийская специя, обладающая горьковатым вкусом и отвратительным, превышающим в разы, запахом лука и чеснока. По понятной причине не сочетается ни с луком, ни с чесноком, однако прекрасно их заменяет. Распространена в молотом виде, а также в виде смолы. При обжаривании в масле резкие ароматы исчезают и в сочетании с индийскими специями (куркума, имбирь, горчица) асафетида превращается в настоящий шедевр, который используется во многих блюдах. Особо хороша с рисом и бобовыми.*

ПАВ БХАДЖИ МАСАЛА (PAV BHAJI MASALA)

Эта пряная ароматная комбинация, как и *самбар масала*, является очень популярной вегетарианской приправой и применяется для приготовления традиционных индийских овощных блюд. Считается одной из самых востребованных *масал* для уличной еды.

*Кориандр зерно – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1/2 ч.л.
Пажитник семя – 1/2 ч.л.
Анис семя – 1/2 ч.л.
Кардамон семя – 1/2 ч.л.
Гвоздика цельная – 6 шт
Перец кайенский молотый – 2-4 ч.л.
Амчур молотый – 1 ст.л.
Соль морская – 2 ч.л.
Соль черная – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.*

Поместить все цельные специи в блендер и превратить в порошок. Пересыпать смесь в миску, добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

ЧАТ МАСАЛА (CHHAT MASALA)

Одна из самых любимых смесей в Индии! Прекрасно подходит для придания ярких ароматов и незабываемого вкуса овощным и фруктовым салатам, а также йогуртам и всем видам гарниров. Многие индийские уличные блюда приправляются именно этой пряной комбинацией.

*Зира семя – 6 ч.л.
Амчур молотый – 3 ч.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.*

Паприка красная молотая – 1 ч.л.

Черная соль – 2 ч.л.

Семена зиры прогреть на сковороде, остудить и размолоть в ступке. Смешать с остальными ингредиентами и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (более сложная)

Зира семя – 1 ч.л.

Перец черный горошек – 1 ч.л.

Черная соль – 1 ч.л.

Соль морская – 1 ч.л.

Асафетида молотая – ¼ ч.л.

Мята сушеная – ½ ч.л.

Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Измельчить все цельные специи вместе с солью в кофемолке. Добавить мяту и чили, и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (полный вариант смеси)

Перец черный горошек – 1 ст.л.

Зира семя – 2 ч.л.

Амчур – 2 ч.л.

Анардана – 2 ч.л.

Мята сушеная – 2 ч.л.

Соль черная – 2 ч.л.

Соль морская – 2 ч.л.

Перец кубеба горошек – 1 ч.л.

Ажгон семя – 1 ч.л.

Имбирь молотый – 1 ч.л.

Асафетида молотая – 1 ч.л.

Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Соединить все ингредиенты и оставить на ночь. Поместить в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения. Также в эту смесь можно добавить кориандр и фенхель.

Анардана – сушеные зерна граната, которые придают блюду кисловатые и слегка сладкие нотки.

Перец кубеба или *перец ява* – этот перец используется в индийской, индонезийской, малазийской и магрибской кухне. Он намного жгуче классического черного перца и поэтому последний со временем полностью вытеснил его из европейской кухни. Применяется в мясных, овощных и рисовых блюдах. Если вы решили заменить черный перец на перец кубеба, то в пряных комбинациях его необходимо добавлять минимум в 3 раза меньше, чем черный.

БИРЬЯНИ МАСАЛА

(BIRYANI MASALA)

Эта смесь используется в традиционных индийских блюдах из мяса и риса. Плов популярен не только среди народов Средней Азии, но и в Индии. Поэтому возможна адаптация этой смеси к нашему привычному плову.

Перец кайенский молотый – 1 ½ ст.л.

Паприка красная молотая – 2 ст.л.

Куркума молотая – 1 ст.л.

Соль морская – 1 ½ ст.л.

Чеснок молотый – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Анис семя – 1 ст.л.
Бадьян – 1 ст.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Кардамон семя – 2 ст.л.
Нигелла семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – ½ ст.л.
Лавровый лист – 3 шт
Кориандр зерно – 5 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.

Все цельные специи прогреть на сухой сковороде до появления аромата. Остудить, измельчить в порошок и смешать с остальными специями. Все тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Нигелла – он же черный тмин, чернушка или калинджи. Обладает пряным, сладко-острым, вкусом, с нотками ореха. Популярна в индийской и арабской, в том числе египетской, кухнях, в которых применяется во множестве блюд. А в европейской она утратила свою актуальность и в наше время применяется редко. Несмотря на название, не является родственником тмина. Хорошо сочетается с зирой и кориандром.

Вариация этой смеси

Порошок карри – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ½ ст.л.
Душистый перец горошек – 1 ½ ст.л.
Черный перец горошек – 1 ½ ст.л.
Лук сушеный – 1 ½ ст.л.
Петрушка сушеная – 1 ст.л.

Поместить сушеный лук, душистый и черный перец в кофемолку и измельчить. Добавить все остальные специи и перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

РАСАМ МАСАЛА ***(RASAM POWDER)***

Эта пряная комбинация является традиционным ароматизатором для одного из самых популярных южноиндийских видов супов. Существуют две главных основы для этого супа: сок (томатный, тамариндовый и т.д.) и *расам масала*. Традиционно этот суп подается после *самбара*. С классическим вариантом этой смеси вы можете ознакомиться ниже.

Кориандр зерно – 4 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Ажгон семя – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 4 ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Горчица семя – 2 ч.л.
Асафетида молотая – 1 ч.л.
Листья карри – 10-15 шт

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне. Переложить в миску, остудить, поместить в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные специи и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

Листья карри – в кулинарии используются свежие и сухие листья. Пользуются большой популярностью в индийской кухне, где применяют эти ароматные листочки, как и лавровый лист в европейской. Ими приправляют блюда карри, супы и тушеные блюда. Обладает пряным цитрусовым ароматом и приятным теплым слабозжучим вкусом с лимонными нотками.

БОТЛ МАСАЛА (BOTTLE MASALA)

Эта уникальная и сложная по своему составу, вкусу и аромату смесь пришла из восточной Индии. Ее можно рассматривать как вариация североиндийского *гарам масала*. *Ботл масала* получила свое название из-за способа ее хранения. В каждой семье из различных общин восточной Индии хозяйка готовила эту смесь в большом количестве: сушила специи в течение нескольких дней на солнце или обжаривала в горшках, а затем отбивала специальным приспособлением, и после этого помещала эту смесь для хранения в бутылки на длительное время. Отсюда и пошло такое название. Эту смесь используют для приготовления *карри*, овощных и мясных блюд, а также жареной рыбы.

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Зира семя – 4 ч.л.
Кунжут семя – 2 ст.л.
Горчица желтая семя – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Бадьян – 4 звездочки
Пажитник семя – 2 ч.л.
Тмин семя – 2 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Мускатный орех цельный – ¼ шт
Лавровый лист – 2 шт
Перец кашмирский молотый – 2 ч.л.
Мука пшеничная – 30 гр
Куркума молотая – 2 ст.л.
Фенхель семя – 2 ч.л.

Прогреть в сухой сковороде все цельные специи. Переложить в миску и остудить. Затем поместить прогретые специи в кофемолку и размолоть. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

ДАБЭЛИ МАСАЛА (DABELI MASALA/KUTCHI MASALA)

Эта пряная смесь используется в качестве вкусовой добавки для популярной в Индии закуски *дабэли*. Закуска представляет собой вареную картошку, которую смешивают с данной смесью и *чатни*, а затем кладут между двумя булочками.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Фенхель семя – 1/2 ч.л.
Перец черный горошек – 1/2 ч.л.
Кориандр зерно – 1/2 ч.л.
Перец кайенский или кашмирский сушеный – 4 стручка
Бадьян – 2 звездочки
Лавровый лист – 1-2 шт
Кардамон черный семя – 1-2 шт

*Имбирь молотый – 1/2 ч.л.
Куркума молотая – 1/4 ч.л.
Мускатный цвет молотый – 1/4 ч.л.*

Поместить все цельные специи в блендер и превратить в порошок. Переложить содержимое блендера в миску, добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Мускатный цвет или мацис – оболочка, которая окружает мускатный орех. Ценится дороже мускатного ореха поскольку мацис имеет более мягкий и тонкий вкус и аромат, в отличие от мускатного ореха. По большей части применяется в различных смесях специй.

ТРИКАТУ МАСАЛА (TRIKATU MASALA)

Простая в изготовлении смесь, переводится как «три остроты». Все три специи берутся в равных пропорциях и измельчаются. Эта порошковая смесь пользуется популярностью больше в медицинских целях, нежели в кулинарных, так как ее используют для лечения различных заболеваний, включая простудные. Вы можете применять ее в тех же нуждах, что и красный молотый перец. Если у вас нет возможности приобрести длинный индийский перец, его можно, с натяжкой, но все же заменить на молотый порошок чили.

*Перец черный горошек – 10 гр
Перец длинный пиппали -10 гр
Имбирь молотый – 10 гр*

Поместить в кофемолку перец черный и пиппали и размолоть в порошок. Добавить молотый имбирь и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Перец длинный пиппали – обладает острым и землисто-сладким вкусом. В качестве специи применяется довольно редко, однако его охотно используют в Индии, Юго-Восточной Азии и Африке в блюдах длительного томления, рассолах и маринадах.

ЧАЙ МАСАЛА (CHAI MASALA)

Знаменитая индийская смесь специй, которую принято добавлять в чай. Алгоритм заваривания довольно прост: заварить заварку (обычно используют черный чай), добавить в заваренный в кипятке чай смесь специй, налить в напиток молоко и добавить сахар (или мед) по вкусу, а затем дать немного настояться. Чай обладает бодрящим и тонизирующим воздействием. Специи, используемые для этого напитка, называют «теплыми». Находясь в гармонии между собой, они создают невероятную композицию насыщенного и пряного вкуса и пикантного, нежного аромата. Не исключено добавление в индийский чай сухих лепестков роз. Они овеют его нежным шлейфом аромата и поделятся своими нотками вкуса. *Чай масала* очень полезен. Он укрепляет и тонизирует организм, успокаивает и хорошо согревает.

*Кардамон молотый – 1/2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/3 ч.л.
Имбирь молотый – 1 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/3 ч.л.
Перец душистый молотый – 1/3 ч.л.
Перец черный молотый – 1/3 ч.л.
Анис молотый – 1/4 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.*

Смешать все ингредиенты и использовать по назначению. На 1 кружку чая берется 1/2 – 1 ч.л. смеси.

ПОРОШОК ИЗ ЛИСТЬЕВ КАРРИ

(TAMIL CURRY POWDER)

Для этой южноиндийской пряной комбинации характерны цитрусовые ароматы, которые придают ей свежие листья карри. Ее добавляют в блюда из риса и овощей. Хорошо подходит в качестве натирки для барбекю и жареного мяса.

Тур дал – 2 ст.л.

Урад дал – 2 ст.л.

Масло растительное – 1 ч.л.

Листья карри свежие – 1/2 чаши

Куркума молотая – 1/4 ч.л.

Асафетида молотая – 1/4 ч.л.

Перец кашмирский сушеный – 6-8 стручков

Промыть бобовые, затем обсушить и соединить все ингредиенты (кроме куркумы и асафетиды) в миске. Разогреть сковороду на среднем огне и поместить в нее содержимое миски. Прогреть в течение двух минут периодически помешивая. Переложить из сковороды в отдельную миску и остудить. Поместить в блендер все ингредиенты и превратить в порошок. Переложить смесь в контейнер для хранения.

Дал – так именуют некоторые индийские виды бобовых. Тур дал – желтая чечевица, Урад дал – черная чечевица.

Вариация этой смеси

Листья карри свежие – 10 шт

Кориандр зерно – 1 ст.л.

Перец кашмирский сушеный – 3 стручка

Асафетида молотая – щепотка

Тур дал – 1 ч.л.

Урад дал – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

БАФАТ МАСАЛА

(BAFAT MASALA)

Этот вид масалы широко используется в мангалорской кухне, которая в свою очередь возникла под влиянием южноиндийской и португальской кухни. *Бафат масала* используется во многих мясных (особенно для ароматизации свинины) блюдах, а также в вегетарианских.

Перец Байджи или кашмирский сушеный – 4-8 стручков

Кориандр зерно – 4 ст.л.

Зира семя – 2 ст.л.

Горчица семя – 1 ст.л.

Куркума молотая – 1 ст.л.

Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Перец белый горошек – 4 ч.л.

Чеснок молотый – 4 ч.л.

Имбирь молотый – 2 ч.л.

Нигелла семя – 2 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Корица цельная – 2,5 см

Бадьян – 6 звездочек

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне (корицу предварительно разломать на небольшие кусочки), выложить в отдельную миску и остудить. Поместить все специи в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

АХАРИ МАСАЛА ***(ACHARI MASALA)***

Ахари или *ачари масала* – это пенджабская пряная комбинация, которая используется для ароматизации маринованных овощей, солений, *чатни* и блюд *ачари*. Соль добавляется по вкусу.

Фенхель семя – 1 ч.л.
Кориандр семя – 1 ч.л.
Зира семя – 1/2 ч.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Асафетида молотая – 1/2 ч.л.
Нигелла семя – 1 ч.л.
Горчица семя (желательно черная) – 1 ч.л.
Перец кайенский сушеный – 4 стручка
Пажитник семя – 1/2 ч.л.

Прогреть все цельные специи на сухой сковороде на среднем огне, выложить в отдельную миску и остудить. Поместить прогретые специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить оставшиеся специи и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

ПОРОШОК КАРРИ И ЕГО РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВАРИАНТЫ ***(CURRY POWDER)***

Нет ни одной подобной смеси в мире в масштабах ее вариаций, региональной составляющей и неограниченного диапазона вкусов. Вариантов этой, изначально южноиндийской, смеси существует великое множество. И эти варианты, как вы убедитесь позднее, уходят далеко за пределы Индии. В состав индийского *карри* может входить десятки различных специй, но пять ингредиентов неизменны в этой смеси: куркума, кориандр, пажитник, кайенский перец и зира являются главнейшими компонентами и занимают до 90% от общего объема смеси. Остальные специи добавляют гармонию вкусов и утонченность аромата. Но это относится только к индийским вариантам порошка *карри*. С другими региональными вариациями этой пряной комбинации все обстоит по-другому.

Вероятно, одной из причин столь великого разнообразия рецептов *карри* является изобилие блюд, которые требуют индивидуальной подборки специй. Будь то мясо или овощи, закуски или десерты, соусы или напитки, для каждой из этих категорий блюд найдется свой неповторимый рецепт порошка *карри*, чтобы дополнить и подчеркнуть вкус определенного блюда.

Ниже я опишу 2 варианта классического порошка *карри*, а затем несколько региональных вариантов.

Базовый вариант порошка Карри

Кориандр зерно – 7 ст.л.
Зира семя – 6 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Куркума молотая – 6 ст.л.
Имбирь молотый – 2 ст.л.
Горчица семя – 2 ст.л.
Пажитник семя – 2 ст.л.
Перец кайенский молотый – 2 ч.л.
Кардамон семя – 2 ч.л.

Измельчить все компоненты в ступке, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения. Для идеального порошка использовать блендер или кофемолку.

Рецепт наиболее качественного Карри (наивысшее качество)

Куркума молотая – 30 гр
Кориандр зерно – 27 гр
Пажитник семя – 4 гр
Перец кайенский молотый – 4 гр
Зира семя – 8 гр
Кардамон семя – 5 гр
Гвоздика цельная – 2 гр
Фенхель семя – 2 гр
Перец душистый горошек – 4 гр
Корица молотая – 4 гр
Мускатный орех дробленный – 2 гр
Перец белый горошек – 4 гр
Имбирь молотый – 4 гр

Поместить цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

Кашмирский Карри (Kashmiri Curry Powder)

На севере Индии располагается холодный Кашмир. Местные кулинары и повара добавляют в карри теплые виды специй такие как корица, кардамон и гвоздика. Сливаясь со жгучестью перца чили и мягкими нотками куркумы, все специи начинают излучать теплые ароматы. Иногда в этот вид карри добавляют кашмирский шафран – самый редкий и качественный шафран.

Гвоздика цельная – 1/2 ч.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Кардамон семя – 2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Перец Гуахильо сушеный – 1-2 стручка
Корица молотая – 1 1/2 ч.л.

Измельчить все компоненты в ступке, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Карри Мадрас (Madras Curry)

Этот вид порошка карри родом из Южной Индии, однако он не считается традиционной смесью. Порошок был создан для ресторанов индийской кухни в Великобритании и по сей день используется для ароматизации супов, соусов, мясных, рыбных и овощных рагу. В следующей части книги вы сможете ознакомиться с рецептом пасты мадрас.

Кориандр зерно – 4 ст.л.
Горчица коричневая семя – 2 ст.л.
Куркума молотая – 2 ст.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Перец кайенский или кашмирский хлопья – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Корица молотая – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.

Кардамон семя – 1 ч.л.

Поместить цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

Джалфрези Карри (Jalfrezi Curry)

Эта пряно-кислая комбинация традиционно используется в Индии для ароматизации такой группы блюд *карри* как *джалфрези*. С рецептом *пасты*, из которой изготавливается соус для этих блюд, вы сможете ознакомиться в следующей части книги.

Зира семя – 1 1/2 ст.л.

Кориандр зерно – 1 ст.л.

Пажитник семя – 2 ч.л.

Гвоздика цельная – 1 1/2 ч.л.

Перец черный горошек – 1 1/2 ч.л.

Кардамон семя – 2 ч.л.

Куркума молотая – 1/2 ч.л.

Имбирь молотый – 1/2 ч.л.

Перец кайенский молотый – 1 1/2 ч.л.

Амчор – 1/2 ч.л.

Поместить цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

Раджма Карри (Rajma Curry)

Раджма – это традиционное блюдо северной Индии на основе красной фасоли. Одноименный порошок *карри* является базовым ароматически-вкусовым ингредиентом в этом блюде.

Зира семя – 1 1/2 ст.л.

Кориандр зерно – 1 ст.л.

Пажитник семя – 1 ст.л.

Корица цельная – 2,5 см

Гвоздика цельная – 2 ч.л.

Перец черный горошек – 2 ч.л.

Кардамон семя – 2 ч.л.

Имбирь молотый – 1/2 ч.л.

Перец кайенский молотый – 2 ч.л.

Поместить цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

Шри-Ланкийский Карри (Sri Lankan Curry Powder)

В отличие от индийского *карри*, компоненты *ланкийского* предварительно прогревают на сковороде. По этой причине этот вид *карри* намного темнее и поэтому второе его название – *черный карри*. Помимо этого, *шри-ланкийский карри* в большинстве случаев не содержит жгучий перец чили и следовательно он намного мягче, чем его индийский родственник. Рис, входящий в состав этого порошка, является хорошим загустителем. Однако, куркумы в этом *карри* нет. Как и индийский *карри*, эта смесь универсальна и используется во множестве блюд, особенно хороша с блюдами *карри* на основе говядины. Отлично подходит в качестве натирки для мяса с последующим его обжариванием.

Сырой рис Басмати – 1 ст.л. (по желанию)

Кориандр зерно – 2 ст.л.

Корица цейлонская цельная – 2,5 см

Кардамон семя – 2 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Фенхель семя – 1 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Пажитник семя – 2 ст.л.

Прогреть все специи и рис на сухой сковороде и затем остудить. Поместить ингредиенты в блендер, тщательно перемолоть и пересыпать в контейнер для хранения.

Пакистанский Карри (Pakistani Curry Powder)

Пакистанская и Индийская кухни очень близки друг к другу так же как их культура, поскольку относительно недавно Пакистан относился к Индии. Этот вид *карри* уникален так как не включает в свой рецепт куркуму. Помимо этого, он содержит сладковатые нотки из-за содержания в нем аниса и корицы. Этот *карри* используют в маринадах для курицы и говядины, а также он входит в состав одной из самых знаменитых пряных паст Индии – *роган джош*, о которой мы поговорим чуть позже.

Кориандр семя – 3 ст.л.
Паприка сладкая молотая – 4 ч.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Анис семя – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/2 ч.л.
Перец гуахильо сушеный (без семян), нарезанный кусочками в 2,5 см – 4 стручка

Поместить цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

Балти Карри (Balti Curry)

Этот вид *карри* заслуживает отдельного почтения. Он зародился на границе Индии и Пакистана. Некоторые кулинары причисляют его к вариации *кашмирского карри*, другие в свою очередь к вариации *пакистанского карри*, третьи же утверждают о британском происхождении (город Бирмингем). Но несмотря на это, я решил отдельно описать его и поделиться с вами его оригинальным рецептом. Эту пряную комбинацию редко используют как сухую смесь, а напротив, готовят сразу пасту, непосредственно перед закладкой в блюдо. По традиции блюда с данной пастой готовят в глубокой сковороде, похожей на китайский вок. Специи, как ни странно для порошков *карри*, предварительно прогревают на сухой сковороде. Для придания пастообразного состояния в эту смесь специй традиционно добавляют свежий чеснок и имбирь, растительное масло и белый винный уксус.

Кориандр зерно – 4 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Фенхель семя – 2 ч.л.
Горчица коричневая семя – 2 ч.л.
Кардамон семя – 2 ч.л.
Ажгон семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 10 шт
Пажитник семя – 1 ч.л.
Лавровый лист – 6 шт
Корица молотая – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 1 1/2 ч.л.

Нигелла семя – 1 ч.л.

Все цельные специи прогреть на сухой сковороде до раскрытия аромата. Остудить и измельчить до состояния порошка. Соединить с молотыми специями и тщательно перемешать.

ЧАР МАСАЛА **(CHAR MASALA)**

Чар масала, она же *кабул масала* или *афганский карри*. Эта пряная комбинация возникла в Афганистане под влиянием широкого разнообразия *масал*. Она используется главным образом для ароматизации блюд из риса, а также с различными видами мяса и рыбы.

Зира семя – 1 ст.л.

Гвоздика цельная – 1 ст.л.

Кардамон черный семя – 1 ст.л.

Корица цельная, дробленая – 1 палочка (2,5 см)

Прогреть все специи в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата, а затем переложить в миску и остудить. Поместить в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения. В некоторых случаях гвоздику заменяют душистым перцем.

РЕЮНЬОН МАСАЛА **(REUNION MASALA)**

Реюньон – это остров, принадлежащий Франции и расположенный в Индийском океане недалеко от острова Мадагаскар. Под влиянием индийской кулинарной культуры местные жители разработали свою уникальную пряную комбинацию для ароматизации блюд *карри* и риса. В некоторых источниках вы можете столкнуться с другим названием этой пряной комбинацией – *Massalé*.

Кориандр зерно – 2 ст.л.

Зира семя – 1 ст.л.

Пажитник семя – 2 ст.л.

Перец черный горошек – 2 ст.л.

Куркума молотая – 1 ст.л.

Гвоздика цельная – 3 ч.л.

Горчица черная семя – 2 ст.л.

В сухой сковороде прогреть все цельные специи на среднем огне. Переложить в отдельную миску и остудить. Поместить прогретые специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить куркуму, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

АЗИАТСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

В большинстве азиатских регионах, в особенности, в Юго-Восточной Азии, более популярны пасты на основе различных свежих компонентов и специй нежели сухие композиции. Но несмотря на это, в китайской, японской и других паназиатских кухонь можно встретить свою, ни на что не похожую, уникальную смесь специй. Чего стоит хотя бы *китайская смесь пяти специй*, которая преподносит нам идеальный баланс пяти вкусов или бенгальская смесь *панч фарон*, которая объединила в себе средиземноморские и индийские элементы!

КИТАЙСКАЯ СМЕСЬ ПЯТИ СПЕЦИЙ **(CHINESE FIVE-SPICE POWDER)**

В китайской культуре присутствует так называемый баланс гармонии пяти элементов: дерево, огонь, земля, вода и металл. Эта философия, как считается, способствует укреплению здоровья и благополучию, и практикуется в повседневной жизни начиная от фэн-шуй и заканчивая пищей. *Китайская смесь пяти специй* доказывает успех этой философии поскольку она является

совершенным балансом вкусов. Сычуаньский перец, корица, гвоздика, фенхель и бадьян превращают каждую из специй в единый букет фантастических вкусов и ароматов.

Традиционно используя для жирных видов мяса (утка и свинина), эту смесь также можно добавлять для ароматизации десертов и гарниров. Эта универсальная смесь может использоваться как база для других приправ. Попробуйте добавить пикантность других специй и пряностей для достижения совершенно новых ароматов.

Бадьян – 10 гр

Гвоздика цельная – 10 гр

Корица цельная – 10 гр

Перец сычуаньский – 10 гр

Фенхель семя – 10 гр

Необходимо прогреть все перечисленные выше специи на сухой сковороде, остудить и растереть в порошок. Переложить в контейнер для последующего хранения.

СИНЬЦЗЯНЬ

(XINJIANG)

Эта китайская смесь хороша в качестве натирки для барбекю и жареного мяса, в том числе и *шашлыка* из баранины, говядины, свинины и курицы. Смесь довольно острая, поэтому при желании вы можете уменьшить количество чили. Вместо *японского перца* можно использовать любой ароматный чили по вашему вкусу.

Зира семя – 4 ст.л.

Перец японский хлопья – 2 ст.л.

Перец черный горошек – 2 ст.л.

Перец сычуаньский – 1 ст.л.

Имбирь молотый – 1 ст.л.

Чеснок молотый – 1 ст.л.

Перец кайенский молотый – 1 ½ ч.л.

Соль морская – 1 ½ ч.л.

Прогреть в сухой сковороде семена зиры, горошины черного и сычуаньского перца. Остудить и добавить в ступку вместе с хлопьями чили. Растолочь до необходимой консистенции, добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

ШИЧИМИ ТОГАРАШИ

(SHICHIMI TOGARASHI)

Эта пряная и пикантная японская смесь усиливает вкус лапши и жареного мяса. Еще ею можно посыпать фрукты. Также в Японии этой смесью приправляют бульоны и супы, жирные виды рыбы и мяса. В оригинальном рецепте смеси используются семена конопли, но в моем варианте они заменяются семенами пищевого мака. В скобках приведены альтернативные пропорции этой комбинации. В качестве перца чили можно использовать японские, китайские или корейские сорта.

Перец сычуаньский – 2 ст.л. (5 ст.л.)

Корка мандарина или апельсина – 1 ст.л. (2 ст.л.)

Листы нори в хлопьях – 2 ч.л. (4 ч.л.)

Перец японский или китайский хлопья – 1 ст.л. (2 ст.л.)

Семена мака – 2 ч.л. (4 ч.л.)

Черный кунжут семя – 2 ч.л. (4 ч.л.)

Чеснок молотый – 2 ч.л. (4 ч.л.)

На сухой сковороде прогреть сычуаньский перец, выложить в миску и остудить. Затем на этой же сковороде прогреть корку апельсина и кунжут, после чего остудить их. Смешать все

ингредиенты и переложить в контейнер для хранения. В некоторых вариациях смеси вместо чеснока используют белый кунжут, а также измельчают все ингредиенты до нужного помола в кофемолке.

Нори – японское название съедобных водорослей, которые высушиваются, а затем прессуются в виде зеленых листов. Используются в японской, корейской и китайской кухни. Стали известны в мировой кулинарии благодаря популяризации суши и роллов, будучи одним из главных ингредиентов.

ГОМАСИО (GOMASIO)

Гомасио – это простая, но очень популярная японская комбинация поджаренных семян кунжута и японской морской соли. Выступает в качестве классической универсальной приправы – заменителя соли.

Кунжут черный семя – 1/4 чашки
Кунжут белый семя – 1/4 чашки
Соль морская японская мелкая – 1 1/2 ч.л.

В течение 2-3 минут обжарить семена кунжута в сковороде на среднем огне. Пересыпать горячий кунжут в миску, добавить соль, перемешать, накрыть крышкой и оставить на 10 минут. Использовать согласно рецепту или в качестве заменителя привычной для вас соли. При желании семена кунжута можно растереть в ступке или размолоть в кофемолке.

ПАНЧ ФАРОН (PANCH PHORON)

Эта смесь пользуется огромной популярностью в Бангладеше и в северных регионах Индии, и переводится как «пять специй». Второе название смеси – *бенгальская смесь специй*. Эту комбинацию кладут в блюда как с цельными семенами, так и в молотом виде. Ее принято добавлять в овощные блюда (особенно баклажаны), жареное мясо и приправлять ею рыбу. Довольно часто *бенгальской смесью* с цельными семенами ароматизируют масло с последующим обжариванием тех или иных продуктов.

Нигелла семя – 1 ст.л.
Горчица семя (черная или коричневая) – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.

В отличие от большинства других смесей *панч фарон* не измельчается – все специи используются целиком. Перед применением все семена прогреваются на сухой сковороде. В некоторых случаях они обжариваются в масле и перед подачей на стол блюдо поливается всей смесью.

НЕПАЛЬСКАЯ СМЕСЬ ДЛЯ МЯСА (NEPALI SEASONING)

Непальская смесь специй, или *непальская масала*, традиционно используется в качестве приправы к различным видам мяса и блюд на их основе.

Зира семя – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Лавровый лист – 2 шт
Перец сычуаньский – 1 ст.л.

Перец черный горошек – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 5 шт
Асафетида молотая – 1/4 ч.л.
Перец кашмирский сушеный – 5-10 стручков
Мускатный орех дробленный – 1 ст.л.
Кардамон цельный – 5 коробочек

Прогреть в сухой сковороде на среднем огне все цельные специи. Выложить в миску и остудить. Переложить все специи в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

АЗИАТСКАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ФРУКТОВОГО САЛАТА (ASIAN FRUIT SALAD SEASONING)

Приготовьте свой любимый микс из фруктов, приправьте этой смесью сбалансированных между собой специй, смакуйте и получайте райское наслаждение.

Корица молотая – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Мед – 2 ст.л.
Кокосовое масло – 2 ст.л.

Смешать корицу и мускатный орех в отдельной миске и постепенно добавлять кокосовое масло. Когда все эти три ингредиента соединятся воедино, добавить мед. Перемешать и заправить этой смесью фрукты.

Кокосовое масло – масло, получаемое из сушеной мякоти кокосового ореха.

МАЛАЗИЙСКАЯ СМЕСЬ

«
**СЕМЬ
МОРЕЙ**
»

(MALAYSIAN SEVEN SEAS CURRY POWDER)

Ароматная, слегка жгучая смесь популярна в малазийской кухне. Она также известна как *малазийский карри*. Остроту можно варьировать в зависимости от количества жгучего перца. Ее добавляют в пасты и соусы *карри*, супы и маринады. Наиболее популярны куриные и овощные *карри* на основе кокосового молока, а также блюда из свинины и морепродуктов.

Кориандр зерно – 4 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – 6 шт
Кардамон цельный – 6-7 коробочек
Корица цельная – 2,5 см
Куркума молотая – 2 ½ ч.л.
Перец тайский сушеный – 2-5 стручков (либо 2 ч.л. в хлопьях)

В сухой сковороде на среднем огне прогреть цельные специи до небольшого потемнения (кардамон не прогревать). После того как специи остынут, поместить их вместе с семенами кардамона в кофемолку и размолоть в порошок. Добавить куркуму и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения. Также в некоторых рецептах *малазийского карри* встречаются фенхель и черный перец.

СИНГАПУРСКИЙ

КАРРИ

(SINGAPORE CURRY POWDER)

Эту смесь специй в Сингапуре используют для маринования различных видов мяса перед последующим приготовлением. Отличным сочетанием к мясному блюду будет рис.

Кориандр зерно – 6 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Корица цельная – 2,5 см
Гвоздика цельная – 6 шт
Куркума молотая – 2 ч.л.
Перец тайский сушеный – 4 стручка
Кардамон цельный – 4 коробочки
Перец черный горошек – 2 ч.л.

В сухой сковороде на среднем огне прогреть все цельные специи. Переложить в отдельную миску и остудить. Поместить подогретые специи в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Добавить куркуму, тщательно перемешать и поместить смесь в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (для рыбы и морепродуктов)

Кориандр зерно – 6 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Фенхель семя – 2 ст.л.
Перец тайский сушеный – 2 стручка

В сухой сковороде на среднем огне прогреть все цельные специи. Переложить в отдельную миску и остудить. Поместить подогретые специи в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Добавить куркуму, тщательно перемешать и поместить смесь в контейнер для хранения.

ВЬЕТНАМСКИЙ КАРРИ

(CARI)

Эта вьетнамская пряная комбинация появилась под влиянием индийского порошка *карри*. Смесь используется в качестве приправы для вьетнамских блюд *карри*, лапши и овощных рагу.

Листья карри свежие или сушеные – 8 шт
Бадьян – 2 звездочки
Кориандр зерно – 4 ст.л.
Зира семя – 2 ч.л.
Горчица черная семя – 1/2 ч.л.
Пажитник семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Перец тайский сушеный – 2 стручка
Перец черный горошек – 1 ч.л.

Прогреть по-отдельности все цельные специи в сковороде на среднем огне до раскрытия аромата. Выложить в миску и остудить. Переложить в кофемолку и превратить в мелкий

порошок. Соединить с остальными молотыми специями и тщательно перемешать. Поместит в контейнер для хранения.

КИТАЙСКИЙ КАРРИ ***(GA LEI FAN)***

Смесь порошка *карри*, который используется в качестве приправы для китайских тушеных блюд.

Кориандр молотый – 1 ст.л.
Кардамон молотый – 1 ст.л.
Зира молотая – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Горчица желтая молотая – 1 ст.л.

Соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

ИНДОНЕЗИЙСКИЙ КАРРИ ***(INDONESIAN CURRY)***

Смесь порошка *карри*, который используется в качестве приправы для индонезийских блюд *карри*. Часто применяется вместе в *самбалом горенг* или пастой *бамбу*

Кориандр зерно – 6 ст.л.
Зира семя – 3 ст.л.
Фенхель семя – 1 1/2 ст.л.
Корица цельная – 1 полочка (5 см)
Перец тайский молотый – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 8 шт
Цедоария свежемолотая – 1 ч.л. (возможно заменить на калган или обычный имбирь)
Кардамон черный цельный – 8 коробочек

Вынуть семена из коробочек кардамона, корицу разломать на несколько кусочков. Прогреть цельные специи в сухой сковороде на среднем огне. Выложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

Цедоария или белая куркума – родственник привычной нам куркумы, в отличие от которой заранее не перемалывается, а хранится в цельном виде. Используется крайне редко и в настоящее время практически полностью заменяется имбирем. Обладает приятным мускусным вкусом, похожим на молодой имбирь с небольшим намеком на горечь.

ЯПОНСКИЙ КАРРИ ***(JAPANESE CURRY)***

Смесь специй, которая используется в качестве приправы для японских блюд *карри*. Уникальность этого порошка заключается в том, что в него входят такие непривычные ингредиенты для восточноазиатской кухни как душистый перец, орегано и какао порошок. В результате из этой смеси изготавливают пасту и закладывают ее во время приготовления блюда. Это полный рецепт порошка, и вы вправе упрощать его, опуская некоторые ингредиенты.

Кориандр зерно – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.

Корица цельная – 2 палочки (по 5 см)
Фенхель семя – 1/2 ч.л.
Лавровый лист -2 шт
Кардамон черный – 2 коробочки
Перец душистый горошек – 1 ч.л.
Орегано сушёный – 1 ч.л.
Какао порошок – 2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 шт

Соединить все ингредиенты в кофемолке и превратить в мелкий порошок. Смесь по традиции должна иметь консистенцию идеального порошка. Пересыпать в контейнер для хранения. В некоторых случаях какао порошок заменяется молотым имбирем, а для пряно-острого вкуса добавляется кайенский перец.

СИАМСКАЯ (ТАЙСКАЯ) СМЕСЬ (THAI SEASONING)

В Таиланде и странах Индокитая широко распространена мало-жгучая *сиамская смесь*. Ее также называют *тайской смесью* или *смесью десяти специй*. Она представляет собой ароматный, своеобразного тембра и запаха порошок, со слабой, приятной жгучестью. Добавляют ее в картофельные, мясные и рисовые блюда, а иногда даже в тесто. Эта смесь уникальна поскольку ее принято сочетать со свежим луком-шалотом (либо с обычным репчатым луком), который предварительно томят в растительном масле. Лук должен превышать общую массу всей смеси в десять раз. Вторая уникальность этой комбинации заключается в том, что она "действует" только в слегка подогретом виде. Употреблять ее, как, например, черный перец, в сухом виде, посыпая ею готовое блюдо, нельзя.

Перец черный горошек – 1 часть (6 грамм)
Чеснок молотый – 1 часть (6 грамм)
Фенхель семя – 1 часть (6 грамм)
Куркума молотая – 1 часть (6 грамм)
Мускатный орех дробленный – 1 часть (6 грамм)
Бадьян – 1 часть (6 грамм)
Анис семя – 1 часть (6 грамм)
Кардамон семя – ½ части (3 грамма)
Перец кайенский или тайский молотый – 2 части (12 грамм)
Петрушка сушеная – ½ части (3 грамма)

Поместить все цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

АФРИКАНСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

На африканскую кухню оказали влияние мировые кулинарные концепции (европейские, индийские и азиатские), для которых характерны такие специи и пряности как кардамон, перец чили, кориандр, корица, зира, гвоздика, тмин, пажитник, чеснок, имбирь, мята, мускатный орех, кунжут, душистый и черный перец, куркума и многие другие. Из-за этих влияний на свет родились настоящие изыски пряных комбинаций, в которых проявляются прекрасные вкусовые и ароматические гаммы и балансы, сочетание ингредиентов друг с другом и универсальность их применения. Некоторые из этих комбинаций состоят из поразительно большого числа ингредиентов.

ДУККА (DUKKAN)

Эта египетская смесь сочетает в себе ароматные специи, лесные орехи и пряные травы наряду с текстурой и вкусовыми перепадами. Традиционное назначение смеси таково: хлеб вначале

погружают в оливковое масло, а затем в смесь специй, которая вместе с маслом излучает целую палитру вкусов и ароматов на, казалось бы, простом кусочке хлеба. Не менее популярное применение смесь нашла в качестве салатной посыпки и маринада для различных видов мяса перед последующем приготовлением или обжариванием на гриле. Вы можете с легкостью использовать эту смесь в качестве панировки для рыбы или курицы. Или, например, использовать ее как приправу для салатов, добавив немного оливкового масла и сумаха. *Дукка* впитывает в себя только лучшее из таких пряностей как зира, кориандр, тимьян и майоран.

Фундук дробленный – ¼ чашки

Кунжут белый семя – 2 ст.л.

Зира семя – 2 ст.л.

Кориандр зерно – 1 ½ ст.л.

Перец черный горошек – ½ ч.л.

Майоран сушеный – 2 ч.л.

Тимьян сушеный – 1 ч.л.

Соль морская – 1-2 ч.л.

На сухой сковороде прогреть фундук и кунжут до золотистого цвета. Выложить в чашку и остудить. На той же сковороде подогреть семена зиры, кориандра и горошины черного перца. Остудить. Размолоть семена зиры и кориандра, а также фундук и горошины перца, до среднего помола. Соединить все специи в смесь и тщательно перемешать. Хранить в герметично закрытом контейнере.

БЕРБЕРЕ ***(BERBERE)***

Эфиопская смесь специй, для которой характерны острые вкусовые ноты и «сложный», но восхитительный аромат. В случае, если вы не поклонник острых специй, вам все же следует попробовать эту смесь и научиться дозировать ее в ваши блюда. Баланс вкусов обеспечен при добавлении *бербере*. В дополнении к остроте имбиря, кайенского и черного перца *бербере* содержит в себе кориандр, пажитник, куркуму, паприку и чеснок, которые сливаются в балансе ароматов душистого перца, кардамона, корицы, мускатного ореха и гвоздики.

Смесь специй *бербере* традиционно используется в тушеных блюдах, особенно длительного томления, а также усиливает вкусовые составляющие супов и всех видов рагу, в том числе и овощных. Идеально сочетается с блюдами из помидор и, следовательно, гармонирует с кетчупами и томатными соусами. Является отличным маринадом для различных видов мяса и рыбы. *Доро ват* – знаменитое эфиопское национальное блюдо, которое просто немислимо без добавления в него порошка или пасты *бербере*.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Кориандр зерно – 1 ст.л.

Пажитник семя – 2 ч.л.

Перец черный горошек – 2 ч.л.

Зира семя – 1 ч.л.

Перец душистый горошек – 1 ч.л.

Кардамон семя – 1 ч.л.

Паприка красная молотая – 2 ч.л.

Чеснок молотый – 2 ч.л.

Имбирь молотый – 1,5 ч.л.

Корица молотая – ½ ч.л.

Куркума молотая – 1 ч.л.

Перец кайенский молотый – 1/2 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Перец Пикин или Пири-Пири сушеный – 5 стручков (или по вкусу)

На среднем огне в толстостенной сковороде прогреть гвоздику, кориандр, пажитник, черный и душистый перец и зиру до раскрытия ароматов. Остудить и смешать с остальными ингредиентами. Растереть в ступке до консистенции порошка и засыпать в контейнер для последующего хранения. *Кайенский перец* можно заменить тремя стручками перца чили (например, *птичий глаз*). А перец *пикин* можно заменить на 2-3 стручка перца *де арболь*.

Вариация этой смеси

Перец Птичий Глаз сушеный – 5 стручков

Кардамон семя – 2 ч.л.

Зира семя – 1 ч.л.

Кориандр зерно – 1 ч.л.

Пажитник семя – 1 ч.л.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Перец душистый горошек – 1 ч.л.

Перец черный горошек – 2 ч.л.

Имбирь молотый – 1 ч.л.

Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.

Соль морская – 2 ст.л.

На среднем огне в толстостенной сковороде прогреть все цельные специи (стручки чили не прогревать) до раскрытия ароматов. Остудить и поместить в кофемолку вместе с чили. Превратить в порошок, добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для последующего хранения.

МИТМИТА

(MITMITA)

Митмита – это традиционная эфиопская приправа. Для жителей Эфиопии по значимости ее можно сравнить с грузинской *аджикой*, среднеазиатским *ладжаном* или египетской *дуккой*. Она является не только универсальной приправой для уже готовых блюд, но также и маринадом. Самым известным блюдом, где используется *митмита* (в качестве маринада для мяса, а также добавляется в процессе тушения) является *китфо*. Одним из главных ингредиентов этой пряной комбинации выступает огненный перец чили *птичий глаз*. В случае, если вы предпочитаете менее жгучие сорта чили, вам следует заменить исходный перец.

Зира семя – 2 ст.л.

Кардамон семя – 2 ст.л.

Перец черный горошек – 1 ст.л.

Перец душистый горошек – 1 ст.л.

Имбирь молотый – 1 ст.л.

Чеснок молотый – 2 ч.л.

Гвоздика цельная – 2 ч.л.

Корица цельная – 5 см

Перец Птичий Глаз молотый – 6 ст.л.

Поместить все цельные специи в кофемолку и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

МЕКЕЛЕША

(MEKELESHA)

Мекелеша (второе название *kimem wot*) – это эфиопская пряная смесь из семи специй. Используется в качестве приправы для тушеного мяса. Практически всегда добавляется в самом конце приготовления для «финишной» ароматизации и вкусового обогащения мясного рагу, соусов и бульонов.

Перец черный горошек – 1 ч.л.
Кардамон семя – 1/2 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Зира семя – 1/2 ч.л.
Перец длинный Пиппали – 1/2 ч.л.
Гвоздика цельная – 4 шт
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.

Прогреть на сухой сковороде семена кардамона, зиры и гвоздики, отложить в отдельную миску и остудить. Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Зира молотая – 110 гр
Ажгон молотый – 110 гр
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Кардамон молотый – 1 1/2 ст.л.

Соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

РАС

-

ЭЛЬ

-

ХАНУТ

(RAS EL HANOUT)

Я просто не смог не включить в эту книгу такую широко известную и в то же время самую засекреченную смесь специй как *рас-эль-ханут*. Эта одна из самых сложных во всех смыслах и проявлениях пряных комбинаций. Формула идеальной смеси помещена за семью печатями как рецепт кока-колы или жареной курицы KFC.

Каждый торговец специй в Северной Африке всегда имел особую, эксклюзивную смесь – смесь, в состав которой входили специи и пряности лишь лучших и качественных сортов. Именно так и зародилась смесь, которую называли «хозяин лавки» или *рас-эль-ханут*.

Смесь полна тонких сладких ароматов паприки, корицы, гвоздики и аниса, острых ноток черного и красного перцев и горьких вкусов куркумы, а в более сложных вариантах, и шафрана. Однако, ни одна из специй не доминирует над другими, а напротив, вступает в чуткий баланс вкусов.

Смесью приправляют баранину, тушеную курицу, рыбу, овощное рагу, различные виды супов. Также эта пряная комбинация выступает в качестве натирки и маринада.

Я привожу 4 примера рецепта с традиционными для этой смеси специями. Вы можете регулировать специи по своему вкусу.

Перец Птичий Глаз молотый – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/2 ч.л.
Корица цельная – 2,5 см
Тмин семя – 2 1/2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 1/2 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Перец душистый горошек – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 1/2 ч.л.
Горчица семя – 1 ч.л.

Имбирь молотый – 1 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Пажитник семя – ½ ч.л.
Кардамон семя – ½ ч.л.
Анис семя – ½ ч.л.

Все специи размолоть до консистенции порошка и переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Корица молотая – 3 ч.л.
Тмин молотый – 3 ч.л.
Куркума молотая – 3 ч.л.
Кориандр молотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Кардамон молотый – 2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.
Чеснок молотый – 1 ч.л.
Сельдерей сушеный или семя – 1 ч.л.
Перец черный молотый – 1 ч.л.
Кукурузная мука – 2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Смешать все специи и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец черный горошек – 5 ст.л.
Перец белый горошек – 5 ст.л.
Перец душистый горошек – 5 ст.л.
Анис семя – 5 ст.л.
Корица цельная – 2 палочки (по 5 см)
Мускатный цвет молотый – 2 ст.л.
Кардамон семя – 3 ст.л.
Шафран – 1 ½ ст.л.
Мускатный орех – 2 шт (по 5 грамм каждый, предварительно натереть на терке)
Имбирь молотый – 7 ст.л
Куркума молотая – 6 ст.л.
Паприка красная молотая – 4 ст.л.
Перец кайенский молотый – 2 ч.л.

Разогреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее черный, белый и душистый перец, семена аниса, корицу и семена кардамона. Прогреть до появления характерного аромата, затем выложить в отдельную миску и добавить нити шафрана для его прогрева. После того как специи остынут, поместить их в кофемолку и превратить в порошок. Добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец Птичий Глаз сушеный – 3 стручка
Корица цельная (5 см) – 2 палочки
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.

Зира семя – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Мелегетта – 2 ч.л.
Лепестки розы сушеные – 2 ч.л.
Лаванда сушеная – 2 ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Нигелла семя – 1 ч.л.
Тмин семя – 1 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Анис семя – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Перец кубеба горошек – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде до появления аромата. Остудить, переложить в кофемолку и размолоть в порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

***Лепестки розы** – лепестки многих сортов вначале замачивают, а затем сушат, и после этого используют в кулинарии. Вы можете добавить сушеные лепестки розы в любую африканскую или ближневосточную пряную комбинацию.*

***Лаванда** – обладает слегка горьковатым,пряно-терпким вкусом и поэтому в некоторых случаях порошком лаванды приправляют блюда, заменяя ею перец. Идеально сочетается со многими пряными травами. Бутоны лаванды применяют в приготовлении десертов.*

ЮЖНОАФРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ **(SOUTH AFRICAN SEASONING)**

Смесь представляет собой южноафриканский вариант порошка *карри* со сладко-острым балансом. Ее используют для маринования птицы и мяса, а также в тушеных мясных блюдах.

Гвоздика цельная – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 4 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 3 ст.л.
Перец кайенский сушеный – 3 стручка
Тмин семя – 3 ст.л.
Кардамон молотый – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.

В сухой сковороде прогреть все цельные специи до появления аромата. Остудить и измельчить в кофемолке или ступке. Добавить остальные специи и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

Кейптаун Масала (Cape Town Masala)

Опираясь на некоторые источники, можно сделать предположение, что эта пряная комбинация была придумана голландскими колонизаторами, а впоследствии и поселенцами, которые некогда занимали земли, известные в наше время как Южно-Африканская Республика. Эта смесь не только основательно прижилась там, но и стала достаточно популярной среди поваров и ценителей пряных комбинаций. Как и классический *карри* порошок эта смесь специй настолько же универсальна и используется в приготовлении множества южноафриканских блюд.

Перец кайенский молотый – 1/2 чашки
Паприка сладкая молотая – 1/2 чашки
Кориандр зерно – 1/4 чашки
Кардамон семя – 3 ст.л.
Куркума молотая – 3 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.

Поместить все ингредиенты в ступку или кофемолку и размолоть до нужного помола. Переложить в контейнер для хранения.

АРИССА ***(HARISSA)***

Как только вы начнете применять *ариссу* в своих кулинарных шедеврах, она без всяких сомнений найдет свое место среди вашей коллекции специй и приправ. Эта экстраординарная смесь пришла к нам из Северной Африки, а точнее из Туниса, и схожа по своему применению с американским *чили порошком*, однако, в ней кроется сложность и глубина вкусов и ароматов. Эта смесь хорошо зарекомендовала себя во многих блюдах, в которых используется привычный *порошок чили*. Зачастую из этой пряной комбинации готовят пасту, которая стоит на столе в каждом доме и представляет собой универсальную приправу, сравнимую с *аджикой*, русской *горчицей* или *кетчупом*. (Рецепт пасты описан в следующей части книги).

Арисса может быть использована в качестве приправы для соусов и глазури (с добавлением меда), для маринования рыбы или говядины, для шашлыков, в тушеных блюдах и в супах. Эта смесь настолько универсальна, что применение ее может ограничиться только вашей фантазией.

Тмин семя – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Паприка копченая молотая – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 1,5 ч.л.
Перец кайенский или Пикин молотый – 1 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Чеснок молотый – 2 ч.л.
Перец Гуахильо хлопья – 2 ст.л.

Прогреть в сковороде семена тмина, кориандра и зиры до раскрытия аромата. Отложить подогретые специи в миску и остудить. Затем смешать с остальными специями, размолоть в порошок и поместить в контейнер для хранения.

ТУНИССКАЯ СМЕСЬ ИЗ ПЯТИ СПЕЦИЙ ***(GĀLAT DAGGA)***

Тунисская смесь из пяти специй, или *qalat daqqa*, представляет собой фиксированную пряную комбинацию, включающую в себя корицу, черный перец, гвоздику, мускатный орех и райские зерна (мелегетта). Зачастую к этим специям добавляют перечную мяту. *Тунисской смесью* ароматизируют кус-кус, овощные блюда (особенно из баклажан, кабачков), блюда из бобовых и рагу. Идеальна эта смесь в качестве маринада для утки и ягненка.

Перец черный горошек – 2 ст.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Мелегетта – 2 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.

Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения. Также в смесь добавляют 1 ст.л. перечной мяты для пряного аромата.

ТАБИЛ **(TAVIL)**

Тунис – довольно небольшое североафриканское государство, однако кулинарная культура этой страны по-настоящему пестрит изобилием вкусовых перепадов. Эта простая, но популярная смесь названа в честь ее главного ингредиента – кориандра. Она универсальна и применяется в качестве приправы и маринадов. Ею приправляют супы, рагу, жаркое, и неважно из мяса или овощей. Зачастую *табил* используют вместе с *ариссой* в качестве ароматной приправы.

Перец Гуахильо или Птичий Глаз хлопья – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 3 ст.л.
Кориандр зерно – 1/4 чашки
Тмин семя – 1 ст.л.

Поместить все ингредиенты в ступку или кофемолку и перемолоть до необходимого состояния. Переложить в контейнер для хранения.

ПИРИ-ПИРИ **(PIRI-PIRI)**

Вариантов этой жгучей смеси существует великое множество и не только в Африке, но и в Бразилии и Португалии. Различаются они видами перцев, которые собственно и являются изюминкой данной композиции. В мой вариант смеси входят три вида жгучих перцев и один сладкий – паприка. Вы можете поэкспериментировать и добавлять в смесь те виды чили, которые предпочитаете. Смесь может использоваться в качестве натирки для мяса, овощей, рыбы и морепродуктам, приправы в рагу и как основа к острым соусам.

Перец черный горошек – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.
Перец Анчо – 1 ч.л.
Лимонная корка или цедра – 2 ч.л.
Перец Пири-пири (Малагуета) или Пикин сушеный – 3 стручка
Паприка сладкая молотая – 1/4 чашки

Соединить все ингредиенты в ступке или кофемолке и перемолоть до необходимой консистенции. Переложить в контейнер для хранения.

МАРОККАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ **(MOROCCAN SPICE BLEND)**

Это семейство пряных комбинаций идеально подходит в качестве натирки и маринада для рыбных и мясных блюд, в особенности для баранины. Как и у большинства смесей *марокканская* имеет множество вариаций. Используйте эти смеси в различных блюдах марокканской кухни.

Тмин молотый – 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Душистый перец молотый – 1 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/4 ч.л.
Перец кайенский молотый – по вкусу
Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Корица молотая – 1 ст.л.
Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1/3 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/4 ч.л.
Кардамон молотый – 2 ч.л.

Соединить и тщательно перемешать все ингредиенты. Поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (для баранины)

Апельсиновая корка – 1 ст.л.
Зира молотая – 2 ч.л.
Кориандр молотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/2 ч.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.
Кардамон молотый – по вкусу

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (для говядины)

Тмин молотый – 2 ч.л.
Кориандр молотый – 2 ч.л.
Перец душистый молотый – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1/2 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (для свинины)

Кардамон молотый – 1/2 ч.л.
Тмин молотый – 3 ст.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 2 ст.л.
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Фенхель молотый – 1 1/2 ч.л.
Перец душистый молотый – 1/2 ч.л.

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ЛА-КАМА ***(LA KAMA)***

Ла-кама относится к марокканской кухне и представляет собой упрощенную версию смеси *рас-эль-ханут*. Классический вариант этой смеси включает в себя черный перец, имбирь,

куркуму, зиру, корицу и мускатный орех. Для *ла-кама* характерен теплый и перечный аромат и сладко-острый вкус. Используется в блюдах с курицей, рыбой и бараниной, а также для ароматизации супов и рагу.

Перец черный свежемолотый – 1 ст.л.

Имбирь молотый – 1 ст.л.

Куркума молотая – 1 ст.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Корица молотая – 1 ч.л.

Зира молотая – 2 ч.л.

Тщательно перемешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ТСИР

(TSIRE POWDER)

Эта простая пряная комбинация родом из Западной Африки применяется при приготовлении *кебабов*. Вначале кусочки мяса погружают в оливковое или другое растительное масло, затем покрывают яичным желтком, а после обмакивают в этой смеси. Перед подачей обжаренное мясо снова приправляют смесью *тсир*.

Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Имбирь молотый – 1/4 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1/4 ч.л.

Гвоздика молотая – 1/4 ч.л.

Корица молотая – 1/4 ч.л.

Соль морская – по вкусу

Арахис соленый, дробленный (иногда заменяется поджаренным кунжутом) – 1/2 чашки

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ЗАПАДНОАФРИКАНСКАЯ СМЕСЬ ДЛЯ РЫБЫ

(WEST AFRICAN FISH POWDER)

Эта пряная комбинация используется в странах Западной Африки для маринования рыбы перед последующим обжариванием. В расчете на 400 гр рыбы традиционно кладут 2 ч.л. смеси.

Кориандр зерно – 115 гр

Зира семя – 20 гр

Куркума молотая – 10 гр

Горчица черная семя – 10 гр

Перец Птичий Глаз сушеный – 115 гр

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне до сильного колера. Переложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

ЗАПАДНОАФРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ РАГУ

(WEST AFRICAN STEW POWDER)

Эта пряная комбинация используется в странах Западной Африки для ароматизации супов и тушеных блюд. В расчете на 400 гр мяса для супов или рагу традиционно кладут 2 ч.л. смеси.

Зира семя – 50 гр

Перец Птичий Глаз сушеный – 15 гр

Куркума молотая – 10 гр

Гвоздика цельная – 10 гр

Корица молотая – 10 гр

Перец Кубеба горошек – 5 гр

Перец черный горошек – 25 гр

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Переложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в мелкий порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

ЗАПАДНОАФРИКАНСКАЯ ПЕРЕЧНАЯ СМЕСЬ (WEST AFRICAN PEPPER BLEND)

Эта перечная смесь универсальна и идеальна в качестве натирки или маринада для рыбы, мяса и овощей.

Мелегетта – 2 ч.л.

Перец черный горошек – 2 ст.л.

Перец белый горошек – 2 ст.л.

Перец кубеба горошек – 1 ст.л.

Имбирь молотый – 2 ч.л.

Перец Птичий Глаз молотый – 1 ст.л.

Перец душистый горошек – 1 ст.л.

Поместить все ингредиенты за исключением имбиря и перца чили в блендер. Превратить в идеальный порошок, добавить остальные ингредиенты и хорошо перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

КАМУН ХУТ (KAMMON HOOT)

Классическая ливийская пряная комбинация для рыбных блюд. Также эта смесь является основой для одноименного соуса, который подается к рыбным блюдам.

Тмин семя – 1 ч.л.

Мята перечная сушеная – 1 ч.л.

Зира семя – 3 ч.л.

Чеснок молотый – 2 ч.л.

Кориандр зерно – 1 ч.л.

Перец Пикин или Гуахильо сушеный – 10 стручков

Чили поместить в горячую воду и оставить на 15 минут. Затем обсушить стручки чили. Поместить все ингредиенты в кофемолку и перемолоть до состояния порошка. Переложить в контейнер для хранения. Для соуса молотый чеснок заменяется пятью зубчиками свежего. Для длительного хранения соус переложить в контейнер и заполнить оливковым маслом.

СМЕСЬ МЬЮСИ (MASALA MEUSI)

Ароматная и пряная смесь, характерная для кухонь Восточной Африки – Кении и Танзании. Эта пряная комбинация традиционно используется в блюдах *карри*.

Зира семя – 2 ст.л.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.

Мак – 1/2 ст.л.

Горчица семя – 1 ч.л.

Кориандр зерно – 1 ч.л.

Перец Пири-Пири молотый – 3 ч.л.

Корица молотая – 1 ч.л.

Отдельно прогреть каждую цельную специю в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, переложить в кофемолку и размолоть в порошок. Соединить с мускатным орехом и корицей. Тщательно перемешать и пересыпать в контейнер для хранения.

МАЛАВИЙСКИЙ КАРРИ ***(MALAWI CURRY POWDER)***

Это вариация восточноафриканского жгучего порошка *карри*, который используется в приготовлении разнообразных тушеных блюд в государстве Малави. Он также идеально подходит в качестве натирки или маринада для мяса и рыбы с последующим обжариванием.

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Мак – 3 ст.л.
Горчица черная семя – 2 ч.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 10 шт
Корица молотая – 2 ч.л.
Перец Птичий Глаз сушеный – 10 стручков

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, пересыпать в кофемолку вместе с молотыми специями и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ ПИЛАУ ***(PILAU MASALA)***

Пилау масала – это еще одна ароматная смесь специй из Восточной Африки. В Танзании этой пряной комбинацией приправляют различные виды *карри* и блюда из риса.

Зира семя – 1 1/2 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/2 ч.л.
Перец Птичий Глаз сушеный – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1/2 ч.л.

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, пересыпать в кофемолку вместе с молотыми специями и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

ОСТРАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЖАЛФРЕЗИ ***(HOT JALFREZI SPICES)***

Эта пряная комбинация представляет собой современный вариант классического индийского *карри порошка джалфрези* с южноафриканскими акцентами, что делает эту смесь сверхострой. Самым важным ингредиентом в этой пряной композиции является огненный перец чили *пири-пири*. Смесь используют в качестве дополнения к тушеным блюдам.

Кориандр зерно – 4 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Фенхель семя – 2 ч.л.
Зира семя – 2 ч.л.
Горчица черная семя – 2 ч.л.
Корица цельная (2,5 см) – 2 палочки
Кардамон цельный – 10 коробочек
Гвоздика цельная – 12 шт

Лавровый лист – 6 шт
Пажитник семя – 1 ч.л.
Листья карри, дробленные – 2 ч.л. (по желанию)
Перец Пири-Пири хлопья – 3 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – 2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.

Прогреть все цельные специи в сухой сковороде на среднем огне до появления аромата. Остудить, пересыпать в кофемолку вместе с молотыми специями и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

БЛИЖНЕВОСТОЧНЫЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Во все времена на Ближнем Востоке относились с большим почтением и уважением к различным видам специй и пряностей. Здесь популярны такие ароматические компоненты как зира, корица, анис, фенхель, шафран, кориандр, мускатный орех, гвоздика, перцы и другие. В связи с таким изобилием с течением времен создавались уникальные комбинации и смеси, которые на сегодняшний день используются далеко за пределами их родины.

ЗАТАР ***(ZA'ATAR)***

Ближневосточная смесь специй *затар* обладает невероятным и захватывающим пряным ароматом. Как и большинство смесей она имеет много региональных вариаций. Зачастую поражаешься вкусовой гаммой, казалось бы, простой комбинацией специй, и это относится к *затар*. Смесь содержит в себе пряные нотки тимьяна, орегано и майорана, контрастирующие с терпкостью сумаха. И все эти ароматы соединяют в нежный баланс поджаренные семена кунжута.

Затар превосходно дополняет уже готовые блюда. Им можно приправить салат, мясо, суп, тушенное блюдо, *кебаб*, приготовленный гарнир и даже гренки или попкорн. Главная его задача – совершенствовать только что приготовленное блюдо. И это еще не все...его можно просто наносить на кусочек хлеба (или сухарь), обмакнув его при этом в оливковое масло...и смаковать.

Орегано сушеный – 2 ч.л.
Бasilik сушеный – 2 ч.л.
Тимьян сушеный – 3 ст.л.
Чабер сушеный – 2 ч.л.
Майоран сушеный – 3 ч.л.
Сумах молотый – 1 ½ ст.л.
Кунжут белый семя – 1 ½ ст.л.
Лимонная корка – 1 ст.л.
Соль морская – по вкусу

На сухой сковороде поджарить семена кунжута до легкого колера и остудить. Поместить все ингредиенты вместе с кунжутом в миску и тщательно перемешать. Пересыпать в контейнер для хранения. Для более мелкого помола поместить все ингредиенты в кофемолку и перемолоть.

Израильский Затар

Кунжут белый семя – 2 ст.л.
Орегано сушеный – 1 ст.л.
Майоран сушеный – 1 ч.л.
Тимьян сушеный – 1 ч.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Сумах молотый – 1 ст.л.

На сухой сковороде поджарить семена кунжута, отложить и остудить. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Сирийский Затар

Кориандр зерно – 2 ст.л.

Зира семя – 1 ч.л.

Анис семя – 1 ч.л.

Сумах молотый – 2 ст.л.

Соль морская – 2 ст.л.

Кунжут белый семя – 1 ½ ст.л.

На сухой сковороде поджарить семена кориандра, зиры и аниса до появления аромата. Переложить в отдельную миску и остудить. Измельчить поджаренные специи до среднего помола. Добавить сумах и соль, и тщательно перемешать. В той же сковороде поджарить семена кунжута, отложить и остудить. Затем добавить кунжут к смеси, тщательно перемешать и поместить в контейнер для последующего хранения.

Вариация сирийской смеси Затар

Перец черный горошек – 1 ст.л.

Перец душистый горошек – 1 ст.л.

Кардамон цельный – 5 коробочек

Мускатный орех цельный – ½ шт

Зира семя – 1 ч.л.

Корица молотая – 1 ст.л.

Паприка красная молотая – 1 ст.л.

Сумах молотый – 1 ч.л.

Кориандр зерно – 1 ч.л.

Измельчить все цельные специи в кофемолке. Добавить молотые специи и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

БАХАРАТ (BAHARAT)

Эта универсальная смесь специй ближневосточной и магрибской кухни, переводится как «специя». Несмотря на такое простое название эта смесь присутствует во многих блюдах, делая их неповторимыми. Как и в случае с большинством смесей у *бахарата* нет фиксированного рецепта. Однако, существует базовые специи, которые практически неизменны для этой смеси: зира, кориандр, гвоздика и черный перец.

В моем варианте базовые специи хорошо сочетаются с душистым перцем, корицей, кардамоном и мускатным орехом. В такой вариации смесь создает вкусовой баланс сладкого и соленого, который только раскрывает и улучшает ароматы особенно при длительном процессе приготовления блюда.

Бахарат подчеркнет только лучшее в любом мясном блюде, в особенности в блюде из баранины и говядины. Попробуйте добавить чайную ложку смеси в мясной фарш; добавьте щепотку соли и сахара в смесь и приправьте ею стейк; замаринуйте в этой смеси шашлык. *Бахарат* используют для блюд из мяса и рыбы и добавляют в маринады, начинки и соусы (особенно на томатной основе).

Иногда *бахарат* называют *кабса* – это традиционное арабское блюдо из овощей, мяса и риса – арабский вариант плова. Его заправляют смесью *бахарат* (добавляя при этом в смесь куркуму). Некоторые повара в кулинарном мире зачастую путают и рассматривают *бахарат* и *кабса* как две разные смеси специй.

Гвоздика цельная – ½ ч.л.

Душистый перец горошек – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Черный перец горошек – 1 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Кардамон семя – ½ ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.

Для того, чтобы специи раскрыли свой аромат их необходимо прогреть на горячей сковороде: горошины душистого и черного перца, а также семена зиры и кориандра. Когда специи остынут, поместить все компоненты смеси в кофемолку и превратить в порошок. Хранить в герметично закрытом контейнере.

Сирийский Бахарат

Перец черный горошек – 1 ст.л.
Перец душистый горошек – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – ½ ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Корица молотая – 1 ст.л.

Прогреть на сухой сковороде душистый и черный перец, гвоздику и кардамон. Выложить в миску и остудить. В кофемолке перемолоть эти специи, добавить мускатный орех и корицу. Перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Иранский Бахарат

Перец черный свежемолотый – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ½ ст.л.
Перец душистый горошек – 2 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Прогреть на сухой сковороде все цельные специи, выложить в миску и остудить. В кофемолке измельчить все прогретые специи. Затем добавить остальные ингредиенты и перемешать. Поместить в контейнер для хранения. Иногда в *иранский бахарат* добавляют хлопья или порошок сушеного лайма.

Турецкий Бахарат (Кёфте Бахарат)

Перец черный горошек – 2 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – ½ ст.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Корица цельная – 2,5 см
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.

Мята сушеная – 1 ст.л.

Прогреть на сухой сковороде все цельные специи, выложить в миску и остудить. В кофемолке перемолоть прогретые специи, добавить мускатный орех и мяту, и перемешать. Поместить в контейнер для хранения. Помимо основных специй в *кёфте* добавляют чабер и горчицу.

Кабса (Kabsa)

Кардамон молотый – 1 ч.л.

Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.

Зира молотая – 1 ч.л.

Кориандр молотый – 1 ч.л.

Шафран – 1/2 ч.л.

Корица молотая – 1 ч.л.

Лайм сушеный – 1 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Лавровый лист молотый – 1/2 ч.л.

Куркума молотая – 1 ч.л.

Соединить все ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Тунисский Бахарат

Перец черный свежемолотый – 1 ст.л.

Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.

Корица молотая – 1 ст.л.

Лепестки розы сушеные – 1 ст.л.

Соединить все ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ АЛЕППО (ALEPPO BLEND)

Эта пряная комбинация получила широкую популярность во многих ближневосточных странах: Сирия, Турция, Ливане, Израиле и других. Традиционно используется в таких известных блюдах как *кёфте* и *киббех*, а также в качестве натирки или маринада для жареной курицы и ягненка.

Перец черный горошек – 1 ст.л.

Перец душистый горошек – 1 ст.л.

Кардамон семя – 1/2 ч.л.

Мускатный орех цельный – 1/2 шт

Кориандр зерно – 1 ч.л.

Зира семя – 1 ч.л.

Корица молотая – 1 ст.л.

Перец Алеппо хлопья – 1 ст.л.

Сумах молотый – 1 ст.л.

Поместить все цельные специи в блендер и превратить в порошок. Пересыпать в миску, добавить свеженатёртый мускатный орех, сумах, корицу и хлопья чили. Тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

ЛИВАНСКАЯ СМЕСЬ ИЗ СЕМИ СПЕЦИЙ (LEBANESE SEVEN SPICES BLEND)

Простая в изготовлении смесь специй, которая придаст вашим блюдам частичку арабской кухни. Зародившись в Ливане, она полюбилась поварам близлежащих государств. Зачастую

имбирь заменяют белым перцем. В основном используется в качестве приправы для мясных блюд, в частности *кебабов* и фаршей, а также ею заправляют салаты. Нередко используется в качестве натирки и маринада главным образом для курицы, рыбы, баранины и даже овощей. Это классический рецепт этой пряной комбинации, однако состав может отличаться в зависимости от региона и предпочтения повара.

Перец черный свежемолотый – 1 ст.л.

Перец душистый молотый – 1 ст.л.

Корица молотая – 1 ст.л.

Кориандр молотый – 1 ст.л.

Гвоздика молотая – 1 ст.л.

Имбирь молотый – 1 ст.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ст.л.

Смешать все ингредиенты в однородную смесь и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец черный свежемолотый – 2 ст.л.

Перец белый молотый – 2 ст.л.

Сумах молотый – 1 ч.л.

Имбирь молотый – 1 ст.л.

Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.

Гвоздика молотая – 1 ст.л.

Корица молотая – 3 ст.л.

Смешать все ингредиенты в однородную смесь и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ШАУРМЫ (SHAWARMA SPICE BLEND)

Традиционно эта смесь специй используется на Ближнем Востоке для приготовления маринада для мяса и соуса к *шаурме*.

Тмин или зира молотые – 1 ст.л.

Кориандр молотый – 1 ст.л.

Чеснок молотый – 1 ст.л.

Паприка красная молотая – ½ ст.л.

Куркума молотая – 1 ч.л.

Гвоздика молотая – ½ ч.л.

Перец кайенский молотый – ½ ч.л.

Имбирь молотый – 1 ч.л.

Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.

Корица молотая – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Ниже я хочу поделиться с вами рецептом смеси, которую применяют на Ближнем Востоке для ароматизации соуса для *шаурмы*. Как известно, *шаурму* заправляют двумя видами соуса: красным (на основе томатов) и белым (на основе несладкого йогурта). Так вот этот вариант смеси добавляют, как раз в белый соус вместе с *тахини*, перемешивают и приправляют им *шаурму*.

Кориандр зерно – 1 ст.л.

Зира семя – 1 ч.л.

Кардамон семя – 1 ч.л.

Корица молотая – 2 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Перец душистый горошек – 1 ст.л.

Для раскрытия аромата прогреть все цельные специи на сухой сковороде. Остудить и размельчить с помощью кофемолки. Объединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Использовать по назначению или поместить в контейнер для хранения.

АДВИЯ ***(ADVIEH)***

Популярная смесь иранской и иракской кухни. Персидская *адвия* – это универсальная смесь из пяти и более специй, которую можно сравнить с индийским *гарам масала*. *Адвия* имеет слегка острый аромат, тонкую текстуру и теплый коричневый цвет. Как правило эту смесь используют для блюд из риса и бобовых. Ее также добавляют в мясные тушеные блюда, супы, салаты и даже десерты. Добавив в эту смесь специй оливковое масло или йогурт, вы получите пряный маринад для мяса или овощей гриль. В дополнении к классическим специям в *адвию* часто добавляют шафран, лепестки роз, анис, куркуму, гвоздику, кунжут, сушеный лайм и дробленные орехи.

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Корица цельная – 2,5 см
Черный перец горошек – 1 ст.л.

Поместить в кофемолку семена кардамона, палочку корицы (перед этим разломать), горошины перца, семена зиры и зерна кориандра, и превратить в порошок. Добавить имбирь и мускатный орех, все тщательно перемешать и пересыпать в контейнер для хранения.

ХАВАЙДЖ ***(HAWAYIJ)***

Эта универсальная смесь пользуется огромной популярностью в йеменской и израильской кухне. Применяется для ароматизации супов, риса, тушеных блюд, овощей (особенно баклажаны), рыбы, морепродуктов, мяса (особенно баранины), салатов, соусов, кофе и десертов. Идеален в качестве маринада к мясу, птице и рыбы с последующим обжариванием. Помимо основных специй в эту пряную комбинацию добавляют гвоздику, мускатный орех, фенхель, имбирь, пажитник и кориандр. Для приготовления десертов используют смесь из кардамона, фенхеля, аниса и имбиря.

Зира семя – 1 ст.л.
Нигелла семя – 2 ч.л.
Кардамон семя – 2 ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Тмин семя – 2 ч.л.
Шафран – 15 нитей
Перец черный горошек – 1 ст.л.

Соединить все ингредиенты (кроме шафрана), поместить в кофемолку и размолоть в порошок. Добавить шафран, перемешать и переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец черный горошек – 6 ч.л.

Тмин семя – 3 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Шафран – 1 ч.л.

Опытные йеменские повара помещают все специи кроме куркумы в кофемолку и превращают в порошок. Затем добавляют куркуму и перемешивают.

Вариация этой смеси

Перец черный горошек – 6 ст.л.
Зира семя – 10 ст.л.
Кориандр зерно – 4 ст.л.
Кардамон семя – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – 2 ст.л.
Куркума молотая – 6 ст.л.

Прогреть горошины черного перца, семена кардамона, зиры и кориандра, а также бутоны гвоздики в сухой сковороде на среднем огне. Остудить, а затем измельчить прогретые специи. Добавить куркуму, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (для кофе и чая)

Имбирь молотый – 1 ч.л.
Корица молотая – 3 ст.л.
Гвоздика молотая – 1/4 ч.л.
Кардамон молотый – 2 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Соединить все специи и использовать во время варки кофе. В чай обычно добавляют только корицу, имбирь и гвоздику.

БЕСАР (BESAR)

На Аравийском полуострове нет пряной комбинации популярней, чем *бесар*. Он представляет собой простую, но интригующую смесь специй, ароматы которой гармонично играют с пикантностью зиры и кориандра, с теплыми нотками корицы и сладостью фенхеля.

Бесар позаимствовал классические элементы индийского *карри* с оттенком куркумы и чили, и максимальные теплые вкусы *гарам масала*. В результате получилась совершенно новая пряная комбинация.

Бесар отлично подходит для блюд из мяса, рыбы и морепродуктов, а также для фруктов и овощей.

Кориандр зерно – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Корица молотая – 2 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – 2 ч.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Перец Гуахильо хлопья – 1/2 ч.л.

Все специи, за исключением куркумы и корицы, прогреть на сухой сковороде до появления аромата. Переложить еще теплые специи в ступку и добавить куркуму и корицу. Как только все ингредиенты остынут, растолочь их в порошок и переложить в контейнер для хранения.

Оманский вариант Бесар

Зира семя – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – ½ ч.л.
Белый винный уксус – 2-3 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Измельчить цельные специи при помощи блендера. Добавить молотые чили и куркуму. Совместить с уксусом и чесноком, а затем перемешать. Использовать в приготовлении сразу или переложить в контейнер для хранения.

ЮЖНО– И ЛАТИНОАМЕРИКАНСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

Для регионов Карибских островов, Южной и Латинской Америки характерны жгучие насыщенные специи, вступающие в баланс с пряными травами. Многие комбинации затем смешиваются с различными жидкими ингредиентами в следствии чего получаются пасты, соусы и маринады, которые используют как в домашнем или ресторанном приготовлении пищи, так и в уличной еде.

СМЕСЬ ДЛЯ СОУСА ЭНЧИЛАДА (DRY ENCHILADA SAUCE BLEND)

Замечательная смесь специй, которая впоследствии может быть использована в знаменитом соусе для мексиканского блюда *энчилада*.

Сахар – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Кукурузный крахмал – 2 ч.л.
Соль морская – 1 ½ ч.л.
Лук сушеный – 1 ½ ч.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Чеснок молотый – 1 ч.л.
Орегано сушеный – ½ ч.л.
Кориандр молотый – ½ ч.л.
Перце кайенский молотый – ¼ ч.л.
Перец Гуахильо молотый – 2 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ТАКО (TACO SEASONING)

Представляю вам самые любимые и популярные рецепты этой смеси специй для мексиканского *тако* и *бурито*.

Лук сушеный – 2 ч.л.
Перец Анчо молотый – 1 ч.л.
Орегано сушеный – ½ ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Чеснок молотый – ½ ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л.
Перец Гуахильо хлопья – ½ ч.л.
Кукурузный крахмал – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец Анчо молотый – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ½ ч.л.
Перец кайенский молотый – 1/3 ч.л.
Перец Нью-Мехико хлопья – 1/3 ч.л.
Орегано сушеный – ½ ч.л.
Лук сушеный – 1 ч.л.
Чеснок молотый – ½ ч.л.
Перец черный свежемолотый – ¼ ч.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л. (возможно заменить молотым тмином)

Тщательно перемешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец душистый горошек – 1 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Лимонная цедра сушеная – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Паприка молотая – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 2 ч.л.
Лук сушеный – 1 ч.л.
Чеснок молотый – 1 ч.л.
Орегано сушеный – 1 ч.л.

Поместить душистый перец, семена зиры, лимонную цедру и горошины черного перца в бленде. Превратить в порошок и пересыпать в миску. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ФАХИТОС (FAJITA SEASONING)

Отличная смесь специй, которой заправляют мексиканское блюдо *фахитос*.

Кукурузный крахмал – 1 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Сахар – 1 ч.л.
Лук сушеный – ½ ч.л.
Чеснок молотый – ¼ ч.л.
Перец кайенский молотый – ¼ ч.л.
Зира молотая – ¼ ч.л.
Перец Анчо молотый – 2 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ МОЛЕ (MOLE POWDER)

В Мексике пользуются огромной популярностью сложные по своему составу и технике приготовления соусы и пасты под общим названием *моле*. Ниже я опишу один из вариантов сухой смеси, которая может быть использована в качестве натирки и при изготовлении самого соуса, а в следующей части, посвященной пастам, вы сможете ознакомиться с несколькими вариантами, которые являются базой для многих мексиканских соусов и маринадов. В наше время соусы *моле* являются универсальными, однако раньше их использовали в качестве маринада и приправы к курице, индейке и другим видам птиц. Большинство из перцев чили,

которые используются в *моле*, найти довольно трудно, поэтому допустимо заменять ингредиенты близкими к оригинальным или заказать их через интернет.

Перец Анчо сушеный – 6 стручков
Перец Мулато сушеный – 2 стручков
Перец Пасилья сушеный – 2 стручков
Кунжут семя – 1/4 стакана
Паприка красная молотая – 1/4 стакана
Паприка копченая молотая – 1/4 стакана
Лук сушеный – 3 ст.л.
Чеснок молотый – 3 ст.л.
Сахар коричневый – 3 ст.л.
Какао-порошок несладкий – 2 ст.л.
Корица молотая – 2 ст.л.
Перец душистый горошек – 1 ст.л.
Анис семя – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Удалить стебли у перцев чили и нарезать их на кусочки размером 2,5 см. Поместить чили на противень и прогреть в духовке при температуре 90-95 °С до легкого потемнения. До такого же состояния прогреть семена кунжута на сухой сковороде. Остудить чили и кунжут. Поместить все ингредиенты в кофемолку или кухонный комбайн и перемолоть до необходимой консистенции. Использовать смесь для приготовления пасты или соуса *моле*.

СМЕСЬ МАЙЯ ДЛЯ КАКАО ***(MAYAN COCOA MIX)***

Эта смесь специй, согласно легенде, зародилась много веков назад во времена расцвета цивилизации Майя. В те времена какао наряду со специями были огромной ценностью и в результате появился этот невероятный бодрящий пряный напиток.

Какао-порошок, несладкий – 3 ст.л.
Сахар коричневый – 2 ст.л.
Корица молотая – 2 ч.л.
Перец душистый горошек – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/2 ч.л.
Миндаль или кунжут, дробленный – 1/4 стакана
Перец Анчо хлопья – по вкусу

Поместить все ингредиенты в кофемолку и превратить в мелкий порошок. В небольшой сотейник налить молоко, всыпать смесь по вкусу и прогреть на медленном огне в течение 10 минут. Процедить и подавать. При необходимости добавить сахар.

ЮКАТАН РОХО ***(YUCATAN ROJO RUB)***

Эта пряная комбинация широко популярна в мексиканской кухне. Характерным ингредиентом для данной смеси является семена *аннато* – натурального пищевого красителя, получаемого из семян кустарника семейства биковых. Эти семена традиционно используются в Латинской Америке в качестве красителя и добавляются в различные пряные смеси и маринады. *Юкатан рохо* используется преимущественно при запекании и обжарке на гриле рыбы, курицы и свинины, придавая блюдам восхитительный вкус и насыщенный красный цвет. Смесь может использоваться в качестве сухой натирки, пасты или маринада. Пасту или маринад получают путем смешивания *юкатан рохо* с уксусом и с лаймовым или апельсиновым соком.

Аннато семя – 2 ст.л.

Тмин или зира семя – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Орегано сушеный – 2 ст.л.
Соль морская – 2 ст.л.
Перец душистый горошек – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 10 шт
Лимонная цедра или корка – 2 ч.л.
Корица молотая – 2 ч.л.

Соединить все ингредиенты, поместить в кофемолку и перемолоть до крупного или среднего помола. Поместить в контейнер для хранения.

АДОБО **(ADOBO)**

Эта смесь специй служит маринадом к птице, мясу и рыбе. Перед маринованием кулинары Латинской Америки (Мексика и Карибского бассейна) смешивают смесь с оливковым маслом и соком (апельсиновым, лимонным или лаймовым) и сдабривают этой пастой мясо. Помимо мяса и рыбы этой пастой покрывают овощи перед жаркой. *Адобо* особенно хорош с курицей и свининой. Вы можете добавить в эту смесь чили по своему вкусу, однако я настоятельно рекомендую использовать *анчо* или *чипотле*, предварительно превратив их в порошок. Если собираетесь изготавливать пасту, сушеный чеснок следует заменить на свежий.

Соль морская – 6 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л. (по желанию)
Перец черный свежемолотый – 2 ст.л.
Перец душистый молотый – 1/2 ч.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Орегано сушеный – 1 1/2 ч.л.
Зира молотая – 2 ст.л.
Кориандр молотый – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 6 ст.л.
Перец Анчо молотый – 2 ст.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Орегано сушеный – 1 ст.л.
Кинза сушеная – 1 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Черный перец свежемолотый – 2 ч.л.
Сок апельсиновый – 7 ст.л.
Чеснок свежий – 3 зубчика

Поместить все ингредиенты в блендер и перемешать. В результате получится пряная паста.

Вариация этой смеси в качестве пасты

Растительное масло – 1 ст.л.
Перец Чипотле (без семян) – 2 стручка
Перец Гуахильо или Анчо (без семян) – 2 стручка
Перец черный горошек – 1 ст.л.

Зира семя – 1 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 5 зубчиков
Паприка молотая – 1 ст.л.
Орегано сушеный – 1 ст.л.
Имбирь свежий, натертый – 2,5 см
Белый винный уксус – 1/2 стакана
Куриный бульон – 3/4 стакана

Добавить растительное масло в небольшую сковороду и на среднем огне прогреть стручки перцев чили со всех сторон в течение двух минут. Поместить стручки в миску с водой и оставить на 30-60 минут. На той же сковороде прогреть зиру и черный перец. Переложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты, за исключением уксуса и бульона, в блендер и превратить в пасту. При работающем блендере медленно влить сначала уксус, а затем куриный бульон. Переложить пасту в небольшой сотейник, довести до кипения и уварить ее наполовину в течение 15 минут. Убрать с огня, остудить и переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение двух недель.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ КОЛОМБО (POUDRE DE COLOMBO)

Родиной этой смеси являются Карибские острова. Эта пряная комбинация была придумана эмигрантами из Шри-Ланки и названа в честь города Коломбо. Она является прототипом индийского *карри*. Главными компонентами традиционно остаются слегка поджаренные семена горчицы и пажитника, а также рис, который служит загустителем для супов и тушеных блюд, в которых собственно и используется *коломбо*.

Также ее любят применять в приготовлении мяса ягненка, козленка и свинины, ею заправляют птицу или овощи. Помимо сухой смеси, можно приготовить пасту и использовать ее в качестве маринада.

Гвоздика цельная – ¼ ч.л. (1 ч.л.)
Зира семя – 1 ст.л. (1 ст.л.)
Кориандр зерно – 2 ч.л. (3 ст.л.)
Перец черный горошек – 1 ½ ч.л. (1 ст.л.)
Пажитник семя – 1 ½ ч.л. (2 ст.л.)
Горчица семя – 1 ч.л. (2 ст.л.)
Куркума молотая – 1 ст.л. (2 ст.л.)
Сырой длиннозерный рис – 1 ст.л. (1/2 чашки)

Поджарить гвоздику, зиру, кориандр, перец, пажитник и семена горчицы в сухой сковороде на среднем огне. Переложить подогретые специи в ступку и тут же всыпать куркуму. На той же сковороде поджарить рис и добавить к остальным специям в горячем состоянии. Растереть все специи в порошок и переложить в контейнер для хранения. В скобках указаны альтернативные пропорции для этой смеси.

ТРИНИДАД КАРРИ (TRINIDAD CURRY)

Этот вид *карри* сочетает в себе вкусы и ароматы Карибского моря наряду с техникой приготовления пряных комбинаций в азиатские кухни. Этот порошок универсален и используется во множестве региональных блюд, особенно в тушеных и рагу.

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Куркума молотая – 3 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Перец душистый горошек – 1 ч.л.
Кардамон семя – 1 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Имбирь свежий, натертый – 1 ст.л.
Перец Хабанеро хлопья – 1 стручок (по желанию)

Все цельные специи измельчить в ступке или кофемолке. Затем соединить с остальными сухими ингредиентами и тщательно перемешать. Добавить имбирь и перец чили. Снова тщательно перемешать и использовать по назначению.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ТРИНИДАД (AMCHAR MASALA)

В отличие от *тринидад карри* эта смесь специй появилась на свет из-за влияния индийской кухни. Второе ее название свидетельствует этому – *амчар масала*. Эта смесь является универсальной, и вы можете поэкспериментировать, добавляя ее в различные виды блюд.

Кориандр зерно – 4 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Пажитник семя – 1 ст.л.
Перец Хабанеро или Шотландский берет сушеный – по вкусу (по желанию)

Поместить специи в сковороду и прогреть на среднем огне до появления аромата. Остудить, переложить в кофемолку и размолоть в порошок. Пересыпать в контейнер для хранения.

ЯМАЙСКИЙ КАРРИ (JAMAICAN CURRY POWDER)

Ямайский карри отличается от других *карри* порошков обильным содержанием душистого перца и других региональных специй, и меньшим содержанием зиры. Используется в традиционных ямайских блюдах в качестве приправы, натирки и маринада для жаренного мяса, птицы и рыбы.

Куркума молотая – 4 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Горчица молотая – 1 ч.л.
Душистый перец молотый – 2 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.
Тимьян сушеный – 1/2 ч.л.
Горчица черная семя – 1/2 ч.л.

Соединить все специи, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения. Для большей остроты можно добавить кайенского или любого другого вида перца.

ЙЕРК (JERK)

Эта ямайская ароматная огненная смесь используется для маринования курицы, рыбы, баранины и свинины для барбекю в карибском стиле. Ранее эту пряную комбинацию применяли для размягчения такого жесткого мяса как козье, а затем стали использовать как универсальный маринад. Обычно смесью натирают мясо и оставляют на ночь мариноваться. На следующий день обжаривают мясо на гриле. В качестве маринада используют один стакан сухого белого вина и сок одного лайма на 1 ст.л. смеси *йерк*.

Перец душистый горошек – 6 ст.л.
Лавровый лист – 10 шт
Корица цельная – 2 палочки
Коричневый сахар – 60 гр
Тимьян сушеный – 2 ч.л.
Соль морская – по вкус
Перец черный горошек – 2 ст.л.

Прогреть в сковороде при средней температуре горошины душистого и черного перцев, разломанные полочки корицы и лавровый лист. Остудить до комнатной температуры и размолоть в порошок в кофемолке. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Порошок карри (приготовленный вами) – 2 ст.л.
Паприка красная молотая – 1 ст.л.
Перец душистый молотый – 1 ст.л.
Соль морская – 1 ст.л.
Перец черный свежемолотый – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Тмин молотый – 1 ст.л.
Сахар – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 2 ч.л.
Корица молотая – 1 ½ ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.

Совместить все ингредиенты, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Душистый перец горошек – 1 ст.л.
Имбирь молотый – 1 ст.л.
Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Корица молотая – 2 ч.л.
Сахарный песок – 1 ½ ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1 ч.л.
Перец Хабанеро молотый – 1 ч.л.

Поместить в кофемолку семена кориандра, горошины черного и душистого перца и гвоздику – перемолоть. Смешать все перемолотые специи с остальными, тщательно перемешать и поместить в контейнер для хранения. При использовании в качестве маринада смешать смесь с 1 стаканом белого сухого вина и с соком 1 лайма.

ЮЖНОАМЕРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ МЯСА ***(SOUTH AMERICAN MEAT SEASONING)***

Эта смесь превосходно подходит к жареной свинине, куриным грудкам, бараньим и говяжьим ребрышкам и различного вида отбивным. Используется в качестве маринада, а также добавляется в процессе приготовления.

Кориандр зерно – 2 ст.л.
Тмин или зира семя – 2 ст.л.
Черный перец горошек – 2 ст.л.
Соль морская – 2 ст.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Коричневый сахар – 1 ч.л.
Перец Гуахильо или Анчо молотый – 2 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

В первую очередь обжарить в сухой сковороде на среднем огне семена кориандра и тмина. Остудить и переложить в ступку вместе с остальными ингредиентами. Размолоть все специи, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

БРАЗИЛЬСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ (TEMPERO BAIANO)

Эта острая и пряная смесь берет свои истоки в Бразилии, где была разработана под европейским и африканским кулинарным влиянием. На каждой бразильской кухне присутствует своя собственная интерпретация этой комбинации пряностей. Чаще всего ее используют в приготовлении бобовых, картофеля, грибов, различных супов и рагу, морепродуктов, в том числе и рыбы, а также жареной курицы. Нередко к основным специям добавляют различные виды перцев чили, мускатный орех, петрушку, базилик и лавровый лист.

Зира молотая – 3 ст.л.
Кориандр молотый – 2 ст.л.
Куркума молотая – 2 ст.л.
Перец белый молотый – 2 ст.л.
Перец кайенский молотый – 1 ст.л.
Орегано сушеный – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты в миску и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

СЕВЕРОАМЕРИКАНСКИЕ СМЕСИ СПЕЦИЙ

В южных регионах, таких как Техас и Луизиана, востребованы более жгучие и острые комбинации специй, а в северных – более теплые, умеренные и сбалансированные. Некоторые смеси собрали в себя европейские и индийские элементы, в следствии чего появились необычные комбинации, которые в свою очередь полюбились многим поварам.

КАДЖУН (CAJUN SEASONING)

Универсальная луизианская смесь специй. Перед использованием из этой смеси, а также нескольких нарубленных зубчиков чеснока и нарезанной луковицы с помощью блендера делают пюре. Им приправляют жареную или приготовленную на гриле рыбу, морепродукты, птицу или мясо. Вначале я опишу классический вариант этой комбинации, а затем 2 упрощенные вариации.

Лавровый лист – 10 шт
Паприка красная молотая – 1 чашка
Орегано сушеный – 1/2 чашки
Чеснок молотый – 1/4 чашки
Горчица желтая семя – 1/4 чашки
Перец черный горошек – 3 ст.л.
Зира семя – 2 ст.л.
Тимьян сушеный – 2 ст.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.

Перец кайенский молотый – 1 ст.л.
Сельдерей семя или зелень сушеная – 2 ч.л.

Поместить лавровый лист в кофемолку и превратить в порошок. Добавить все остальные ингредиенты в кофемолку и перемолоть до грубого или среднего помола. Поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец белый молотый – 2 ч.л.
Чеснок молотый – 2 ч.л.
Лук сушеный – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 2 ч.л.
Тимьян сушеный – 2 ст.л.
Перец кайенский молотый – 2 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
Укроп сушеный – 1 ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л.
Горчица желтая молотая – ½ ч.л.
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.
Тимьян сушеный – 1 ч.л.
Орегано сушеный – 1 ч.л.
Шалфей сушеный – ½ ч.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Чеснок свежий – 1-2 зубчика
Лук свежий (небольшой) – ½ шт

Смешать все сухие ингредиенты. В ступке растереть лук и чеснок, а затем добавить их к сухим специям и пряностям. Натереть смесью мясо, курицу или рыбу и оставить мариноваться на несколько часов перед приготовлением на гриле.

КРЕОЛЬСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ***(CREOLE SPICES)***

Луизианская, она же классическая *креольская*, смесь считается близкой по составу к *каджун*, но более утонченная и с французскими корнями. Несмотря на большое количество черного и белого перца, характерными для данной смеси являются 3 основных компонента: лук, паприка и сельдерей. Эта пряная комбинация используется в приготовлении множества блюд поскольку она универсальна, но самое известное креольское блюдо, в котором *луизианская смесь* является главным ингредиентов – это *джамбалайя*. Она также отлично подходит для морепродуктов, супов, жареного мяса и рагу.

Паприка красная молотая – 2 1/2 ст.л.
Тимьян сушеный – 2 1/2 ст.л.
Орегано сушеный – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 1/2 ст.л.
Перец черный свежемолотый – 4 ч.л.
Перец белый молотый – 4 ч.л.
Сельдерей сушеный – 2 1/2 ч.л.

Чеснок молотый – 2 1/2 ч.л.

Лук сушеный – 2 1/2 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец Анчо сушеный – 2 стручка

Перец Гуахильо сушеный – 2 стручка

Перец душистый молотый – 1 ст.л.

Семена сельдерея молотые – 1 ст.л.

Паприка молотая – 1 ст.л.

Перец черный свежемолотый – 1 1/2 ч.л.

Перец белый свежемолотый – 1 1/2 ч.л.

Гвоздика молотая – 1 ч.л.

Лук сушеный – 1 ч.л.

Чеснок молотый – 1 ч.л.

Тимьян сушеный – 1 ч.л.

Орегано сушеный – 1 ч.л.

Прогреть перцы чили на сухой сковороде до появления аромата, остудить и размолоть в блендере. Соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ БАРБЕКЮ (BARBECUE SEASONING RUB)

Простая в изготовлении смесь, которая используется для любого вида мяса. В США в этой смеси на 2-3 часа (до суток) маринуют стейки и отбивные. Перед приготовлением на гриле, в обязательном порядке, этой же смесью натирают мясо повторно, а затем обжаривают.

Существует великое множество разнообразных пряных комбинаций для барбекю. Практически в каждом штате США имеется своя уникальная смесь, и на эту тему можно написать отдельную полноценную книгу. А в этой книге я опишу лишь 3 базовых рецепта этой простой, но поистине значимой смеси специй, а затем приведу несколько рецептов уже устоявшихся и полюбившихся многим гурманам пряных комбинаций для барбекю.

Коричневый сахар – 4 ст.л.

Паприка красная молотая – 4 ст.л.

Перец черный свежемолотый – 1 ст.л.

Чеснок молотый – 1 ст.л.

Лук сушеный – 1 ст.л.

Соль морская – 1 ст.л.

Перец кайенский молотый – 1 ст.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец черный горошек – 1 ч.л.

Тмин семя – 1/2 ч.л.

Тимьян сушеный – 1/2 ч.л.

Майоран сушеный – 1/2 ч.л.

Паприка красная молотая – 2 ч.л.

Горчица желтая молотая – 1 ч.л.

Соль морская – 1/2 ч.л.

Сахар коричневый – 1 ст.л.

Перец кайенский молотый – ½ ч.л.

Измельчить в кофемолке горошины черного перца и семена тмина. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. При необходимости поместить смесь в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Перец Чипотле хлопья – 5 ст.л.

Сахар коричневый – 5 ст.л.

Соль морская – 3 ст.л.

Паприка красная молотая – 4 ст.л.

Паприка красная копченая – 4 ст.л.

Чеснок молотый – 4 ст.л.

Тмин молотый – 2 ст.л.

Горчица молотая – 2 ст.л.

Орегано сушеный – 2 ст.л.

Перец черный свежемолотый – 2 ст.л.

Соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (Memphis-Style)

Эта знаменитая смесь специй завоевала свою популярность у любителей барбекю из свинины.

Паприка сладкая молотая – 1 стакан

Орегано сушеный – 5 ст.л.

Перец душистый горошек – 1/4 стакана

Чеснок молотый – 1/4 стакана

Перец черный горошек – 1/4 стакана

Горчичный порошок – 2 ст.л.

Тимьян сушеный – 2 ст.л.

Соль морская – 2 ст.л.

Вустерский соус – 1-2 ч.л.

Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Сахар светло-коричневый – 1/2 стакана

Горчица желтая семена – 3 ст.л.

Сельдерей семя или зелень сушеная – 2 ст.л.

Кориандр зерно – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты, кроме сахара, в блендер и довести до грубого помола. Добавить сахар и тщательно перемешать. Пересыпать смесь в контейнер для хранения.

Вустерский соус (Worcestershire sauce) – один из самых легендарных английских соусов, который обладает сложным пикантным, пряным, кисло-сладким вкусом, с нотками анчоусов и тамаринда. Состоит более чем из 20-30 ингредиентов. Часто дополняет многие соусы и маринады, особенно для барбекю и стейков. Стал популярным во всем мире благодаря салату «цезарь» и коктейлю «кровавая мэри», в которых он является одним из главных компонентов. Он очень экономичен поскольку из-за насыщенного, яркого и концентрированного вкуса его добавляют в малых дозах. Поэтому для домашнего использования одной бутылочки хватит на долгое время.

Вариация этой смеси (Kansas City -Style)

Эта популярная смесь для барбекю подходит практически для любого мяса: свинина, говядина, баранина, курица, рыба и даже оленина. Идеальна для свиных и говяжьих ребрышек и куриных ножек.

Паприка сладкая молотая – 1 1/4 чашки

Чеснок молотый – 1/2 чашки

Кориандр зерно – 1/2 чашки

Тмин семя – 1/4 чашки

Шалфей сушеный – 1/4 чашки

Соль морская – 1/4 чашки

Сахар светло-коричневый – 1/4 чашки

Тимьян сушеный – 3 ст.л.

Горчичный порошок – 3 ст.л.

Сельдерей семя – 2 ст.л.

Орегано сушеный – 2 ст.л.

Перец черный горошек – 2 ст.л.

Гвоздика цельная – 1 ст.л.

Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты, кроме сахара, в кофемолку и размолоть до грубого помола. Добавить сахар и тщательно перемешать. Пересыпать смесь в контейнер для хранения. Для приготовления соуса на основе этой смеси следует сделать следующее: в небольшой сотейник вылить 2 стакана томатного соуса или сока, всыпать 2 ст.л. смеси и добавить 1/4 чашки меда или сахара. Томить на медленном огне в течение нескольких минут. При необходимости довести соус до вкуса.

Вариация этой смеси (Carolina-Style Tarheel)

Tarheel – это прозвище, данное жителям американского штата Северная Каролина. Из-за своей невероятной популярности эта вариация смеси для барбекю получило именно такое название. Не менее популярен и соус на основе этой пряной комбинации, который подается к готовому барбекю, и им же заправляют салат. Эта смесь хорошо сочетается со свиной, однако и другой вид мяса будет ничуть не хуже с этой насыщенной, терпкой и пряной смесью.

Порошок Анчо – 1/2 чашки (рецепт этой смеси указан ниже)

Сахар светло-коричневый – 2/3 чашки

Паприка сладкая молотая – 1/3 чашки

Перец черный горошек – 3 ст.л.

Тмин семя – 1 ст.л.

Соль морская – 2 ст.л.

Перец кайенский молотый – 1 ч.л.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты, кроме сахара, в кофемолку и размолоть до грубого помола. Добавить сахар и тщательно перемешать. Пересыпать смесь в контейнер для хранения. Для приготовления соуса на основе этой смеси следует сделать следующее: в небольшой сотейник вылить 1 стакан томатного соуса или сока, 1/4 стакана яблочного уксуса и добавить 2 ст.л. смеси. Томить на медленном огне в течение 20 минут. При необходимости довести соус до вкуса.

ОЛД

БЭЙ

(OLD BAY SEASONING)

Классическая американская смесь специй для восточных прибрежных районов США и Мексиканского залива. Из-за большого изобилия ракообразных и моллюсков в этом районе, появилась необходимость в ароматизации блюд и приданию утонченности такому деликатному виду мяса, как краб. Эта причина и побудила местных поваров к созданию этой удивительной

комбинации пряностей, которая как нельзя кстати подчеркивает и улучшает вкус крабового мяса. Да-да, традиционно эту смесь использовали именно в блюдах из краба, однако, со временем рецепт был адаптирован для морепродуктов в целом, а впоследствии уже и для овощных и рыбных блюд. Вы можете использовать эту смесь в качестве ароматизатора для бульонов и супов, маринада и даже соуса для морепродуктов.

Лавровый лист – 3 шт
Сельдерей семя – 2 ст.л.
Горчица семя – 1 ст.л.
Перец черный свежемолотый – 2 ч.л.
Имбирь молотый – 2 ч.л.
Паприка красная молотая – 2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1 ч.л.
Гвоздика молотая – 1 ч.л.
Перец душистый молотый – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – ½ ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Корица молотая – ¼ ч.л.
Перец белый молотый – 1 ч.л.

Поместить все специи в кофемолку и превратить в идеальный порошок. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ БУЛЬОНОВ И СУПОВ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ (SEAFOOD BOILS)

Эта пряная комбинация, как и предыдущая, популярна вдоль всего юго-восточного побережья США и Мексиканского залива. Она так же проста в приготовлении, как и в применении. Ее используют в качестве приправы для бульона, в котором впоследствии варят морепродукты: раков, крабов, креветок и мидий. Смесь закладывают в кипящую воду и ароматизируют ее в течение 15 минут. Затем добавляют морепродукты и варят в этом ароматном бульоне. Ниже я приведу 3 вариации данной смеси.

Лавровый лист – 10 шт
Перец Пикин или любой другой сушеный чили – 1 стручок
Перец душистый горошек – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Сельдерей семя – 2 ст.л.
Горчица желтая семя – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.

Соединить все ингредиенты и раздробить в ступке до среднего помола. Использовать смесь в соотношении 1 ст.л. на 1 литр воды.

Вариация этой смеси

Лавровый лист – 10 шт
Перец душистый горошек – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Сельдерей семя – 2 ст.л.
Горчица желтая семя – 2 ст.л.
Корица цельная, дробленная – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ст.л.

Фенхель семя – 1 ст.л.

Соединить все ингредиенты и раздробить в ступке до среднего помола. Использовать смесь в соотношении 1 ст.л. на 1 литр воды.

Вариация этой смеси

Лавровый лист – 10 шт
Перец душистый горошек – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Сельдерей семя – 2 ст.л.
Лимонная корка или цедра – 2 ст.л.
Укроп сушеный – 1 ст.л.
Гвоздика цельная – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.

Соединить все ингредиенты и раздробить в ступке до среднего помола. Использовать смесь в соотношении 1 ст.л. на 1 литр воды.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПТИЦЫ (POULTRY SEASONING)

Эта пряно-ароматическая смесь традиционно используется в США для ароматизации блюд из птицы и пернатой дичи. Если вы планируете запекать птицу целиком, следует натереть мясо и распределить смесь не только снаружи, но и внутри. Также не забудьте добавить в смесь соль по вашему вкусу

Шалфей сушеный – 2 ч.л.
Тимьян сушеный – 1 ½ ч.л.
Майоран сушеный – 1 ч.л.
Розмарин сушеный – ¾ ч.л.
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.
Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Шалфей сушеный – 6 ст.л.
Тимьян сушеный – 3 ч.л.
Майоран сушеный – 3 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 2 ч.л.
Перец белый молотый – 2 ч.л.
Гвоздика молотая – ½ ч.л.
Розмарин сушеный – 2 ст.л.

Поместить все специи в кофемолку и превратить в порошок. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси (для пернатой дичи)

Майоран сушеный – 3/4 стакана
Паприка красная молотая – 1/2 стакана
Перец Анчо молотый – 1/4 стакана (при использовании кайенского перца пропорцию уменьшить вдвое)
Лук хлопья – 1/4 стакана
Лимонная корка или цедра – 1/4 стакана

Шалфей сушеный – 1/2 стакана
Соль морская – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Сельдерей семя или зелень сушеная – 1 ст.л.

Смешать все ингредиенты в кофемолке и перемолоть до среднего помола. Натереть смесью птицу для дальнейшего приготовления или поместить смесь в контейнер для последующего хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ РЫБЫ ***(SEAFOOD RUBS)***

Эта классическая североамериканская пряная комбинация используется преимущественно в жареных блюдах из жирной рыбы такой как лосось или сом. Смесью была разработана в городе Сиэтл и названа в его честь. Сиэтл является крупным портом в США и из-за большого транзита рыбы в этом городе не удивительно, что эта смесь появилась именно там. Эта пряная комбинация вобрала в себя не только ароматные специи, привычные американцам, но и частичку азиатской кухни – бадьян. Помимо рыбы, эту смесь используют для приготовления курицы и свинины на гриле.

Апельсиновая корка – 1/4 стакана
Сахар коричневый – 1/4 стакана
Перец черный горошек – 1/4 стакана
Кориандр зерно – 3 ст.л.
Бадьян дробленный – 2 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Фенхель семя – 1 ст.л.
Соль морская – 1 ст.л.

Поместить все ингредиенты в ступку или в кофемолку и подвергнуть грубому или среднему помолу. Переложить в контейнер для хранения или использовать сразу вместе с растительным маслом в качестве натирки для рыбы с последующим приготовлением ее на гриле.

МОНРЕАЛЬСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ СТЕЙКОВ И ГРИЛЯ ***(MONTREAL STEAK SEASONING)***

Эта смесь сочетает в себе британские, французские и восточноевропейские традиции обжаривания мяса. Смесью натирают стейки и отбивные, а затем обжаривают на гриле. Также этой смесью посыпают ломтики картофеля, сбрызгивают маслом и обжаривают.

Чеснок молотый – 2 ст.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Перец зеленый горошек – 1 ч.л.
Тмин семя – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Лимонная корка – 4 ст.л.
Укроп сушеный – 1 ч.л.
Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Соль, перец черный свежемолотый – по вкусу.

Поместить все ингредиенты в ступку и размельчить до среднего помола. Перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Паприка красная молотая – 24 гр
Перец черный среднего помола – 24 гр

Соль морская – по вкусу
Чеснок молотый – 20 гр
Лук сушеный – 20 гр
Перец Чипотле хлопья – 8 гр
Укроп сушеный – 12 гр
Кориандр зерно(среднедробленый) – 24 гр

Соединить все ингредиенты, перемешать и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Кориандр зерно – 3 ст.л.
Перец черный горошек – 3 ст.л.
Паприка красная молотая – 3 ст.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Чеснок молотый – 2 ст.л.
Укроп сушеный (или семена фенхеля) – 2 ст.л.
Соль морская – 2 ст.л.
Тмин семя – 1 ст.л.
Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Лимонная корка или цедра – 2 ч.л.

Поместить все ингредиенты в кофемолку и перемолоть до нужной консистенции. Использовать сразу после приготовления, без последующего хранения.

АМЕРИКАНСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ РАНЧ (RANCH SEASONING)

Эта смесь специй хорошо подходит для блюд с картофелем, бобовых, овощей, риса и многих других. В сочетании с маслом и уксусом отлично подходит для овощных салатов. Также ее добавляют в одноименный соус.

Лук сушеный – 4 ст.л.
Лук-порей сушеный – 1 ст.л.
Укроп сушеный – 1 ст.л.
Петрушка сушеная – 1 ст.л.
Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Соль, перец черный свежемолотый по вкусу

Смешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

Лук-порей – в качестве пряности используются сушеные стебли и листья и закладываются в мясные и овощные блюда. Имеет нежный приятный сладковатый вкус.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ВУДУ (VOODOO SEASONING)

Вероятно, эта луизианская комбинация пряностей является одной из вариаций смеси *каджун*. Идеально подходит для блюд из рыбы и морепродуктов. Для вкуса можно добавить лимонную корку, цедру или сок лимона.

Горчица семя – 2 ч.л.
Белый перец молотый – 1 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
Лук сушеный – 1 ст.л.
Чеснок молотый – 1 ст.л.
Тимьян сушеный – 1 ст.л.
Перец Алеппо, Гуахильо или кайенский молотый – по вкусу

Для этой смеси нет необходимости растирать специи в порошок. Можно просто перемешать все ингредиенты и поместить в контейнер для хранения.

ПОРОШОК ЧИЛИ (CHILI POWDER)

Знаменитая техасско-мексиканская смесь на основе перца чили. Эта комбинация используется во многих блюдах, однако, самым популярным из них является *чили-кон-карне*. Также *порошок чили* используют в качестве натирки для различных видов мяса.

Мука – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 1 ½ ч.л.
Перец Чипотле хлопья – ½ ч.л.
Сахар – ½ ч.л.
Лук сушеный – 2 ст.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Чеснок молотый – ½ ч.л.
Тмин молотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

Вариация этой смеси

Тмин семя – 40 гр
Перец Чипотле молотый – 40 гр
Перец кайенский молотый – 30 гр
Чеснок молотый – 25 гр
Лук сушеный – 30 гр
Перец душистый молотый – 5 гр
Гвоздика молотая – 3 ч.л
Орегано сушеный – 10 гр

В кофемолке превратить семена тмина в порошок, добавить все остальные ингредиенты, тщательно перемешать и пересыпать в контейнер для хранения.

Порошок чили Анчо (Ancho Chili Powder)

Это один из вариантов чили порошка, основанный на перце *анчо*, который помимо своей мягкой жгучести обладает фруктово-сладкими ароматами.

Перец Анчо – 8 стручков
Перец Мулато – 4 стручка
Паприка сладкая молотая – 1/4 стакана
Лук сушеный – 3 ст.л.
Чеснок молотый – 3 ст.л.
Тмин семя – 1 ст.л.

Удалить стебли у перцев чили и нарезать их на кусочки размером 2,5 см. Поместить чили на противень и прогреть в духовке при температуре 90-95 °С до легкого потемнения. Поместить все ингредиенты в блендер и перемолоть до необходимой консистенции. Переложить в контейнер для хранения.

Порошок чили Чипотле (Chipotle Chili Powder)

Перец чили *чипотле*, как вы уже знаете, является копченой версией перца *халапеньо*. *Чипотле* в комбинации с копченой паприкой и другими специями делают эту версию порошка чили с легким дымком отличным дополнением для мексиканских супов, *сальса* и многих других соусов.

Перец Анчо – 4 стручка
Перец Чипотле – 4 стручка
Паприка копченая молотая – 1/4 стакана
Лук сушеный – 3 ст.л.
Чеснок молотый – 3 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.

Удалить стебли у перцев чили и нарезать их на кусочки размером 2,5 см. Поместить чили на противень и прогреть в духовке при температуре 90-95 °С до легкого потемнения. Поместить все ингредиенты в блендер и перемолоть до необходимой консистенции. Переложить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ПАСТРАМИ ***(PASTRAMI SEASONING)***

Название этой смеси говорит само за себя. Она берет свое начало в Румынии и на данный момент адаптировалась и прижилась в США. *Пастрами* – это деликатес из говядины или свинины. Мясо приправляется этой смесью, затем вялится и/или коптится и подается на стол в виде тонко нарезанных пластов.

Перец черный горошек – 2 ст.л.
Перец белый горошек – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 1/4 чаши
Фенхель семя – 1/4 чаши
Перец душистый молотый – 4 ч.л.
Сахар – 1/2 чаши
Соль морская – по вкусу (250-300 гр)
Гвоздика молотая – 1 ч.л.
Имбирь свежий, натертый – 1/2 чаши
Чеснок свежий, измельченный – 1/2 чаши

Поместить горошины черного и белого перца, семена фенхеля и кориандра в ступку и раздавить, чтобы получился средний помол. Соединить с остальными ингредиентами и тщательно перемешать. Хранить в холодильнике не больше двух месяцев.

КОНДИТЕРСКИЕ СМЕСИ

Попробуйте интегрировать эти замечательные комбинации специй в свои кондитерские и десертные шедевры, и вы не пожалеете.

ГОЛЛАНДСКАЯ СМЕСЬ СПЕЦИЙ ***SPECULOOS***

Существует очень много голландских кондитерских рецептов, в состав которых входит эта смесь теплых специй. Вы можете экспериментировать и добавляя эту смесь в свои любимые рецепты тортов, печенья, пирогов и даже хлеба. В зависимости от рецепта блюда в смесь также добавляют душистый перец и кориандр.

Корица молотая – 2 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.
Имбирь молотый – 1/2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/2 ч.л.
Анис молотый – 1/2 ч.л.
Кардамон молотый – 1/4 ч.л.
Перец белый молотый – 1/4 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения. По желанию можно добавить: ¼ ч.л. апельсиновой цедры или корки, ¼ ч.л. молотого кориандра, ¼ ч.л. молотого душистого перца.

СМЕСЬ ДЛЯ ТЫКВЕННОГО ПИРОГА (PUMPKIN PIE SPICE)

Традиционная смесь специй для тыквенного пирога. Также смесь пользуется популярностью у любителей печь печенье. В последнее время эту комбинацию специй начали добавлять в сладкие картофельные пироги и запеканки. В скобках указаны альтернативные пропорции. Для одного среднего пирога достаточно 5 грамм смеси.

Корица молотая – ½ стакана (4 ч.л.)
Имбирь молотый – ¼ стакана (2 ч.л.)
Мускатный орех дробленный – 2 ст.л. (1/2 ч.л.)
Гвоздика молотая – 1 ст.л. (1 ч.л.)

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения. Соль добавляется по вкусу.

САХАРНАЯ СМЕСЬ ИЗ ПЯТИ СПЕЦИЙ (FIVE MIXED SPICE)

Универсальная смесь специй для десертов и кондитерских изделий.

Сахар – 5 ст.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – ½ ч.л.
Имбирь молотый – ½ ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Кориандр молотый – ½ ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

СМЕСЬ СПЕЦИЙ ДЛЯ ЯБЛОЧНОГО ПИРОГА (APPLE PIE SPICE)

Это идеальное вкусовое сочетание для неизменно популярного в США яблочного пирога. Некоторые повара предпочитают в смесь добавлять гвоздику. В моем же рецепте она отсутствует.

Корица молотая – ¼ стакана
Мускатный орех дробленный – 2 ч.л.
Перец душистый молотый – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения. Если вы предпочитаете добавлять в эту смесь гвоздику, то потребуется 1 ч.л. молотой специи.

ПРЯНИЧНАЯ/КОНДИТЕРСКАЯ СМЕСЬ (SWEET BAKING SPICE)

Классическая английская универсальная кондитерская смесь. Ее можно использовать при приготовлении тортов, печенья, блинов, вафель, кексов, кремов. Все зависит только от вашей фантазии. Иногда в смесь добавляют молотый кориандр.

Корица молотая – ½ стакана
Имбирь молотый – ½ стакана
Перец душистый молотый – ¼ стакана
Мускатный орех молотый – ¼ стакана

Гвоздика молотая – ¼ стакана

Смешать все ингредиенты до однородной смеси и поместить в контейнер для хранения.

ЧАСТЬ III. ПРЯНЫЕ ПАСТЫ И СОУСЫ

ИНДИЙСКИЕ ПАСТЫ КАРРИ И ЧАТНИ

Разнообразные пестрые, пряные и ароматные пасты индийской кухни – это отдельный вклад в мировую кулинарную культуру, поскольку именно они положили основу блюдам *карри*, которые на сегодняшний день невероятно востребованы и популярны во всем мире. Эти пасты являются изюминкой многогранных и не похожих друг на друга блюд.

БАЗОВЫЕ ИНДИЙСКИЕ ПАСТЫ ***(BASIC INDIAN PASTES)***

Здесь вы можете ознакомиться с базовыми индийскими пастами, которыми ароматизируют различные более сложные пасты, соусы и традиционные блюда, включая *карри*. Они входят во множество классических рецептов индийской кухни, дополняют их и делают поистине уникальными и невероятно вкусными.

Паста на основе кориандра и кинзы

Свежие листья кинзы, мелкопорубленные – 400 гр
Перец Сerrано свежий, мелконарезанный – 5 стручков
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Сок лимона – 3 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик
Соль морская – по вкусу

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. При необходимости добавить растительного масла. Переложить в контейнер для хранения и перед употреблением настоять в течение двух дней в холодильнике.

Паста на основе зиры

Зира молотая – 2 ст.л.
Масло растительное – 2 ст.л.
Сок лимона – 1 ст.л.
Перец кашмирский хлопья – 1/2 ч.л.
Паприка молотая – 1/2 ч.л.
Соль морская – 1/4 ч.л.
Чеснок свежий, измельченный – 3 зубчика
Листья кинзы свежие, мелкопорубленные – 3 ст.л.

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. При необходимости добавить растительного масла. Переложить в контейнер для хранения.

Паста на основе имбиря и чеснока

Чеснок свежий, измельченный – 6 зубчиков
Имбирь свежий, натертый – 5 см
Вода – 2 ст.л.
Перец Сerrано (без семян) свежий, мелконарезанный – 2 стручка (по желанию)

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. При необходимости добавить растительного масла или воду для придания гладкой консистенции. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике до одного месяца.

Паста на основе лука

Растительное масло – 2 ст.л.

Лук свежий, мелконарезанный – 500 гр

Паста на основе имбиря и чеснока (см. выше) – 100 гр

Соль морская – 1 ч.л.

В сковороде на среднем огне разогреть масло и добавить все ингредиенты. Обжарить, а затем томить пасту в течение 20 минут, периодически помешивая. Следить, чтобы паста не подгорала. Убрать с огня и слегка остудить. Переложить пасту в блендер и получить идеальную гладкую консистенцию. Хранить луковую пасту в холодильнике в течение одного месяца.

БАГХАР (BAGHAR)

Багхар или *тадка* – это смесь пряностей и вкусовых добавок, поджаренных в горячем топленном или горчичном масле. Эту смесь готовят непосредственно перед добавлением в индийское блюдо *дхал*, блюда из овощей, в йогурт, салаты, в бобово-овощные рагу. В каждом регионе применяются свои традиционные ингредиенты – к примеру, чеснок и красный сушеный перец кладут в *багхар* для блюд из чечевицы на севере Индии. Комбинацию пряностей, приведенную ниже, жарят в горчичном масле и используют в северо-индийской кухне в качестве соуса к *дхалу*; на юге используют семена черной горчицы, асафетиду и свежие или сушеные листья карри.

Лук (среднего размера), мелконарезанный – 1 шт

Листья кинзы свежие, порубленные – 4 ст.л.

Горчичное масло – 4 ст.л.

Зира семя – 4 ч.л.

Подогреть горчичное масло до легкого дымка. Убавить огонь и дать маслу немного остыть. Снова разогреть масло и поджарить семена зиры до раскрытия аромата. Добавить лук и поджарить до золотистого цвета. Поместить в сковороду кинзу и, помешав несколько секунд, вылить смесь в *дхал*, суп или тушеное мясо.

Горчичное масло – масло растительного происхождения, изготовленное из семян горчицы.

ЗЕЛЕНАЯ МАСАЛА (HARA MASALA)

Эта умеренно острая пастообразная *масала* отличается ярким изумрудно-зеленым цветом и имеет пряный привкус, который придают ей свежая мята и кинза. *Зеленая масала* превосходно подходит к креветкам, птице и овощным блюдам, особенно к тем, в состав которых входит кокосовое молоко. Ее также добавляют в *дхал*.

Эта паста – отличный маринад для курицы. На каждые 500 гр мяса необходимо 1 ½ ст.л. *зеленой масалы*. Сладкий перец можно заменить перцем чили.

Пажитник семя – 1 ч.л.

Кардамон цельный – 10 коробочек

Гвоздика цельная – 6 шт

Куркума молотая – 2 ч.л.

Соль морская – 2 ч.л.

Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика

Имбирь свежий, натертый – 5 см

Мята свежая – 60 гр

Кинза свежая – 30 гр

Яблочный уксус – ¼ стакана

Зеленый сладкий болгарский перец (без семян), нарезанный – 1 стручок

Смесь растительного и кунжутного масла – ½ стакана

Замочить семена пажитника в воде на ночь. На следующий день поджарить на сухой сковороде очищенные семена кардамона и бутоны гвоздики до раскрытия аромата. Выложить в миску и остудить. Размолоть их в кофемолке и добавить соль с куркумой. Просушить семена пажитника и положить их в ступку вместе с чесноком, имбирем, мятой, кинзой, зеленым перцем и уксусом. Растереть смесь пестиком до состояния пюре. Добавить молотые специи и тщательно перемешать пасту. В завершении разогреть смесь масла и добавить в нее пасту. Продолжать нагревать до тех пор, пока масло не начнет пузыриться. Затем снять сковороду с огня и дать содержимому остыть. Хранить пасту в холодильнике не более трех недель. Этот рецепт содержит усложненный вариант пасты; для классической *зеленой масалы* достаточно иметь 4 ингредиента: кинзу, мяту, чеснок и имбирь.

Кунжутное масло – масло растительного происхождения, изготовленное из семян кунжута. Обладает довольно сильным приторным вкусом и ароматом, поэтому рекомендуется применять его в небольших дозах.

**ПАСТА
КАРРИ
МАДРАС
(MADRAS CURRY PASTE)**

Эта смесь сухих и свежих специй – типичная южноиндийская приправа. Сухие специи поджаривают и измельчают, добавляют к ней чеснок, мелко натертый имбирь и уксус для получения пасты, которую затем варят в масле. Эта паста универсальна. Используется для любого вида мяса и овощей. Является базой для многих маринадов и соусов.

*Кориандр зерно – 8 ст.л.
Зира семя – 4 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Горчица черная семя – 1 ст.л.
Куркума молотая – 10 ст.л.
Масло растительное – ¾ стакана
Соль морская – 1 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 8 зубчиков
Имбирь свежий, натертый – 7 см
Яблочный уксус – ¼ стакана
Перец Байджи или кайенский молотый – 3-4 ч.л.*

В горячей сковороде на среднем огне прогреть семена зиры и кориандра, горошины черного перца и горчицы до раскрытия аромата. Остудить специи, поместить их в кофемолку и превратить в порошок. Добавить куркуму, чили и соль, тщательно перемешать. Затем добавить к смеси чеснок, имбирь и уксус. В сковороде нагреть масло и выложить в него пасту. Обжаривать, постоянно помешивая, пока масло не начнет отделяться от пасты. Тщательно перемешать, охладить, после чего поместить в контейнер и отправить на хранение в холодильник на срок не более трех недель.

**ИНДИЙСКАЯ
КАРРИ
ПАСТА
(INDIAN CURRY PASTE)**

Это базовый вариант индийской *карри* пасты или соуса *карри*, который является основой для многих индийских соусов. Вы можете добавить немного этой пасты в самом начале приготовления супов или рагу, для ароматизации масла и основных ингредиентов будущего блюда. Кроме этого она отлично подходит в качестве маринада для рыбных и овощных блюд, а также для курицы с последующим запеканием в духовке.

Лук репчатый – 450 гр
Имбирь свежий – 25 гр
Чеснок свежий – 25 гр
Вода – 500-700 мл
Соль морская – 1 ч.л.
Томатное пюре – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Помидоры в собственном соку – 110 гр
Растительное масло – 4 ст.л.

Очисть и промыть лук, имбирь и чеснок. Лук нарезать полукольцами или перьями, чеснок с имбирем нарезать средними кусочками. В кухонный комбайн влить воду, положить чеснок с имбирем и превратить в однородную массу. В кастрюлю положить лук вместе с получившейся пастой, добавить соль и довести до кипения. Убавить огонь до минимума и тушить в течение 40 минут под крышкой. Убрать с огня и остудить. Получившуюся массу залить в кухонный комбайн и превратить в идеальную пасту. В блендер поместить помидоры и превратить в однородную гладкую массу. В чистую кастрюлю влить растительное масло, положить томатное пюре, паприку, куркуму и томатную массу. Довести до кипения. Убавить огонь до минимума и варить в течение 10 минут, периодически помешивая. Добавить луковую смесь в кастрюлю и снова довести до кипения. Убавить огонь, при необходимости снять образовавшуюся пену и варить еще в течение 20-25 минут. Выключить огонь, остудить и использовать по назначению. Хранить в холодильнике не больше 5-7 дней. Остатки пасты можно заморозить.

ПАСТА ТИККА МАСАЛА ***(TIKKA MASALA PASTE)***

Паста, которая применяется при приготовлении вкуснейшего пряного индийского блюда *курицатикка масала*. Это блюдо очень популярно и в Англии, и во многих случаях в процессе его приготовления добавляют йогурт или сливки. Обычно процесс занимает две стадии: на первой курица маринуется в пасте с добавлением йогурта и лимонного сока, а на второй – готовится непосредственно само блюдо, с добавлением пасты и в некоторых случаях густых сливок или кокосового молока. Это один из множества способов приготовления этого знаменитейшего *карри*.

Чеснок свежий – 2 зубчика
Имбирь свежий – 2,5 см
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.
Паприка копченая молотая – 1 ст.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Масло оливковое – 2 ст.л.
Паста томатная – 2 ст.л.
Кинза свежая – ½ пучка
Зира семя – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Перец Гуахильо свежий – 2 стручка
Смесь специй Тикка Масала – 2 ч.л.
Кокосовая стружка – 1 ст.л.

В сухой сковороде на среднем огне прогреть цельные специи до появления аромата. Поместить в кофемолку и измельчить в порошок. Положить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Использовать по назначению.

ПАСТА ТАНДУРИ ***(TANDOORI MARINADE)***

Невероятно легкая в приготовлении паста, которая позволит вам готовить наивкуснейшие блюда или использовать ее в качестве маринада и соуса для блюд *тандури*. Также эта паста

является отличным маринадом для мяса, курицы и рыбы с последующим его обжариванием на гриле.

Греческий йогурт – 200 гр
Имбирь свежий, натертый – 2 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 3 зубчика
Шафран – небольшая щепотка
Тамариндовая паста – 1 ч.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Гарам Масала/Тандури Масала – 1 ч.л.
Перец Байджи молотый – 1 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Сок лимонный – 1 ч.л.
Куркума молотая – ½ ч.л.
Оливковое масло – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – ½ ч.л.

Замочить нити шафрана в 1 ст.л. теплой воды на 5 минут. Объединить все ингредиенты вместе с шафраном (с водой) и тщательно перемешать. Использовать в качестве маринада для мяса или в качестве приправы в процессе приготовления блюд.

***ПАСТА
КАРРИ
ВИНДАЛУ
(VINDALOO CURRY PASTE)***

Слегка острая пряная паста для популярного в Гоа блюда *виндалу с курицей*. Однако, эту пасту можно применять в приготовлении и других блюд на основе баранины, свинины, рыбы и морепродуктов.

Гвоздика цельная – 4 шт
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Фенхель семя – 2 ч.л.
Имбирь свежий – 2,5 см
Пажитник семя – 1 ч.л.
Чеснок свежий – 2 зубчика
Куркума молотая – 1 ст.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Оливковое масло – 3 ст.л.
Паста томатная – 2 ст.л.
Листья свежей кинзы, порубленные – ½ пучка
Перец чили сушеный – сорт и количество стручков по вкусу
Перец чили свежий – сорт и количество стручков по вкусу

В сухой сковороде на среднем огне прогреть цельные специи до появления аромата. Поместить в кофемолку и измельчить в порошок. Добавить все остальные ингредиенты в блендер и превратить в пасту. Использовать по назначению.

Вариация этой пасты

Кориандр семя – 2 ст.л.
Зира семя – 1 ст.л.
Перец черный горошек – 1 ст.л.

Гвоздика цельная – 1/4 ч.л.
Корица цельная – 2,5 см
Перец кайенский молотый – 2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Имбирь свежий, натертый – 2,5 см
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.
Белый винный уксус – 1/4 стакана
Масло растительное – 3 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

В небольшой сковороде на среднем огне прогреть все цельные специи до появления аромата. Переложить в миску и остудить. Поместить прогретые специи в блендер и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты, кроме чеснока, имбиря и масла, и тщательно перемешать. На той же сковороде в растительном масле обжарить измельченный чеснок и имбирь в течение 1 минуты. Затем добавить пасту и готовить на небольшом огне в течение 10 минут, периодически помешивая. Убрать с огня и остудить. Поместить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение двух недель.

ПАСТА КАРРИ РОГАН ДЖОШ (PASTE ROGAN JOSH)

Роган джош – это классическая красная паста *карри* из Северной Индии, которая традиционно используется для приготовления блюд из ягненка, козы и баранины. Универсальность этой пряной пасты также позволяет приготавливать блюда из таких видов мяса как говядина и курица, и даже такого экзотического мясного деликатеса как кенгуру. Вегетарианцы тоже не разочаруются в этой пасте, добавив ее в овощные *карри* и рагу из баклажан, картофеля, моркови, репы, пастернака и тыквы. Вы можете поэкспериментировать, заменив классический *гарам масала* на *кашмирский* или *пакистанский карри* порошок.

Чеснок свежий – 2 зубчика
Имбирь свежий – 5 см
Паприка сладкая молотая – 1 ст.л.
Паприка копченая молотая – 1 ч.л.
Смесь специй Гарам Масала – 2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Масло арахисовое – 2 ст.л.
Томатная паста – 2 ст.л.
Перец Птичий Глаз свежий – 1 стручок
Кинза свежая – небольшой пучок
Зира семя – 2 ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Перец кашмирский или Гуахильо сушеный (предварительно обжаренный) – 10 стручков

Измельчить все цельные специи в ступке. Переложить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Поместить в контейнер и хранить в холодильнике в течение двух недель.

Арахисовое масло – масло растительного происхождения, изготовленное из бобов арахиса.

Вариация этой пасты

Зира семя – 1 ст.л.
Кардамон семя – 1 ст.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.

Ажгон семя – 1/2 ч.л.
Фенхель семя – 1/2 ч.л.
Корица молотая – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Мускатный цвет – 1 ч.л.
Имбирь молотый – 1 ч.л.
Паприка молотая – 1/2 ч.л.
Перец кашмирский (без семян) сушеный – 3 стручка
Масло растительное – 1/4 стакана
Красный винный уксус – 1/4 стакана

В небольшой сковородке на среднем огне прогреть все цельные специи до появления аромата. Переложить в миску и остудить. Поместить прогретые специи в блендер и превратить в порошок. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение двух недель.

КОРМА ***(KORMA)***

Еще одна невероятная, мягкая, пряная паста из Северной Индии, состоящая из помидоров, кинзы и специй. *Карма* является одной из самых популярных индийских паст *карри*, которая добавляется в одноименное блюдо. Тонкое сочетание кокосового ореха и ароматных пряностей сделает любое блюдо еще богаче вкусовыми и ароматическими составляющими. Нередко в блюдо добавляется йогурт, кокосовое молоко или другой сливочный продукт.

Чеснок свежий – 2 зубчика
Перец кайенский молотый – 1/2 ч.л.
Смесь Гарам Масала – 1 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Арахисовое масло – 2 ст.л.
Томатная паста – 1 ст.л.
Кинза свежая – 1 небольшой пучок
Зира семя – 2 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Кокосовая стружка – 3 ст.л.
Миндаль измельченный – 2 ст.л.
Имбирь свежий – 5 см
Перец кашмирский свежий – 2 стручка

Вначале очистить имбирь и чеснок. На сухой сковородке прогреть семена зиры и кориандра, выложить в миску и остудить. Поместить их в ступку, кухонный комбайн или кофемолку и превратить в мелкий порошок. Добавить все остальные ингредиенты в блендер и превратить в пасту.

Упрощённая вариация этой пасты

Лук, мелконарезанный – 2 чашки
Вода – 2 стакана
Кешью, измельченный – 1 чашка
Йогурт – 1 чашка
Масло растительное – 2 ст.л.
Паста на основе имбиря и чеснока – 2 ст.л.

В небольшую кастрюлю влить воду и добавить лук. Довести до кипения на среднем огне, уменьшить его и варить в течение 10 минут. Затем влить содержимое кастрюли в блендер вместе с кешью и превратить в однородную пасту. Выложить пасту в миску, добавить йогурт и

тщательно перемешать. В небольшую сковороду влить масло, разогреть его на среднем огне и добавить пасту на основе имбиря и чеснока. Поджарить до раскрытия аромата в течение 30 секунд. Далее добавить в сковороду йогуртовую пасту. Томить на медленном огне в течение 20 минут, периодически помешивая. Убрать с огня и остудить. Использовать по назначению или переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение 3-5 дней.

ПАСТА ДЖАЛФРЕЗИ (JALFREZI)

Ещё одна восхитительная, слегка жгучая, вариация индийской пасты, которую используют в приготовлении блюд *карри* из овощей, рыбы или мяса (в особенности куриного). Эта паста может выступать в качестве маринада или соуса.

Чеснок свежий – 2 зубчика
Куркума молотая – 1 ч.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Арахисовое масло – 2 ст.л.
Томатная паста – 2 ст.л.
Перец Байджи свежий – 1 стручок
Зира семя – 2 ч.л.
Пажитник семя – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Горчица коричневая семя – 1 ч.л.
Кинза свежая – 1 небольшой пучок
Имбирь свежий – 5 см

Вначале очистить имбирь и чеснок. На сухой сковороде прогреть семена зиры, горчицы, пажитника и кориандра, выложить в миску и остудить. Поместить их в ступку, кухонный комбайн или кофемолку и растереть в мелкий порошок. Добавить все остальные ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту.

Чатни – это приправа из различных смесей специй, овощей и фруктов в виде паст или соусов. Существует множество разновидностей этих пряных комбинаций, которые готовятся отдельно к каждому блюду. Традиционная цель *чатни* – оттенять вкус основного блюда. Также *чатни* прекрасно возбуждают аппетит и стимулируют пищеварение. Ниже вы можете ознакомиться с несколькими вариантами этой замечательной группы индийских приправ.

БЕНГАЛЬСКИЙ МАНГОВЫЙ ЧАТНИ (BENGALI MANGO CHUTNEY)

Это *чатни* имеет остро-сладкий вкус с легкими кисловатыми нотками и прекрасный цвет – отличное добавление к мясу, птице или другим блюдам. Вы сможете по достоинству оценить этот вариант *чатни*, в котором *панч фарон* продемонстрирует все своих возможности в качестве идеальной пряно-ароматической композиции. В отличие от большинства индийских *чатни*, этот вид не является традиционной приправой к основным блюдам. Зачастую его подают в самом конце трапезы перед десертом, однако бывают и исключения.

Масло растительное – 2 ст.л.
Смесь Панч Фарон – 1 ч.л. (по желанию)
Куркума молотая – 1 ч.л.
Сахар коричневый – 2 ст.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Кинза свежая – 3 веточки
Вода – 100 гр
Перец Птичий Глаз (без семян) свежий, мелконарезанный – 3 стручка
Манго незрелый, порезанный на небольшие кубики – 2 шт

В разогретую на среднем огне сковороду влить масло и добавить *панч фарон* вместе с чили. Хорошо прожарить. Добавить куркуму, воду и сахар. Все тщательно перемешать и добавить кусочки манго и соль. Размешать всю смесь и перенести в кастрюлю. Уменьшить огонь и варить до густоты в течение 15-20 минут. Убрать с огня и добавить мелко нарезанную кинзу. Подавать охлажденным. Для кислинки можно добавить свежесжатого лимонного сока. Также в этот вид *чатни* иногда добавляют кашмирский шафран.

ТОМАТНЫЙ ЧАТНИ (ТОМАТО CHUTNEY)

Это слегка острый и пряный *чатни* на основе горчицы и томатов происходит, как и предыдущий, из Бенгалии. Идеально подходит в качестве сопровождения для блюд *карри*, а также для жареных овощей, рыбы, морепродуктов, мяса и курицы. Нередко подается в качестве соуса для уличных блюд. Он поистине универсален, и вы даже можете разнообразить только что приготовленный стейк или барбекю и использовать *томатный чатни* в качестве соуса, заменив им кетчуп.

Горчица черная семя – 40 гр
Кинза свежая, порубленная – 1 пучок
Куркума молотая – 2 ст.л.
Зира молотая – 1 ст.л.
Кардамон молотый – 1 ч.л.
Корица молотая – 1 ч.л.
Паста тамариндовая – 300 гр
Томаты в собственном соку – 1,5 кг
Сахар коричневый – 2 ст.л.
Соль морская – 2 ч.л.
Чеснок свежий, крупнонарезанный – 4 зубчика
Лук (среднего размера), крупнонарезанный – 1 шт
Растительное масло – 60 мл + 2 ст.л. горчичного порошка
Перец Птичий Глаз (без семян) свежий, мелконарезанный – 4 стручка
Имбирь свежий, очищенный и нарезанный тонкими пластинками – 5 см

Поместить в кухонный комбайн лук, чеснок, имбирь и чили, и измельчить до состояния средней пасты. Разогреть сковороду на среднем огне, влить в него горчичное масло и поместить семена черной горчицы. Через 1-2 минуты добавить к горчице куркуму, зиру, кардамон и корицу. Все тщательно перемешать и добавить в смесь пасту из кухонного комбайна. Жарить пасту в течение трех минут, постоянно помешивая. Добавить тамариндовую пасту, помидоры, сахар, соль и варить на медленном огне до густоты в течение 30 минут, периодически помешивая. Снять с огня, добавить кинзу и тщательно перемешать. Пасту охладить, поместить в контейнер и хранить в холодильнике до четырех месяцев.

Вариация этой пасты

Лук красный свежий, мелконарезанный – 1 шт
Холодная вода
Помидоры спелые (среднего размера) – 4 шт
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
Имбирь свежий, натертый – 2 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Сахар – 1/2 ч.л.
Лимонный сок – 2 ст.л.
Листья свежей кинзы, порубленные – 3 ст.л.
Перец черный свежемолотый – по вкусу

Поместить мелконарезанный лук в миску с холодной водой и оставить его на 1 час. За это время 2 два раза сменить воду. Откинуть на сито и аккуратно выжать рукой лишнюю воду. Разогреть духовку до 180 градусов, застелить противень фольгой. Поместить помидоры в духовку. Через 10-15 минут вынуть их из духовки, охладить и мелко нарезать. Разогреть на среднем огне сковороду и поместить в нее имбирь, чеснок, соль, сахар, помидоры, лук и лимонный сок. Готовить в течение 4-5 минут, периодически помешивая. Добавить кинзу, перемешать и готовить еще 1 минуту. Убрать с огня, охладить и переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение одной недели.

ТАМАРИНДОВЫЙ ЧАТНИ

(TAMARIND DATE CHUTNEY)

Этот вид *чатни* родом из Мумбаи и представляет собой густую пасту с терпким сладко-кислым вкусом на основе тамаринда и фиников. Хорошо сочетается с овощами, рисом и бобовыми, например, с чечевицей. Является одним из самых популярных видов *чатни* для индийских блюд *чат*.

Финик (без косточки) – 16 шт

Сахар коричневый – 200 гр

Вода – 950 мл

Тамариндовая паста – 300 гр

Перец кашмирский хлопья (или другой сорт индийского перца) – 1 ч.л.

Соль морская – 2 ч.л.

Имбирь свежий, натертый – 5 см

Чеснок свежий, измельченный – 2 ст.л.

Смесь Гарам Масала – 1 ст.л.

Поместить кастрюлю на средний огонь, добавить финики, воду и сахар, и довести до кипения. Убавить огонь и варить в течение 8-10 минут. Затем добавить имбирь, чеснок и тамариндовую пасту, и варить до густоты в течение 15 минут, периодически помешивая. Переложить содержимое кастрюли в кухонный комбайн и превратить в пасту. Затем снова вернуть пасту в кастрюлю и варить до большей густоты в течение 10 минут. Всыпать в пасту смесь *гарам масала*, хлопья чили и соль. Остудить, переложить в контейнер и хранить в холодильнике не более двух месяцев.

ЧАТНИ С КИНЗОЙ И МЯТОЙ (PUDHINA DANI CHUTNEY)

Еще один вариант потрясающего, пряного, обжигающего и в тоже время охлаждающего *чатни*. Этот *чатни* очень популярен и универсален, подходит как к мясным блюдам, так и к вегетарианским, таким как картофель, баранина, *самосы* и *пакоры*. Однако, особо хорош он в блюдах *тандури* и *бирьяни*. Его также можно просто намазать на хлеб и смаковать. При добавлении йогурта *чатни* становится более нежным.

Листья свежей кинзы – 1 пучок

Листья свежей мяты – 1/2 пучка

Перец Сerrано свежий, произвольно нарезанный – 2 стручка

Чеснок свежий – 2 зубчика

Лимонный сок – 2 ст.л.

Соль морская – по вкусу

Соединить все ингредиенты в блендере и превратит в идеальную пасту. Дать настояться в течение часа и подавать. Хранить в холодильнике не более 4-5 дней.

Вариация этого чатни с добавлением йогурта

*Листья свежей кинзы – 1/2 чаши
Листья свежей мяты – 1 1/2 чаши
Несладкий йогурт – 1/4 чаши
Соль морская – по вкусу
Перец Сerrано свежий – 3 стручка
Имбирь свежий – 2,5 см
Лук, порезанный на четвертинки – 1 шт
Чеснок свежий – 2 зубчика
Сок 1 лайма*

Поместить все ингредиенты в блендер, добавить немного воды и превратить в однородную пасту. Переложить в контейнер для хранения и поместить в холодильник. Хранить до 1 недели. Чеснок и имбирь можно заменить на *имбирно-чесночную пасту*.

ЧАТНИ С КИНЗОЙ (CILANTRO CHUTNEY)

В случае если у вас в холодильнике имеется кинза, и вы не знаете, что с ней сделать, то приготовьте этот ароматный и пряный *чатни*, который послужит хорошим дополнением к таким популярным индийским блюдам как *пакора* и *самоса*, а также к шашлыкам и жареным овощам.

*Кунжут семя – 2 ст.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Листья и мелкие стебли свежей кинзы – 4 чаши
Перец Сerrано (без семян) свежий, мелконарезанный – 2 стручка или по вкусу
Имбирь свежий, очищенный и натертый – 1 ст.л.
Соль морская – по вкусу
Сок одного лимона*

В сковороде на среднем огне обжарить семена кунжута и зиры, выложить в миску и остудить. В кухонный комбайн поместить все ингредиенты, за исключением соли и лимонного сока, и превратить в идеальную пасту. Добавить оставшиеся ингредиенты, перемешать и переложить в контейнер для хранения.

ОСТРО-ЧЕСНОЧНЫЙ ЧАТНИ (LAL MIRCH LAHSUN CHUTNEY)

Это второй по популярности *чатни*, которым принято приправлять такое индийское уличное блюдо как *пакора*. Также этим *чатни* сдабривают и другие уличные блюда под общим названием *чат*.

*Горячая вода – 1 стакан
Перец тайский или кайенский сушеный – 20 стручков
Лук-шалот или красный лук свежий, мелконарезанный – 1/4 чаши
Сахар – 1 ч.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Чеснок свежий – 6 зубчиков*

Поместить стручки чили в горячую воду на 30-60 минут. Соединить все ингредиенты в блендере, добавив 2 ст.л. воды или масла и превратить в идеальную пасту. Поместить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение 5-7 дней. Также в это *чатни* можно добавить кориандр и зиру.

ФРУКТОВЫЙ ЧАТНИ (FRUIT CHUTNEY)

Этот сладкий *чатни* идеально оттеняет огненно-острые нотки блюд *карри*. Вы можете с легкостью заменить фрукты из рецепта на те, которые больше всего предпочитаете.

Амчур – 2 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1 ч.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Сахар – 1/4 стакана (или по вкусу)
Имбирь свежий, натертый – 2 ст.л.
Кинза свежая, порубленная – 2 ст.л.
Банан, нарезанный кубиками – 4 шт
Манго, нарезанный кубиками – 1 шт
Папайя, нарезанная кубиками – 1 шт
Кокосовый орех, тертый или кокосовая стружка – 4-5 ст.л.
Изюм – 1/2 стакана

В большую миску поместить порошок манго (амчур), зиру, чили, морскую соль и сахар. Тщательно перемешать. Добавить имбирь и кинзу. Затем выложить в миску бананы, манго, папайю, кокос и изюм. Подавать вместе с пряными и острыми блюдами *карри*.

ПАНАЗИАТСКИЕ ПАСТЫ, СОУСЫ И САМБАЛЫ

Не безызвестные для любого кулинара тайские *пасты карри* содержат в себе ароматы азиатских соусов, креветочной пасты, различных специй (зира, кориандр, куркума) наряду со свежими ингредиентами и травами такими как чили, чеснок, лук-шалот, калган, лемонграсс, лайм, кинза, базилик и прочие. Эти пасты популярны не только в тайской кухне, но и во всей паназиатской в целом.

ТАЙ НАМ ПРИК (THAI NAM PRIK)

Это общее название всех тайских *карри паст*, которых существует огромное множество. Все эти пасты построены на таких базовых ингредиентах как лук-шалот, лемонграсс, чеснок, имбирь или калган. Остальные ингредиенты придают определенной пасте свой уникальный цвет и неповторимый вкус и аромат. Такими элементами чаще всего выступают различные свежие травы (зеленый цвет), перцы чили (красный и зеленый цвет) и куркума (желтый цвет). Если у вас есть возможность, то обязательно приготовьте свою собственную тайскую *карри пасту*, и она добавит в ваше блюдо невероятный свежий пряный вкус и аромат, что не сможет сделать купленная в магазине паста.

Большим стереотипом является тот факт, что приготовленные в домашних условиях тайские пасты обладают сверхжгучим вкусом. Имея возможность приготовить свою собственную пасту по рецептам, представленным в этой книге, вы сами сможете регулировать остроту пасты, дозируя перец чили. Однако, не следует исключать его полностью из рецепта, поскольку в этом случае комбинация утратит свои паназиатские вкусовые и ароматические тонкости и не сможет называться истинной *карри пастой*. Также в любой момент вы можете увеличивать количество чили, если вам покажется, что для ваших вкусовых предпочтений его содержание слишком мало.

Традиционно все тайские пасты готовят исключительно в ступках и перетирают все ингредиенты пестиком поэтому консистенция в отличие от блендера далеко не однородна. Вы в праве сами выбирать какой способ измельчения вам по душе: с помощью классической ступки и пестика или же упрощенный вариант, с использованием блендера или кухонного комбайна. В своих рецептах я привожу примеры измельчения до однородной консистенции в блендере, но некоторые комбинации мы все же изготвим аутентичным способом при помощи ступки.

Каждую из этих паст можно подавать как соус, заправлять ими рис, сырые и бланшированные овощи, и конечно же готовить с их помощью блюда *карри*. Ниже представлен базовый рецепт этого семейства пряных тайских комбинаций.

И завершающая ремарка: в тайских пряных пастах больше используется корень кинзы, чем ее листья или стебли, однако для облегчения в рецептах упоминается только зелень кинзы.

Кинза свежая – 5 веточек

Лимонный или лаймовый сок – 4 ст.л.

Рыбный соус – по вкусу

Коричневый сахар – 1 ст.л.

Сушеные креветки (предварительно вымоченные в воде в течение 15 минут) – 1 стакан

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 1 стебель

Перец тайский красный или Халапеньо (без семян) свежий, нарезанный – 4 стручка

Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика

Лук-шалот, мелконарезанный – 2 шт

Соединить все ингредиенты в блендере и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер и поместить в холодильник. Другой рецепт этой пасты предполагает перед закладкой в блендер прогреть лук, чеснок и стручки чили в сковороде до темного цвета.

ПАСТА КАРРИ ИЗ ДЖУНГЛЕЙ

(NAM PRIK KAENG PA)

Этот вид пасты родом из джунглей Северного Таиланда, где местные жители разработали свой вариант приправы для блюд *карри*. Характерным отличием этого блюда является отсутствие кокосового молока поскольку в северной (высокогорной) части Таиланда кокосы не растут, в отличие от южных и центральных широт. Вторая особенность этой пасты заключается в присутствии в блюдах, приготовленных на ее основе, молодых горошин зеленого перца. Изначально эту пасту применяли для приготовления блюд из дикого кабана, а сейчас ею приправляют свинину и курицу, и особенно овощные *карри*. Традиционным гарниром остается припущенный жасминовый рис. Свежие горошины зеленого перца не закладываются в пасту, а кладутся непосредственно в цельном виде уже в готовое блюдо. Свежие стручки *птичьего глаза* могут быть заменены на *халапеньо* или *серрано* по вашему желанию.

Перец тайский чили длинный сушеный – 10 стручков

Перец Птичий Глаз (без семян) свежий, мелконарезанный – 5 стручков

Соль морская – 1 ч.л.

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и мелко нарубленный – 1 стебель

Калган свежий, натертый – 1 ст.л.

Лук-шалот свежий, мелконарезанный – 1/4 чашки

Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

Креветочная паста – 1 ч.л.

Замочить сушеные стручки чили в теплой воде на 30-60 минут. Слить воду, слегка высушить и поместить в блендер вместе со свежим чили и солью. Добавить лемонграсс с калганом и превратить в идеальную пасту. Добавить остальные ингредиенты и снова измельчить до гладкой консистенции.

ТАЙСКАЯ КРАСНАЯ ПАСТА КАРРИ

(THAI RED CURRY PASTE)

Эта тайская паста подходит к блюдам из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей. Также ею ароматизируют различные виды супов и тушеных блюд. Она обладает мягкой степенью жгучести. По желанию можно к классическому *тайскому чили* добавить перец *анчо*, *серрано* или *гуахильо* в расчете 2:1.

Чеснок свежий – 4 зубчика

Цедра и сок 1 лайма

Стебли свежей кинзы – 4 шт

Арахисовое масло – 1-2 ст.л.

Кориандр зерно – 1 ст.л.

Зира семя – 2 ч.л.

Сахар – 1 ч.л.

Соль морская – 1 ч.л.

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 3 стебля
Лук-шалот, мелконарезанный (или красный лук) – 100 гр
Перец тайский красный (небольшой) сушеный – 6 стручков.
Креветочная паста – 1 ст.л.
Калган свежий, нарезанный – 5 см
Перец белый горошек – 1/4 ч.л.

Стручки чили замочить в горячей воде на 30-60 минут, затем слить воду и слегка обсушить. Пропитанные перцы чили, лук, чеснок, лемонграсс, калган, цедру лайма и веточки кинзы растолочь в ступке до пастообразного состояния, постепенно добавляя масло. Размолоть в порошок все специи и добавить вместе с солью и сахаром в пасту. Добавить креветочную пасту и сок лайма. Тщательно перемешать. При желании можно использовать блендер. Хранить в плотно закрытом контейнере в холодильнике не более 3-4 недель.

ТАЙСКАЯ ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА КАРРИ (THAI GREEN CURRY PASTE)

Эта паста содержит в своем составе зеленые стручки перца чили *серрано* или зеленый *тайский перец чили*, который зачастую острее красных стручков. Однако, остроту смягчает наличие в составе пряные травы. В зеленую пасту в отличие от красной предпочтительней закладывать свежие стручки чили. Пасту используют в тех же нуждах, что и красную и желтую пасту. Идеально подходит к рыбе, говядине и птице.

Калган свежий, натертый – 5 см
Зира молотая – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Рыбный соус – 6 ст.л.
Креветочная паста – 1 ст.л.
Цедра и сок 1 лайма
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 3 стебля
Перец Серрано или тайский зеленый (без семян) свежий, мелконарезанный – 6 шт
Кинза (листья и мелкие стебли) свежая, мелко порубленная – 1 пучок
Чеснок свежий (крупный), нарезанный пластинками – 6 зубчиков
Лук-шалот (крупный), нарезанный перьями – 4 шт
Листья свежей мяты, мелко порубленные – 1 пучок
Тайский базилик свежий, порубленный – 1 пучок
Перец белый молотый – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике не более двух недель.

Рыбный соус – популярная приправа стран Юго-Восточной Азии, которая используется для придания характерного аромата и сильного соленого вкуса паназиатским блюдам, а также в качестве заменителя соли. Зачастую производится путем ферментации мелкой рыбы, особенно анчоуса. Обладая приторным ароматом и поразительно стойким вкусом, идеально подходит в качестве важного компонента в разнообразных соусах и пастах. Приобретите бутылочку рыбного соуса, храните его в холодильнике и при необходимости используйте в приготовлении приправ и блюд. Для тайской и вьетнамской кухонь рыбный соус настолько же жизненно необходим, как соевый для китайской и японской.

ТАЙСКАЯ ЖЕЛТАЯ ПАСТА КАРРИ (THAI YELLOW CURRY PASTE)

Эта мягкая паста, как и две предыдущие подходят под любые виды блюд *карри* как для мяса с рисом, так и для овощного и рыбного *карри*. Куркума придает этой пряной комбинации желтый цвет и тёплый аромат. Вы можете поэкспериментировать и вместо молотой куркумы добавить

приготовленный вами *карри порошок*. Креветочная паста обычно не входит в состав, чтобы не перебивать легкие нотки других ингредиентов.

Калган свежий, натертый – 2,5 см
Цедра и сок одного лимона и лайма
Сахар коричневый – 1 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Зира молотая – 1/2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Перец тайский зеленый или красный (без семян) свежий, мелконарезанный – 1-6 шт
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 1 стебель
Чеснок (крупный) свежий, нарезанный пластинками – 4 зубчика
Кинза (листья и мелкие стебли) свежая, мелкопорубленная – 1/2 пучка
Лук-шалот (крупный), нарезанный перьями – 4 шт
Креветочная паста – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в пасту. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике не более двух недель.

ПАСТА

КАРРИ

МУССАМАН

(MUSSAMAN CURRY PASTE)

Одна из самых популярных тайских паст родом из южных регионов Таиланда, которая используется для приготовления тайского варианта *карри*, приближенному к ближневосточному и индийскому стилю. Традиционно добавляется в *карри* из говядины. Также нередко говядину заменяют на курицу или молодую баранину. Помимо мясных *карри* эта паста идеальна с овощами и рыбой.

Чеснок свежий – 5 зубчиков
Арахисовое масло – 1 ст.л.
Стебли свежей кинзы – 4 шт
Кардамон цельный – 6 коробочек
Кориандр зерно – 1 ст.л.
Зира семя – 2 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/2 ч.л.
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Креветочная паста – 1-2 ст.л.
Калган свежий, нарезанный – 5 см
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 2 стебля
Перец тайский красный (без семян) свежий, нарезанный – 10 стручков
Лук-шалот, мелконарезанный – 100 гр

Поджарить чили, лук-шалот, чеснок, лемонграсс и калган в масле. Поместить смесь в кухонный комбайн и размолоть в однородную пасту. Добавить веточки кинзы и повторить процесс. На сухой сковороде прогреть семена кардамона (вынув их из коробочек), семена зиры и зерна кориандра. Переложить специи в ступку, добавить соль и растолочь в порошок. Пересыпать специи вместе с молотой гвоздикой и корицей в пасту, добавить креветочную пасту и тщательно перемешать. Хранить в контейнере в холодильнике не более 2-3 недель.

ПАСТА НАМ Я

(NAM YA CURRY PASTE)

Эта пряная паста отлично подходит для рыбных блюд *карри* с добавлением кокосового молока. Обычно рыбное *карри* заправляют этой пряной пастой и подают вместе с рисовой лапшой и овощами.

Калган свежий, мелконарезанный – 2,5 см
Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Куркума молотая – ½ ч.л.
Цедра лайма – 1 ст.л.
Креветочная паста – 1 ст.л.
Чеснок (крупного размера) свежий, мелконарезанный – 3 зубчика
Лук-шалот (небольшого размера), мелконарезанный – 5 шт
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 2 стебля
Перец тайский сушеный – 5 стручков

Залить перцы чили кипятком и оставить на 20-30 минут. Затем поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике в течение одного месяца.

ПАСТА

ЧУ

ЧИ

(NAM PRIK CHOO CHEE)

Эта комбинация представляет собой классическую тайскую *красную пасту*, но без добавления специй. Она подаётся в качестве соуса для блюд *карри* из морепродуктов с добавлением кокосового молока, что делает эту пряную пасту невероятно нежной, и которая как нельзя кстати подходит для деликатных морских продуктов.

Перец тайский (без семян) сушеный – 4 стручка
Перец Халапеньо (без семян) свежий – по вкусу
Соль морская – 1/2 ч.л.
Перец белый горошек – 1 ч.л.
Кокосовая стружка, поджаренная – 4 ст.л.
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и измельченный – 1 стебель
Калган свежий, натертый – 2 ч.л.
Стебли кинзы свежие, нарубленные – 1 ч.л.
Цедра каффир-лайма – 1/2 ч.л.
Лук-шалот, мелконарезанный – 1 шт
Чеснок свежий, измельченный – 2 ст.л.
Креветочная паста – 1/2 ч.л.

Замочить сушеные стручки чили в теплой воде на 30-60 минут. Слить воду, слегка высушить и поместить в блендер вместе со свежим чили и солью. Добавить горошины белого перца вместе с кокосовой стружкой и превратить в идеальную пасту. Добавить остальные ингредиенты и снова измельчить до гладкой консистенции. Использовать сразу или переложить в контейнер и поместить в холодильник для хранения.

ПАСТА ПРИК ХИНГ

(PAD PRIK KHING)

Тайское название пасты говорит нам о наличии в составе имбиря, однако это не так. Как и в большинство тайских паст в ее состав входит калган, что вызывает некую путаницу из-за названия. Эта паста подается с блюдами *карри* из свинины, морепродуктов и овощей.

Перец тайский (без семян) сушеный – 4 стручка
Перец Халапеньо (без семян) свежий – по вкусу

Соль морская – 1 ч.л.
Перец белый горошек – 1 ч.л.
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и измельченный – 1/2 стебля
Калган свежий, натертый – 1 ст.л.
Цедра каффир-лайма – 2 ч.л.
Лук-шалот, мелконарезанный – 2 шт
Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Креветочная паста – 2 ч.л.

Замочить сушеные стручки чили в теплой воде на 30-60 минут. Слить воду, слегка высушить и поместить в блендер вместе со свежим чили и солью. Добавить горошины белого перца и превратить в идеальную пасту. Добавить остальные ингредиенты и снова измельчить до гладкой консистенции. Использовать сразу или поместить в контейнер и поместить в холодильник для хранения.

ПАСТА

ПАНАНГ

(PANANG CURRY PASTE)

Эта паста превосходна в супах и тушеных блюдах *карри* с добавлением кокосового молока. Также она используется для ароматизации кокосового соуса. Говядина – самое распространенное мясо, используемое с данной пастой. Если вы любитель вегетарианских блюд, то приготовьте любое овощное *карри* с добавлением сыра тофу и пасты *пананг*, а затем подайте его с рисом в качестве гарнира.

Вначале я опишу классический рецепт этой пасты из Южного Таиланда, а затем вариант, который появился из-за индийского влияния приготовления *карри* паст.

Масло растительное – 2 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 8 зубчиков
Лук-шалот, мелконарезанный – 4 шт
Арахис несоленый – ¼ стакана
Перец тайский, Халапеньо или Серрано (без семян) свежий – 2-6 стручков
Перец Гуахильо или Де Арболь (без семян) сушеный – 2 стручка
Кинза свежая, крупнонарезанная – 5-7 веточек с листьями
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 2 стебля
Калган свежий, натертый – 2,5 см
Соль морская – 1 ч.л.
Листья каффир-лайма или цедра, мелко нарубленные – 2 листика
Креветочная паста – 1 ч.л.
Зира молотая – ½ ч.л.

Залить перцы чили кипятком и оставить на 20-30 минут. Обсушить и измельчить. Разогреть на среднем огне сковороду и влить масло. Добавить мелконарезанные лук с чесноком и поджарить до золотистого цвета. Выложить смесь в миску и добавить в сковороду арахис, поджарить его до легкого колера. Поместить в кухонный комбайн все ингредиенты, измельчить до однородной пасты и переложить в контейнер. Хранить в холодильнике не более одного месяца.

Вариация этой пасты

Томатная паста или протертые помидоры – 4 ст.л.
Лук (среднего размера) свежий, нарезанный на четвертинки – 1 шт
Имбирь или калган свежий, натертый – 3-5 см
Чеснок свежий, измельченный – 3 зубчика
Светлый соевый соус – 1 ст.л.
Темный соевый соус – 1 ч.л.

Рыбный соус – 2 ст.л.
Креветочная паста – 1 ч.л.
Паприка молотая – 1 ст.л.
Перец кайенский молотый – 2 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Перец Птичий Глаз свежий – 2 стручка
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Зира молотая – 1 ст.л.
Листья каффир-лайма свежие, порубленные – 2 шт
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/4 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/4 ч.л.
Кокосовое молоко – 450 мл
Сок 1/2 лайма

Соединить все ингредиенты в блендере и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер. Без добавления кокосового молока эта паста хранится в холодильнике в течение 2-3 недель.

ТАЙСКАЯ ЧИЛИ ПАСТА (NAM PRIK PAO)

Это одна из самых продаваемых тайских паст в мире. За пределами Таиланда она имеет много названий: «варенье из чили», «жареная красная чили паста», «чили паста в соевом масле» и т.д. У этой универсальной пасты богатый вкус и темно-красный цвет из-за жареных чили и других специй. Она является ключевым ингредиентом знаменитейшего тайского супа *том ям*, а также она незаменима во многих тайских жареных блюдах.

Перец Анахайм, тайский длинный или Сerrано свежий или сушеный – 8 стручков
Сушеные креветки – 2 ст.л.
Масло растительное – 1/2 стакана
Чеснок свежий, измельченный – 5-6 зубчиков
Лук-шалот, мелконарезанный – 2 шт
Креветочная паста – 1 ч.л.
Пальмовый или коричневый сахар – 3/4 чашки
Вода – 1/2 стакана
Тамариндовая паста -2 ст.л.
Рыбный соус – 2 ст.л.

В сковороде на среднем огне поджарить перцы чили со всех сторон до характерного колера, приблизительно в течение 2-3 минут. Убрать с огня, переложить в миску и остудить. Повторить процесс и поджарить на сковороде сушеные креветки. Убрать с огня и добавить к чили. Налить в сковороду 1/3 стакана масла и слегка обжарить чеснок. Убрать с огня и переложить в миску. Убавить огонь под сковородой и обжарить шалот до золотистого цвета в течение 5 минут. Убрать с огня и переложить к чесноку. Прогреть в течение 1 минуты креветочную пасту. Убрать с огня и остудить. Поместить все обжаренные ингредиенты в блендер вместе с маслом из сковороды и превратить в идеальную пасту. Влить оставшееся масло в сковороду и нагреть на среднем огне. Поместить в сковороду пасту из блендера и все остальные ингредиенты. Варить пасту в течение 10-15 минут или до сильной густоты, периодически помешивая. Убрать с огня остудить и использовать по назначению или переложить в контейнер, а затем поместить в холодильник на хранение. Хранить в течение трех месяцев.

КЛАССИЧЕСКИЙ ТАЙСКИЙ СОУС-ДИП (NAM PRIK GAPI)

Это классический и самый популярный тайский домашний соус для макания. Домашний – потому что в тайских кафе и ресторанах его встретить практически невозможно. Это поистине

жгучий соус, попробовав который вы почувствуете настоящую сущность простой тайской домашней еды. Этот соус универсален и используется в качестве приправы или *дипа* ко множеству блюд.

Сушеные креветки – 2 ст.л.

Чеснок свежий – 2 зубчика

Перец тайский свежий – по вкусу

Сахар – 1 1/2 ст.л.

Креветочная паста – 2 ст.л.

Сок лайма – 3-4 ст.л.

Рыбный соус – 1 ст.л.

Вода – 2-3 ст.л.

Перец Халапеньо, Серрано или сладкий болгарский (для снижения остроты) свежий, мелко нарезанный – 1/4 чашки (по желанию)

Вымочить креветки в горячей воде в течение 15 минут. Воду слить, а креветки произвольно нарезать, поместить в ступку и растереть в пасту. Добавить стручки *тайского чили* с чесноком в ступку и продолжать растирать пасту. Добавить сахар с креветочной пастой и тщательно перемешать. Добавить все остальные ингредиенты и снова тщательно перемешать пасту.

ТАЙСКИЙ СОУС ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ (NAM JIM SEAFOOD)

Название этого соуса говорит само за себя – он используется в качестве приправы для макания разнообразных тайских блюд и закусок из морепродуктов. На первый взгляд может показаться, что он слишком прост, однако баланс вкусов этого соуса идеален, а его сочетаемость с различными видами морепродуктов на высоте. Возможно вам понравится использовать этот соус не только с морепродуктами, но и другими вашими любимыми блюдами. Для приготовления красного или зеленого соуса закладывайте соответствующий цвету перец чили.

Перец тайский свежий – по вкусу

Чеснок свежий – 4 зубчика

Сахар – 2 ч.л.

Стебли свежей кинзы, мелко нарубленные – 1 ст.л.

Сок лайма – 3 ст.л.

Рыбный соус – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в пасту средней консистенции. Соус не должен быть слишком гладким, поэтому лучше использовать ступку и пестик вместо блендера. При необходимости довести до вкуса: соус должен иметь кислинку, перепадающую в солено-острые нотки с едва заметным акцентом сладости.

ДОМАШНИЙ СОУС ШРИРАЧА (HOMEMADE SRIRACHA SAUCE)

Вы сможете самостоятельно приготовить всемирно известный легендарный тайский жгучий соус *шрирача* по рецепту, приведенному ниже. Для приготовления *самбал улек* (его рецепт вы узнаете немного позже) я рекомендую заменить *тайский перец* на традиционный для соуса *шрирача* красный перец *халапеньо* или *серрано*.

Сахар – 2 ст.л.

Мицукан – 4 ст.л.

Самбал Улек – 1 чашка

Чеснок свежий – 2 зубчика

Соль морская – 1/2 ч.л.

В небольшой сотейник поместить соль, сахар и уксус, и на среднем огне добиться полного растворения сахара. Снять с огня и остудить. Поместить уксусную смесь, *самбал улек* и чеснок в блендер. Превратить в гладкую пасту. Хранить в холодильнике до 3-4 недель.

Мицукан – рисовый уксус. Обладает более мягким и деликатным вкусом, чем другие виды уксусов. Применяется в кухнях Юго-Восточной Азии, Японии и Китая.

ПАСТА

КАРРИ

РЕМПА

(REMPAN CURRY PASTE)

Пасты *карри* популярны не только в Таиланде, но и в других странах Юго-Восточной Азии. Ниже я познакомлю вас с самой популярной индонезийской и малазийской пастой для блюд *карри*. Она универсальна и используется во множестве блюд.

Креветочная паста (предварительно обжаренная) – 2 ч.л.

Перец тайский сушеный – 8 стручков

Перец тайский красный свежий – 6 стручков

Сахар коричневый – щепотка

Лук-шалот – 10-12 шт

Чеснок свежий – 3 зубчика

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. Переложить в контейнер для хранения и поместить в холодильник.

ПАСТА

КАРРИ

РЕНДАНГ

(RENDANG CURRY PASTE)

Эта довольно жгучая паста является гордостью малазийской кухни, и используется для приготовления блюд из курицы. Также ее применяют в качестве маринада для различных видов мяса, рыбы и морепродуктов с последующим обжариванием на гриле.

Лук-шалот – 12 шт

Чеснок свежий – 4 зубчика

Куркума молотая – 1 ч.л.

Орех макадамия – 10 шт

Паста креветочная, заранее обжаренная – 2 ч.л.

Лемонграсс – 3 стебля

Перец тайский красный (без семян) свежий – 6 стручков

Поместить нарезанный кольцами чили, крупно рубленый шалот, чеснок, куркуму, орехи и креветочную пасту в кухонный комбайн. У стеблей лемонграсса удалить корешки и нарезать нижние 5-8 см стебля тонкими ломтиками. Добавить лемонграсс к остальным ингредиентам и измельчить в однородную пасту. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике в течение одной недели.

Изысканный вариант пасты ренданг

Кокосовое молоко – 1 стакан

Лук-шалот, нарезанный на четвертинки – 5 шт

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 3 стебля

Калган свежий, нарезанный – 2,5 см

Чеснок свежий – 3 зубчика

Орех макадамия – 6 шт

*Самбал Улек – 2 ст.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Соль морская – по вкусу*

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение 1 недели.

***Кокосовое молоко** – молочно-белая, слегка сладковатая жидкость, вырабатываемая из мякоти созревшего кокосового ореха. Используется в приготовлении индийских и паназитских блюд.*

БИРМАНСКАЯ КАРРИ ПАСТА (BURMESE CURRY PASTE)

Традиционная паста из Мьянмы (ранее Бирма), которая используется как основной ингредиент местных блюд *карри*.

*Калган свежий – 2 см
Лемонграсс – 2 стебля
Лук-шалот – 90 гр
Чеснок свежий – 10 зубчиков
Креветочная паста – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Перец Серрано сушеный – 6 стручков*

В небольшую миску налить 250 гр воды, поместить в нее сушеные стручки чили и оставить на 30 минут. Имбирь и лемонграсс нарезать тонкими пластинками, лук-шалот и чеснок крупно нарезать. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Переложить в контейнер для хранения.

МАЛАЙСКАЯ ПАСТА КАРРИ (MALAY CURRY PASTE)

Этот классический вариант пасты *карри* традиционно используется при приготовлении одноименных блюд *карри* в малазийской кухне.

*Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 2 стебля
Калган свежий, мелконарезанный – 5 см
Чеснок свежий, измельченный – 6 зубчиков
Лук-шалот, нарезанный – 2 шт
Перец тайский (без семян) свежий, мелконарезанный – 6 стручков
Мускатный цвет – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Масло растительное – 1 ст.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.*

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. При необходимости добавить растительное масло. Переложить в контейнер для хранения. Хранить в холодильнике до 10 дней.

ПАСТА ЛАКСА (LAKSA PASTE)

Эта паста является традиционной приправой для одноименного малайзийского блюда, которое является одним из самых популярных не только в Малайзии, но и также входит в сотню самых вкусных блюд мира. Также эту пряную комбинацию применяют в качестве маринада и соуса для рыбы, морепродуктов, мяса и курицы.

Перец тайский сушеный – 8 стручков
Лук-шалот, нарезанный – 8 шт
Орех Макадамия – 5 шт
Калган свежий, очищенный и крупнонарезанный – 3 см
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 3 стебля
Арахисовое масло – 2 ст.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Креветочная паста – 1 ч.л.
Чеснок свежий, крупнонарезанный – 1 зубчик

Поместить стручки перца чили в миску и налить горячей воды, оставить на 20 минут. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой пасты

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 2 стебля
Лук-шалот, мелконарезанный – 5 шт
Чеснок свежий – 4 зубчика
Калган свежий, натертый – 3 см
Имбирь свежий, натертый – 3 см
Самбал Улек – 3 ст.л.
Орех макадамия – 6 шт или 2 ст.л. кешью
Зира молотая – 1/2 ч.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Вода – 1 стакан
Арахисовое масло – 1/2 стакана
Соль морская – по вкусу

В блендер поместить лемонграсс, лук, чеснок, калган, имбирь, *самбал улек* и орехи, и превратить в идеальную пасту. Затем добавить зиру, куркуму и воду, и снова запустить блендер. Нагреть масло в сковороде на среднем огне, добавить пасту и протушить ее в течение 10-15 минут до тех пор, пока масло не отделится от пасты. Добавить соль по вкусу, довести до кипения и убрать с огня. Остудить и поместить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение одного месяца.

ТАМАРИНДОВАЯ ПАСТА (TAMARIND PASTE)

Хочу поделиться с вами рецептом *тамариндовой пасты*. Она сильно отличается от оригинальных производственных паст, однако вы сможете приготовить ее самостоятельно, если не найдете оригинала.

Мякоть тамаринда – 100 гр
Сок лайма – 20 мл
Соль морская – по вкусу
Амчур – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную массу. Поместить в контейнер для хранения.

КРУЭНГ **(KROEUNG)**

Тайская кухня использует пасты *нам прик*, индонезийская, малазийская и филиппинская – *самбалы*, а камбоджийская (кхмерская) кухня немыслима без семейства паст под названием *круэнг*. Этот вид пасты универсален и применяется при приготовлении мяса, рыбы, морепродуктов и блюд из овощей. Также хорош в качестве маринада и соуса.

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 50 гр
Калган свежий, натертый – 1 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик
Лук-шалот, нарезанный – 1 шт
Листья каффир-лайма – 5 шт
Арахис жаренный – 80 гр
Сахар пальмовый или коричневый – 2 ст.л.
Куркума молотая – 1 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.
Рыбный соус – 1 ч.л.
Кокосовое молоко густое – 1/2 стакана

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. При необходимости добавить кокосового молока. Переложить в контейнер для хранения.

Зеленый Круэнг (Green Kroeung)

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 100 гр
Калган свежий, натертый – 50 гр
Куркума молотая – 1 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Лук-шалот, нарезанный – 4 шт
Перец тайский зеленый свежий – 3 стручка

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в однородную пасту. Переложить в контейнер для хранения.

СОУС **СВИТ** **ЧИЛИ** **(SWEET CHILI SAUCE)**

Этот соус пользуется огромной популярностью во всей Юго-Восточной Азии. Его используют как маринад к курице, приправляют им жареную рыбу и морепродукты, а также применяют его для макания спрингроллов.

Сахар – 6 ст.л.
Перец тайский (без семян) свежий, мелконарезанный – 4 стручка
Чеснок свежий, мелконарезанный – 2 зубчика
Имбирь свежий, нарезанный на тонкие пластинки – небольшой кусочек
Мицукан – 5 ст.л.
Рыбный соус – 1 ст.л.
Кинза свежая, порубленная – 3 ст.л.
Теплая вода – 1/2 стакана

Налить в небольшой сотейник воду, добавить сахар и довести до кипения. Добавить остальные ингредиенты (кроме кинзы) и варить в течение нескольких минут. Вылить соус в миску и остудить. Добавить кинзу и перемешать. Использовать по назначению.

МЯТНЫЙ СОУС **(MINT SAUCE)**

Этот вьетнамский соус превосходен в качестве приправы для спрингроллов, жаренных на гриле креветок и овощей.

Листья свежей мяты – 1/2 чашки

Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

Перец Птичий Глаз (без семян) свежий, мелконарезанный – 1 стручок

Мицукан – 2 ст.л.

Сок лайма – 3 ст.л.

Рыбный соус – 2 ст.л.

Пальмовый или коричневый сахар – 2 ст.л.

Поместить в кухонный комбайн мяту, чеснок и перец чили, и перемолоть. Добавить остальные ингредиенты и превратить в идеальную пасту. Использовать по назначению.

СОУС ЯКИТОРИ **(YAKITORI SAUCE)**

Традиционный японский соус, который используют в приготовлении блюд из курицы. Обычно им маринуют куриное мясо, после чего нанизывают на небольшие шампуры или шпажки и обжаривают эти шашлычки на углях, а затем подают с этим же соусом. Он также отлично подходит для жареной говядины и свинины.

Соевый соус – 1 стакан

Сахар – 3/4 чашки

Куриный бульон – 1/2 стакана

Мирин – 1/2 стакана

Зеленый лук (белая часть) свежий, нарезанный мелкими перьями – 1 перо

Лимонная цедра – 1/2 ч.л.

В небольшом сотейнике соединить все ингредиенты и довести до кипения на слабом огне. Убавить огонь до минимума и томить, постоянно помешивая, до загущения, приблизительно, в течение 15 минут. Убрать с огня и процедить. Использовать по назначению или охладить и поместить в холодильник.

Мирин – рисовое вино, которое пользуется популярностью в Японии и Юго-Восточной Азии. Обладает сладковатым вкусом, низким содержанием алкоголя и применяется в качестве маринада, приправы к соусам и различным блюдам. Не следует путать мирин с сакэ. Классический рецепт знаменитого соуса терияки содержит среди прочих ингредиентов и мирин. Если мирин необходимо подвергнуть тепловой обработке, то следует добавлять его в самом конце приготовления, чтобы избежать улетучивания его тонкого аромата.

СОУС ПОНЗУ **(PONZU SAUCE)**

Один из важнейших соусов в японской кухне. Он универсален и используется в качестве основы для более сложных соусов, соуса для обмакивания и маринада. Идеально сочетается с мясом, птицей, рыбой, морепродуктами и овощами.

Мицукан – 2 1/2 ст.л.

Мирин – 3 ст.л.

Соевый соус – 1 ст.л.

Бонито (стружка тунца) – 1 1/2 ст.л.

Комбу (водоросли) – 1 ст.л.

В небольшом сотейнике соединить все ингредиенты и довести до кипения на медленном огне. Как только соус закипит, убрать с огня и охладить. Подавать после охлаждения или переложить в холодильник.

Бонито – популярная в Японии вкусовая добавка, которую изготавливают из тунца. В начале филе варят, затем коптят, а после сушат до максимальной твердости. Завершают процесс получением непосредственно самой стружки.

Комбу – съедобная водоросль, популярная в странах восточного региона Азии.

Самбал – это пастообразная перечная паста, которую обычно кладут сбоку на тарелке, как например *горчицу*, *чатни* или *сальса*, чтобы добавить остроту основному блюду. *Самбалом* также называется острый соус из чили, который добавляют в блюда в качестве приправы в процессе приготовления. Такие соусы характерны главным образом для Индонезии, Сингапура, Малайзии, а также Голландии (поскольку Индонезия ранее была колонизирована), однако популярны и в других странах Юго-Восточной Азии. Существует сотни различных видов *самбалов*, которые в свою очередь выступают основой многих более сложных соусов. Есть различие между *самбалом* и *самбалом горенг*. Первый выступает в качестве соуса к готовым блюдам, второй в свою очередь может быть приготовлен вместе с различными добавками: мясом, яйцами, овощами и т.д. *Самбал горенг* в большинстве случаев добавляется в блюда в момент их приготовления и используется в качестве пасты для тушеных и прочих блюд, например, *карри*. Многие путают и принимают *горенг* как определенный вид *самбала*. И это большая ошибка. Любой индонезийский или малазийский *самбал* может быть использован в качестве соуса для уже готовых блюд, и он же может быть использован в качестве пасты для приготовления определенного блюда, и в этом случае он будет называться *самбал горенг*. В большинстве случаев *самбал горенг* готовят с кокосовым молоком.

САМБАЛ УЛЕК (SAMBAL ULEK)

Это базовый и самый популярный вариант соуса *самбал*. Он универсален и может использоваться не только в блюдах Юго-Восточной Азии, но и в ваших любимых рецептах, в которых вы применяете острые приправы и соусы. К примеру, добавьте немного *самбала* в маринад для жареной курицы; используйте его, чтобы придать пикантности только что приготовленному *лагману*; придайте легким острым ноток соусу *винегрет* для свежего салата; используйте его в качестве *дипа* для разнообразных закусок к пиву. Слово «улек» происходит от яванского языка и дословно переводится как «измельчать» и ассоциируется с классической ступкой и пестиком, с помощью которых и готовят этот потрясающий *самбал*.

Перец тайский красный (мелкий, без семян) или Халапеньо свежий – 450 гр

Соль морская – 2 ч.л.

Сок лимонный или уксус белый винный – 3-5 ст.л.

Коричневый сахар – 3-5 ч.л.

Положить чили в кастрюлю с кипятком и варить 5 минут. Просушить чили и измельчить в кухонном комбайне, не добиваясь однородной пасты. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить пасту в контейнер, добавить соль и накрыть промасленной бумагой, прежде чем закрыть крышку. Хранить в холодильнике в течение 4-6 недель.

* Если добавить к этому базовому *самбалу* креветочную пасту, то получится так называемый *самбал тераси*. Он тоже является базовым *самбалом*, который пользуется огромной популярностью на острове Ява.

Изысканный вариант самбал улека

Перец Халапеньо красный (без семян) свежий, мелконарезанный – 10 стручков

Лук-шалот – 5 шт

Чеснок свежий – 5 зубчиков
Масло арахисовое – 1/4 стакана
Мицжукан – 1/4 стакана
Соль морская – 1 1/2 ч.л.
Сахар – 1 1/2 ч.л.

Поместить в блендер стручки чили, лук-шалот и чеснок. Превратить в идеальную пасту. В сковороде разогреть на среднем огне масло и добавить перечную пасту. Перемешать, добиться легкого кипения и убавить огонь до минимума. Томить в течение 7-10 минут, периодически помешивая. Добавить остальные ингредиенты и продолжать томить еще 2-3 минуты. При необходимости довести до вкуса. Снять с огня и остудить. Поместить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение одной недели.

САМБАЛНА ОСНОВЕ ЛУКА-ШАЛОТА ***(SHALLOT SAMBAL)***

Этот вид *самбала* хорош с жареными креветками и другими видами морепродуктов. Попробуйте приготовить рыбу в индонезийском стиле и подать к ней этот *самбал*.

Растительное масло – 2 ст.л.
Креветочная паста – 1 ч.л.
Лук-шалот, мелконарезанный – 5-6 шт
Перец тайский или Халапеньо (без семян) свежий, мелконарезанный – 4-6 стручков или по вкусу
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
Сок лайма – 3 ст.л.
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

В сковороде или воке на среднем огне нагреть растительное масло. В сковороду поместить креветочную пасту и обжаривать до появления аромата в течение 30-60 секунд. Добавить лук, чеснок и чили, и готовить в течение 6-7 минут. При необходимости убавить огонь, чтобы избежать горения продуктов. Убрать с огня и слегка остудить. Переложить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. Добавить сок лайма, соль и перец. Тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения. Хранить в холодильнике в течение нескольких месяцев.

САМБАЛГОРЕНГ ***(SAMBAL GORENG)***

Это базовый вариант *самбал горенг*, который, как уже упоминалось, используется не как соус к блюдам, а как приправа, добавляемая в блюдо в процессе приготовления.

Ингредиенты первого порядка:
Лук-шалот, мелконарезанный – 4 шт
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
Перец тайский красный свежий, мелконарезанный – 3 стручка
Креветочная паста – 1 ч.л.
Арахис, орех макадамия или бланшированный миндаль, растолченный в ступке – 2 ст.л.
Масло арахисовое – 2 ст.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Имбирь свежий, натертый – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Калган свежий, натертый – 1 ч.л.
Тамариндовая вода – 2 ст.л.
Кокосовое молоко – 2 ст.л.

Ингредиенты второго порядка:

Кокосовое молоко – 850 мл

Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный на очень тонкие кольца – 1 стебель

Свежие листья каффир-лайма – 2 шт

Помидоры (крупные), очищенные от шкурки и нарезанные – 2 шт

Соль морская – по вкусу

Поместить все ингредиенты 1 порядка в блендер и превратить в идеальную пасту. Переложить пасту в небольшой сотейник, довести до кипения и готовить на медленном огне в течение пяти минут, периодически помешивая. Добавить ингредиенты 2 порядка: кокосовое молоко, лемонграсс и листья каффир-лайма. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и томить в течение 50-60 минут, периодически помешивая. Добавить нарезанные помидоры и продолжать готовить еще 10 минут. При необходимости добавить соль. Снять с огня и использовать по назначению в горячем виде, либо остудить и хранить в холодильнике до пяти дней. Перед использованием следует прогреть *самбалгоренг*.

САМБАЛ КЕСАП

(SAMBAL KESAP)

Эту индонезийскую пасту можно подавать в качестве соуса к блюдам из говядины и курицы. Характерным ингредиентом для этого *самбала* является сладкая соя.

Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

Сладкий соевый соус – 4 ст.л.

Лимонный сок – 4 ч.л.

Горячая вода – 2 ст.л.

Перец тайский красный (без семян) свежий, мелконарезанный – 1 стручок

Лук-шалот, мелконарезанный и обжаренный в масле – 2-3 шт

Смешать чили, чеснок, соевый соус и лимонный сок с горячей водой. Добавить ломтики обжаренного лука и оставить настаиваться на 30 минут, перед тем как подать *самбал* на стол.

САМБАЛ БЛАЧАН

(SAMBAL BLACAN)

Этот *самбал* является главной приправой малазийской кухни. Если его нет на столе, то малазийцы не получают никакого истинного удовольствия от трапезы. Его готовят понемногу и подают в качестве *дипа* к блюдам из риса, мяса, рыбы, а также с лапшой и овощам. Главным ингредиентом этого *самбала* – креветочная паста. Традиционно, как и большинство паст и соусов Юго-Восточной Азии, этот *самбал* готовят с использованием ступки и пестика.

Перец Халапеньо (без семян) свежий – 2-4 стручка

Соль морская – по вкусу

Сахар – по вкусу

Сок половины лимона или лайма

Креветочная паста, обжаренная – 1 – 1 ½ ч.л.

Нарезать стручки чили, поместить в ступку и растереть, добавив немного соли. Добавить сок, сахар и креветочную пасту, тщательно перемешать. По желанию можно добавить 2 головки мелконарезанного лука-шалота. Хранить пасту в холодильнике до пяти дней.

САМБАЛ БАДЬЯК

(SAMBAL BAJAK)

Самбал бадьяк является одной из самых популярных приправ в Индонезии и применяется в качестве соуса для креветок и маринада для различных видов мяса с последующим обжариванием на гриле.

Чеснок свежий – 6 зубчиков
Лук красный – 1 шт
Сахар коричневый – 2 ст.л.
Лайм (цедра и сок) – 1 шт
Тамариндовая или креветочная паста – 1 ст.л.
Кокосовое молоко – 1 чашка (по желанию)
Несколько разных видов свежих перцев чили (например, тайский, Халапеньо, Серрано и др.) – 5-12 стручков
Имбирь свежий, натертый – 2 ч.л.

Растереть каждый свежий ингредиент в ступке до максимально гладкой консистенции, а затем смешать все ингредиенты до однородной пасты. По желанию можно упростить процесс и использовать для приготовления блендер. Прогреть сковороду на среднем огне, добавить растительное масло и обжарить пасту в течение 5-10 минут, периодически помешивая. Если не используете кокосовое молоко, то при необходимости следует добавить воду. Убрать с огня, остудить и подавать.

ОВОЩНОЙ САМБАЛ ***(SAMBAL PLECSING)***

Это вариант самбала выступает в качестве вкусной ароматической заправки к овощным блюдам и салатам.

Перец Птичий Глаз свежий, мелконарезанный – 6-8 стручков
Помидор (без кожицы), слегка обжаренный – 2 шт
Креветочная паста, слегка обжаренная – 1/2 ч.л.
Овощной или куриный бульон – 75 мл
Соль морская – по вкусу

Поместить все ингредиенты в ступку и растереть в пасту. При необходимости довести до вкуса.

САМБАЛ КЕНАРИ ***(SAMBAL KENARI)***

Этот миндальный самбал является популярным на индонезийском острове Тернате. Его подают с жареной и копченой рыбой, а также в качестве заправки для овощных салатов.

Лук-шалот, мелконарезанный – 50 гр
Перец Птичий Глаз свежий, мелконарезанный – 3-5 стручков
Миндаль бланшированный – 100 гр
Помидоры, запеченные, очищенные и нарезанные кубиком – 100 гр
Листья свежего базилика, порубленные – 2 ст.л.
Сок лайма – 2 ст.л.
Соль морская – по вкусу

Соединить в блендере лук-шалот, чили и миндаль, и измельчить в грубую пасту. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать.

ТОМАТНЫЙ САМБАЛ ***(SAMBAL TOMAT)***

Ключевыми ингредиентами в этом виде самбала являются конечно же помидоры. Идеален с бланшированными овощами, жареной курицей, рыбой и свининой, отлично подходит в качестве соуса для стейков. Зачастую этот самбал дают детям, в этом случае перец чили исключают из рецепта. Если вы используете помидоры черри, то в идеале следует добавить немного сахара.

Растительное масло – 5 ст.л.

Чеснок свежий, измельченный – 20 гр
Перец Халапеньо или Сerrано (без семян) свежий, мелкопорезанный – 60 гр
Перец чили Птичий Глаз свежий – 5 стручков
Соль морская – по вкусу
Лук-шалот, мелконарезанный – 40 гр
Помидоры черри, порезанные пополам – 100 гр
Сладкий соевый соус или сахар – 2 ст.л.
Сок лайма – 1 ст.л.

Поместить в ступку или блендер чеснок, стручки чили, соль и 2 ст.л. растительного масла, и превратить в идеальную пасту. На среднем огне разогреть сковороду, влить остатки масла, добавить шалот и обжарить в течение двух минут. Добавить помидоры и продолжать обжаривать до тех пор, пока они не станут мягкие и не пустят сок. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Снять с огня и остудить. Подавать сразу или поместить в холодильник на хранение.

ЗЕЛЕНЫЙ САМБАЛ ***(SAMBAL HIJAU)***

Этот ароматный *самбал* можно использовать как в качестве маринада, так и в качестве соуса для блюд из жареной рыбы. Также *зеленый самбал* используют в приготовлении различных видов рагу. Входящие в состав зеленые помидоры можно заменить на томатильо.

Перец Халапеньо свежий – 100 гр
Перец Птичий Глаз свежий – 5-7 стручков
Лук-шалот – 50 гр
Чеснок свежий – 40 гр
Зеленые помидоры – 100 гр
Креветочная паста – 1/2 ч.л.
Сок лайма – 2 ст.л.
Анчоусы сушеные, заранее слегка обжаренные – 50 гр
Соль морская и свежемолотый черный перец – по вкусу

Поместить перцы чили, помидоры, шалот и чеснок в пароварку на 10 минут. Затем снять кожу с помидор и чили, а также удалить из стручков семена. Поместить все ингредиенты в ступку или блендер и превратить в грубую пасту. Подавать сразу.

БАМБУ ***(BUMBU)***

Это общее название для огромного числа различных индонезийских пряных паст, в том числе и для *самбала*. Состав их зависит от региона и конкретно взятого главного ингредиента. Во многих случаях *бамбу* добавляется в блюда *карри* вместе с *самбал горенг*. Ниже я познакомлю вас с тремя самыми популярными вариантами пасты *бамбу*: для рыбы и морепродуктов, для мяса и для овощей.

Вариация пасты бамбу для блюд из рыбы и морепродуктов

Перец кайенский или тайский длинный (без семян) свежий, мелконарезанный – 450 гр
Перец Птичий Глаз свежий, мелконарезанный – 20 гр
Лук-шалот, мелконарезанный – 220 гр
Чеснок свежий, измельченный – 50 гр
Куркума свежая, измельченная – 175 гр
Имбирь свежий, натертый – 100 гр
Помидоры, заранее слегка запеченные – 200 гр
Арахис, толченный – 125 гр
Кориандр средне молотый – 2 ст.л.

*Креветочная паста – 2 ст.л.
Соль морская – 3/4 ст.л.
Листья каффир-лайма свежие, измельченные – 2 шт
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 2 стебля
Кокосовое масло – 150 мл
Тамариндовая вода – 4 ст.л.
Вода – 250 мл*

Вариация пасты бамбу для мясных блюд

*Перец кайенский или тайский длинный (без семян) свежий, мелконарезанный – 250 гр
Перец Птичий Глаз свежий, мелконарезанный – 40 гр
Лук-шалот, мелконарезанный – 200 гр
Чеснок свежий, измельченный – 50 гр
Куркума свежая, измельченная – 75 гр
Имбирь свежий, натертый – 75 гр
Калган свежий, натертый – 75 гр
Арахис, толченный – 100 гр
Кориандр средне молотый – 2 ст.л.
Перец черный средне молотый – 1 ч.л.
Соль морская – 3/4 ст.л.
Пальмовый сахар – 40 гр
Кокосовое масло – 150 мл
Вода – 250 мл*

Вариация пасты бамбу для овощных блюд

*Перец кайенский или тайский длинный (без семян) свежий, мелконарезанный – 250 гр
Перец Птичий Глаз свежий, мелконарезанный – 25 гр
Лук-шалот, мелконарезанный – 100 гр
Чеснок свежий, измельченный – 100 гр
Куркума свежая, измельченная – 75 гр
Калган свежий, натертый – 75 гр
Имбирь свежий, натертый – 75 гр
Арахис, толченный – 100 гр
Кориандр средне молотый – 2 ст.л.
Перец белый средне молотый – 1 ч.л.
Соль морская – 3/4 ст.л.
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный – 2 стебля
Растительное масло – 150 гр
Вода – 250 мл*

Для всех трех вариантов пасты используется одинаковый способ приготовления. Для начала добавить все ингредиенты в блендер и добиться однородной консистенции. Переложить содержимое блендера с кастрюлю и поставить на средний огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь и томить в течение 20-30 минут, периодически помешивая. Убрать с огня и остудить. Использовать сразу или поместить в холодильник на хранение.

Тамариндовая вода – используется во многих рецептах паназиатской кухни. Для ее приготовления следует взять 20 гр тамариндовой пасты и 50 мл воды. Воду с пастой помещают в небольшой сотейник и доводят до кипения. В зависимости от объема воды и пасты их готовят в среднем в течение 20 минут, периодически помешивая, до густоты. Затем убирают с огня и процеживают через сито. Тамариндовая вода хранится в холодильнике до 10 дней.

БАСА ГЕНЕП БАМБУ ***(BASA GENEP BUMBU)***

Этот вид *самбала* широко распространен на острове Бали. Применяют его также, как и другие виды *самбала*: как самостоятельная приправа, соус или основа для различных блюд *карри*. Широкое применение эта паста нашла в качестве маринада для свинины и домашней птицы. Для большего эффекта рекомендуется наносить ее на мясо и мариновать в течение всей ночи.

Орех макадамия – 10 шт
Перец тайский сушеный – 4 стручка
Кунжут белый семя – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/4 ч.л.
Лук-шалот, мелконарезанный – 8 шт
Чеснок свежий – 5 зубчиков
Калган свежий, натертый – 3 ст.л.
Куркума молотая – 1 ст.л.
Имбирь свежий, натертый – 1 ст.л.

Поместить все цельные ингредиенты в блендер или кухонный комбайн, и размолоть, добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать, добавив при необходимости растительного масла. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой пасты

Эта паста является усовершенствованным вариантом *баса генеп* и используется в качестве маринада для птицы, особенно утки, свинины и различных видов рыбы.

Имбирь свежий – 5 см
Калган свежий – 100 гр
Корень куркумы свежий – 100 гр
Орех макадамия – 25 гр
Чеснок свежий – 400 гр
Лук-шалот – 500 гр
Перец тайский красный свежий – 100 гр
Перец черный горошек – 2 ст.л.
Кориандр зерно – 2 ст.л.
Имбирь молотый – 4 ст.л.
Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/2 ч.л.
Лемонграсс – 2 стебля
Листья лайма – 5 шт
Лавровый лист – 5 шт
Сахар пальмовый – 3 ст.л.
Креветочная паста – 1 ст.л.
Масло растительное – 2 ст.л.
Сок лайма – по вкусу

Как можно мельче нарезать все свежие ингредиенты. В кухонном комбайне соединить все ингредиенты кроме листьев лайма, лемонграсса и лаврового листа. Превратить в однородную массу. Нагреть масло в сковороде, добавить пасту, листья лайма, нарезанный лемонграсс и лавровый лист. Варить в течение 5-7 минут. Затем процедить и поместить в контейнер для хранения.

САМБАЛ МАТА ***(SAMBAL MATAH)***

Еще один вид *самбала*, популярный на Бали. Характерными ингредиентами для данного соуса являются лук-шалот и лемонграсс, а падают его сырым (без тепловой обработки) к блюдам из жареной рыбы и морепродуктов. В некоторых случаях этот *самбал* используют в качестве соуса для жареной на гриле курицы.

Лук-шалот, разрезанный пополам и нарезанный очень тонкими перьями – 100 гр
Лемонграсс (нижняя часть), очищенный от верхнего слоя и нарезанный на очень тонкие кольца – 100 гр
Перец Птичий Глаз свежий, мелконарезанный – 30 гр
Свежие листья каффир-лайма, мелконарезанные – 2 шт
Сок лайма – 2 ст.л.
Кокосовое масло – 4 ст.л.
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Креветочная паста, заранее обжаренная – 1/2 ч.л.

Соединить все ингредиенты в глубокой миске и тщательно перемешать в течение нескольких минут (!!!). Приправить солью и перцем.

НУОК ЧАМ ***(NUOC CHAM)***

Этот пряный *самбал* – базовый вьетнамский соус – превосходный, слегка жгучий, используется зачастую для макания. Без него не обходится ни одна трапеза – его применяют как соль и перец в западных странах. Состав зависит от региона и от предпочтения конкретно взятого кулинара. Отлично подходит для жаренных фаршированных блинчиков и *спрингроллов*. Кроме этого им сдабривают салаты, блюда из риса, жареное мясо и морепродукты. Свежие стручки чили можно заменить готовым соусом *самбал улек* по вашему вкусу. Помимо основных ингредиентов в этот соус по желанию добавляют рисовый уксус.

Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
Сахар – 1 ст.л.
Соус рыбный – 3 ст.л.
Сок одного лайма или лимона
Перец Сerrано или тайский (без семян) свежий – 2-4 стручка

Поместить чили в ступку и растереть до грубой пасты. Переложить перечную пасту в миску и перемешать с чесноком, сахаром и рыбным соусом. По вкусу добавить лимонный или лаймовый сок. Использовать по назначению. При необходимости густоту регулировать добавлением воды. Листики свежей кинзы и мяты непременно дополняют этот соус.

ОГУРЕЧНЫЙ САМБАЛ ***(CUCUMBER SAMBAL)***

Этот свежий кисло-сладкий *огуречный самбал* с небольшой долей остроты популярен в Индонезии и Малайзии, и идеально подходит для блюд из жареной курицы, рыбы и овощей.

Огурец свежий – 1 шт
Лук, мелконарезанный – 2 ст.л.
Перец тайский красный свежий (без семян), мелконарезанный – 1 стручок
Листья свежей петрушки или кинзы, порубленные – 2 ст.л.
Фенхель молотый – 1/2 ч.л.
Сахар – 1 ч.л.
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Сок лимона – 2-3 ст.л.
Масло растительное – 2 ст.л.

Из огурца удалить водянистую часть вместе с семечками, а мякоть нарезать тонкими длинными полосками. Соединить все ингредиенты в миске, тщательно перемешать и подавать к столу.

ПРОЧИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ ПАСТЫ И СОУСЫ

Несмотря на то, что пряные пасты характерны в основном для Индии и Юго-Восточной Азии, они нашли свое применение и в других частях нашей планеты.

РЕКАДО (RECADO ROJO)

Эта пряная паста известна также как *ачиоте (achiote)*. Она широко используется в приготовлении различных мексиканских блюд и придает им ярко красный цвет наподобие паприки и теплый мягкий вкус. Ею приправляют мясо, птицу или рыбу перед приготовлением на гриле. Практически всегда заправляется уксусом или соком (лайма, апельсина или лимона), в результате чего превращается в насыщенный и ароматный маринад.

Чеснок свежий – 10 зубчиков
Перец черный/душистый горошек – 1 ч.л.
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Зира семя – ½ ч.л.
Корица цельная – 1/3 палочки
Гвоздика цельная – 3 шт
Орегано сушеный – 1 ч.л.
Соль морская – ½ ч.л.
Бальзамический или белый винный уксус – 1 ст.л.
Аннато семя или порошок – 1/2 чашки

Нагреть сухую сковороду на среднем огне и поместить в нее чеснок. Обжарить его до легкого потемнения и остудить. Затем прогреть все цельные специи и остудить. Семена аннато размолоть в ступке. Поместить остальные ингредиенты в ступку и тщательно растереть до образования однородной пасты. Перед использованием пасту необходимо поставить в холодильник на 24 часа, чтобы она настоялась. Вместо уксуса можно использовать сок лайма, лимона или апельсина. Хранить в холодильнике до двух месяцев.

Зеленая Рекадо (Recado De Bistec)

Этот вариант *рекадо* имеет темно-зеленый цвет из-за содержания в нем пряных трав. Идеален для маринования с последующим обжариванием стейков.

Лук (среднего размера), нарезанный на четвертинки – 1 шт
Чеснок свежий – 2 зубчика
Орегано сушеный – 2 ст.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 2 шт
Листья свежей петрушки, порубленные – 3 ст.л.
Соль морская – 2 ч.л.
Белый винный уксус – 5 ст.л.
Сок лайма или апельсина – 5 ст.л.
Масло растительное – 5 ст.л.

В сковороде на среднем огне прогреть четвертинки лука и целые зубчики чеснока до характерного колера в течение 5-7 минут при этом следует предотвратить их горение. Переложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер для хранения.

Черная Рекадо (Recado Negro)

Как видно из названия, этот вариант *рекадо* имеет темный цвет. Он также, как и предыдущие используется в качестве маринада для свинины, индейки и говяжьих стейков.

Перец Де Арболь сушеный – 85 гр
Тортилья – 2 шт
Чеснок свежий – 1 головка
Лук (среднего размера), нарезанный на четвертинки – 1 шт
Орегано сушеный – 4 ч.л.
Аннато семя или порошок – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Перец душистый горошек – 1 ч.л.
Гвоздика цельная – 1/2 ч.л.
Соль морская – 1 ст.л.
Сахар – 1 ч.л.
Белый винный уксус – 5-7 ст.л.
Масло растительное – 3-5 ст.л.

В сковороде на самом сильном огне прогреть стручки чили до сильного колера в течение 1-2 минут при этом следует предотвратить их полное горение. Переложить чили в чашку и залить холодной водой. Повторить процесс прогрева с лепешками до сильного колера в течение 4-6 минут при этом следует предотвратить их полное горение. Переложить на тарелку. Затем повторить процесс с четвертинками лука и целыми зубчиками чеснока. Переложить лук с чесноком к лепешке. Удалить из чили семена. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер для хранения.

Тортилья – тонкая лепешка из кукурузной муки. Иногда можно встретить тортилью из пшеничной муки. Популярна в Мексике, Центральной Америке и южных штатах США.

ЗЕЛЕНАЯ

ПАСТА

ТРИНИДАД

(TRINIDAD GREEN PASTE)

Секрет любого идеального, а значит и вкусного, блюда карибской кухни – это маринад. Я хочу представить вам пряную и насыщенно-зеленую пасту, которая бесподобна в качестве маринада для мяса и морепродуктов, блюд *карри* и различных видов рагу, супов и блюд из риса. Для карибской кухни эта паста столь же популярна, как и *песто* для итальянской. Как и большинство пряных комбинации она имеет большое количество вариантов. И я в свою очередь хочу познакомить вас с моим самым любимым рецептом.

Зеленый лук свежий, крупнонарезанный – 6 перьев
Лук (среднего размера), крупнонарезанный – 1 шт
Чеснок свежий, измельченный – 3 зубчика
Листья свежей кинзы, крупно порубленные – 1 пучок
Листья свежей мяты – 4-6 ст.л.
Имбирь свежий, крупнонарезанный – 3 см
Перец Серрано свежий – 1 стручок
Перец черный горошек – 1 ч.л.
Сок лайма – по вкусу
Соль морская – по вкусу

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Добавить соль и сок лайма по вкусу. Поместить в контейнер для хранения.

ПАСТА

ЙЕРК

(JAMAICAN JERK PASTE)

Паста йерк как и предыдущая карибская пряная комбинация превосходна в качестве маринада для блюд барбекю в карибском стиле. Мариновать средние кусочки мяса 4-6 часов, креветки и рыбное филе 1-2 часа.

Перец Шотландский берет (без семян) свежий, нарезанный – 3 стручка

Зеленый лук свежий, крупнонарезанный – 5 перьев

Лук-шалот, крупнонарезанный – 5 шт

Чеснок свежий, измельченный – 3 зубчика

Имбирь свежий, крупнонарезанный – 3 см

Листья свежей петрушки и кинзы – 2 чашки

Листья свежего тимьяна – 3 ст.л.

Перец душистый молотый – 1 ст.л.

Перец черный или белый свежемолотый – 2 ч.л.

Корица молотая – 1 ч.л.

Мускатный орех дробленный – 1/2 ч.л.

Гвоздика молотая – 1/2 ч.л.

Масло растительное – 4 ст.л.

Сахар – по вкусу

Сок лайма – по вкусу

Соль морская – по вкусу

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. При необходимости добавить растительного масла. Переложить в контейнер для хранения.

СОУС АДОБО

(ADOBO SAUCE)

Как я уже упоминал ранее, перец *чили* доступен в продаже в виде сушеных подкопчённых стручков, хлопьев и порошка. Однако, особой популярностью в техасско-мексиканской кухне пользуются маринованные *чили* в соусе *адобо*. Ниже я приведу два рецепта этого соуса, которым вы можете воспользоваться при мариновании перца *чили*, а после приготовить потрясающие блюда с этим соусом и стручками чили.

Томатная паста или протертые помидоры – 4-10 ст.л.

Вода – 600 мл

Белый винный уксус – 6 ст.л.

Перец Чипотле – 10-15 стручков

Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика

Лук красный, мелконарезанный – 1/2 шт

Сахар коричневый – 2 ст.л.

Зира молотая – 1 ст.л.

Орегано сушеный – 1 ст.л.

Паприка копченая молотая – 2 ч.л.

Перец кайенский молотый – 2 ч.л.

Соль морская – 1/2 ч.л.

Поместить все ингредиенты, кроме чили, в небольшой сотейник и довести до кипения. Уменьшить огонь и томить в течение 1-1,5 часов. Убрать с огня и слегка остудить. Перелить соус в блендер и превратить в идеальную пасту. Процедить соус через сито и полностью остудить. Переложить соус в контейнер и поместить в него *чили*. Употребить в течение месяца.

Упрощенный вариант соуса Адобо

Перце Чипотле – 8 стручков
Помидор (большой) спелый – 3 шт
Лук, мелконарезанный – 1 шт
Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Яблочный или винный уксус – 60 мл
Соль морская – 3/4 ч.л.
Коричневый сахар – 2 ч.л.

Замочить стручки чили в 150 мл горячей воды на 30-60 минут. Поместить три, пропитанных в воде, стручка в блендер вместе с остальными ингредиентами, включая воду из-под чили. Превратить все содержимое блендера в идеальную пасту. Переложить пасту в кастрюлю, добавив оставшиеся целые стручки, и включить средний огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь до минимума и томить в течение 1 часа. При необходимости добавлять в кастрюлю горячую воду, чтобы паста не подгорала. По истечению часа убрать с огня и остудить. Переложить пасту в контейнер и поместить в холодильник для хранения до 1 месяца.

БАЗОВЫЙ МЕКСИКАНСКИЙ ЖГУЧИЙ СОУС ***(BASIC MEXICAN CHILE SAUCE)***

Это базовый универсальный соус, который используется в техасско-мексиканской кухне. Вы можете поместить его на кусок жареного мяса барбекю, положить сбоку на тарелке с вашим любимым блюдом, использовать в качестве соуса для макания к различным закускам. Если вам по душе острые соусы, наполненные нотками ароматных мексиканских перцев чили – значит этот соус на долго останется вашим фаворитом.

Перец Гуахильо (без семян) – 6 стручков
Помидоры (крупные) – 2-3 шт
Чеснок свежий – 4 зубчика
Перец Серрано свежий – 1 стручок
Сахар коричневый – 1/4 чаши
Зира молотая – 1/2 ч.л.
Орегано сушеный – 1 ч.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.

Поместить стручки *гуахильо* в горячую воду на 30-60 минут, помидоры разрезать пополам. В это время разогреть сковороду на среднем огне, поместить в нее помидоры, зубчики чеснока и стручок *серрано*, и прогреть до темного колера в течение 5 минут. Убрать овощи со сковороды и остудить. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную пасту. При необходимости добавить воду или растительное масло. Переложить в контейнер и поместить в холодильник на хранение до 3 месяцев.

ТАХИНИ ***(TANINI)***

Эта пряная паста пользуется огромной популярностью в ближневосточной кухне. Она универсальна и добавляется в мясные, рыбные и овощные блюда. Также ею ароматизируют маринады, заправки и соусы. Она входит в состав белого соуса для *шаурмы*, является важным ингредиентом *бабагануш* и *хумуса*.

Кунжут семя – 100 гр
Зира семя – 1 ст.л.
Оливковое масло – 2 ст.л.
Сок одного лимона
Чеснок свежий – 2 зубчика

В сухой сковороде поджарить семена зиры и кунжута до появления аромата. Переложить в ступку и растереть. Добавить остальные ингредиенты и превратить в пасту.

ЧЕРМУЛА **(CHERMOULA)**

Эта марокканская, слегка острая, приправа популярна по всей Северной Африке и используется в качестве пасты, маринада и соуса, и превосходно сочетается с рыбой и морепродуктами, а также с мясными и овощными блюдами. Рыбу или морепродукты маринуют в этой пасте, а затем обжаривают на гриле, сковороде или запекают в духовке. Овощи готовят и перед подачей на стол сбрызгивают этой пастой.

Оливковое масло – 6 ст.л.
Сок лимонный – 6 ст.л.
Цедра с одного лимона
Зира молотая – 1 ч.л.
Анис молотый – 1 ст.л.
Шафран нити – 1 ч.л.
Перец Птичий Глаз хлопья – 1 ч.л.
Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
Чеснок (крупный) свежий, измельченный – 2 зубчика
Листья и мелкие стебли свежей петрушки – ½ пучка
Листья и мелкие стебли свежей кинзы – ½ пучка
Лук, мелконарезанный – 1 шт
Паприка сладкая молотая – 2 ст.л.

Соединить все ингредиенты в ступке и тщательно раздавить, а затем перемешать. Переложить в контейнер и залить оливковым маслом. Хранить в холодильнике не более трех недель. В качестве альтернативы: поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную пасту.

ТАБИЛ **(TAVIL)**

Эта пряная паста родом из Туниса. Ее основным ингредиентом традиционно считаются зерна кориандра. Табил используют вместе с пастой *арисса* для сдабривания рагу из мяса и птицы, в рыбных и овощных блюдах, а также в блюдах из баранины.

Перец Птичий Глаз сушеный – 6 стручков
Чеснок свежий, измельченный – 10-12 зубчиков
Кориандр зерно – 6-7 ст.л.
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Тмин семя – 2 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Анис молотый – 1 ч.л.

Разогреть духовку до самой низкой температуры. Чили разрезать вдоль и удалить семена и белые перегородки. Тмин и кориандр поместить в ступку и растереть, получив грубый помол. Добавить к специям соль с чесноком и тщательно перемешать. Выложить ровным слоем получившуюся пасту на противень, поместить в духовку и просушить пасту в течение 1 часа. Затем остудить ее и переложить вместе с чили в ступку. Немного растереть пасту, перемешать, переложить в контейнер и хранить в холодильнике до четырех месяцев.

ПАСТА АРИССА **(HARISSA PASTE)**

Арисса является главенствующей пряной пастой в Тунисе, однако она популярна по всей Северной Африке. Одноименная смесь специй служит базой для пряных паст и соусов. Эта паста универсальная и используется во многих блюдах: морепродукты, мясо, курица, бобовые, рис и овощи. На ее основе делают красный соус для *шаурмы*. Вы можете варьировать степень остроты

разными видами перца чили. Я привожу пример со свежим перцем чили *мирасоль*, однако в этой смеси найдут свое применение такие перцы чили как *гуахильо*, *серрано* и *пикин*.

Паприка красная сладкая – 50 гр
Оливковое масло – 50 мл
Чеснок свежий – 4 зубчика
Соль морская – 30 гр
Перец сладкий (без семян) свежий, слегка обжаренный – 0,5 кг
Смесь специй Арисса – 2 ст.л.
Перец Мирасоль или Гуахильо (без семян) – 100 гр

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и перемолоть до состояния однородной пасты. Переложить пасту в контейнер и долить (если потребуется) оливковое масло до полного покрытия пасты. Хранить в холодильнике до одного месяца. По вкусу можно добавить сахар и лимонный сок, либо винный уксус.

Вариация этой пасты

Перец Серрано (без семян) свежий, мелконарезанный – 4-6 стручков
Перец сладкий (без семян) свежий, мелконарезанный – 1 шт
Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Белый винный уксус – 6 ст.л.
Сахар коричневый – 3 ст.л.
Сок лимонный – 2 ч.л.
Смесь специй Арисса – 2 ч.л.
Соль морская – 1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в сотейник небольшого размера и довести до кипения на среднем огне. Уменьшить огонь и тушить в течение 10 минут. Охладить до комнатной температуры. Поместить содержимое сотейника в кухонный комбайн и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер для хранения и поместить в холодильник. Хранить в течение 3-4 недель.

Зеленая Арисса (Green Harissa)

Перец Серрано (без семян) свежий, мелконарезанный – 125 гр
Чеснок свежий – 1 зубчик
Листья свежей кинзы – 120 гр
Тмин семя (обжаренный и перемолотый) – 1 ч.л.
Кориандр зерно (обжаренный и перемолотый) – 1 ч.л.
Мята сушеная – 1 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1/2 ч.л.
Оливковое масло – 60 мл

Поместить все ингредиенты, кроме оливкового масла, в блендер и перемолоть до консистенции гладкой пасты. Продолжая взбивать пасту, влить тонкой струйкой оливковое масло. Переложить в контейнер для хранения и поместить в холодильник. При длительном хранении рекомендуется залить тонким слоем оливкового масла.

Красная Арисса (Green Harissa)

Перец Нью Мехико (Анахайм) красный свежий – 1 стручок
Перец Серрано красный свежий – 10 стручков
Перец Гуахильо – 10 стручков
Чеснок свежий – 2 зубчика
Соль морская – 1/2 ч.л.

Зира семя (обжаренная и перемолотая) – 1 ч.л.
Тмин семя (обжаренный и перемолотый) – 1/2 ч.л.
Оливковое масло – 80 мл

Разогреть духовку до 200 °С. Поместить стручок перца *анахайм* на противень и запечь до характерного коллера со всех сторон. Вынуть из духовки и остудить в течение 10 минут. Очистить чили от кожицы и семян. Стручки *гуахильо* и *серрано* очистить от семян. Чеснок раздавить ножом или порезать на средние кусочки. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную массу. При необходимости добавить соль. Переложить пасту в контейнер для хранения, сверху залить небольшим слоем оливкового масла и поместить в холодильник. Хранить до одного месяца.

ПАСТА

РАС

-

ЭЛЬ

-

ХАНУТ

(RAS EL HANOUT PASTE)

Эта паста на основе знаменитой пряной комбинации *рас-эль-ханут* принесет новые незабываемые балансы вкусов и фантастические ароматы любому блюду. Она подходит для мяса, курицы, рыбы и овощей. Используйте ее в качестве маринада, соуса или приправы для добавления в процессе приготовления североафриканских блюд. Свежий имбирь и перец чили добавляются по вашему желанию и вкусу.

Оливковое масло – 2 ст.л.
Томатная паста – 1 ст.л.
Мед – 1 ч.л. (по желанию)
Вода – 1 стакан
Мука пшеничная – 1 ч.л.
Соль – ½ ч.л.
Лук (среднего размера), нарезанный полукольцами или перьями – 1 шт
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
Смесь специй Рас-Эль-Ханут – 2 ч.л.

На среднем огне разогреть сотейник и влить в него оливковое масло. Добавить лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить мелко нарезанный чеснок и обжарить в течение одной минуты. Добавить томатную пасту, мед, смесь *рас-эль-ханут*, воду, муку и соль. Тушить в течение 15 минут, периодически помешивая. Как только паста загустеет, убрать с огня и остудить. Переложить в контейнер и хранить в холодильнике не более двух недель.

ПАСТА ПИРИ-ПИРИ

(PIRI-PIRI PASTE)

Вариантов этой жгучей пасты, как и ее сухой смеси, существует огромное множество, поскольку она популярна на целых трех континентах: от африканских государств, в особенности Мозамбика, до Португалии и Бразилии. Вы с легкостью сможете приготовить барбекю в португальском, бразильском и африканском стиле и подать эту пряную комбинацию в качестве соуса. Она идеальна с мясом, курицей, рыбой и морепродуктами. Не беда, если вы не смогли найти эти маленькие, но жгучие стручки перцев. Их можно заменить *кайенским перцем*, *пикином*, *серрано* или тайским жгучим перчиком *птичий глаз*. Для уменьшения остроты рекомендуется извлечь из чили семена и перегородки. Кроме этого, вы можете вместо одного вида перца добавить смесь специй, которая представлена в предыдущей части.

Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик
Соль морская – 1/2 ч.л.

Перец Пири-пири свежий – по вкусу
Дижонская или любая другая горчица – 1 ст.л.
Белый винный уксус – 1/4 стакана
Оливковое масло – 3/4 стакана

В ступку поместить чеснок с солью и хорошо растереть. Добавить чили и продолжать перетирать пасту. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Переложить в контейнер для хранения. Хранить в холодильнике в течение недели.

Вариация этой пасты

Перец Птичий Глаз (без семян) свежий, мелконарезанный – 8 стручков
Сок лайма – 6 ст.л.
Коричневый сахар – 4 ч.л.
Оливковое масло – 1 ст.л.
Имбирь свежий, натертый – 1 ст.л.
Белый винный уксус – 1/2 ч.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение недели.

ПАСТА БЕРБЕРЕ (BERBERE PASTE)

В предыдущей части я упоминал, что такая пряная комбинация как *бербере* идеально сочетается с томатами, кетчупами и соусами на их основе. Ниже я предлагаю вам рецепт пасты на основе смеси специй *бербере*, которая может заменить вам кетчуп и томатную пасту для приготовления ваших любимых блюд. Вы сможете использовать эту пряную смесь для гамбургера, в соусе барбекю, в качестве заменителя томатной пасты и кетчупа, например, для макания в нее картошки фри. И, конечно же, ее можно использовать в качестве маринада для куриных грудок, рыбы, отбивных из баранины и даже для стейков.

Оливковое масло – 2 ст.л.
Смесь специй Бербере – 2-5 ч.л.
Яблочный уксус – 1/2 стакана
Томатная паста – 2 ст.л.
Сок лимонный – 1 ст.л.
Соль морская – 2 ч.л.
Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Сахар коричневый – 1/4 стакана
Помидоры в собственном соку – 1 банка (700-800 грамм)
Лук (среднего размера), нарезанный кубиками – 1 шт

В кастрюле нагреть оливковое масло на среднем огне. Поместить в нее лук с чесноком и обжарить до мягкости. Добавить смесь специй *бербере* и перемешать. Через 1-2 минуты добавить помидоры, уксус, сахар, томатную пасту, лимонный сок и соль. Варить смесь, помешивая, до тех пор, пока она не загустеет до состояния кетчупа. Довести пасту до вкуса, добавив при необходимости соль и смесь специй. Охладить и поместить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение двух недель.

ЖУГ (ZHOUG)

Паста из Йемена, которая отлично сочетается с рыбой, овощами и бараниной, особенно запеченными на гриле, например, *кебабы*. Ее используют в качестве маринада и соуса, а также

довольно часто применяют в качестве салатной заправки. Йеменцы считают, что ежедневное употребление этой пасты значительно улучшает здоровье. «Играя» тем или иным сортом чили, вы с легкостью сможете придавать пасте тот цвет, который вам необходим.

Кардамон семя – 2 ч.л
Кориандр зерно – 2 ч.л.
Перец черный горошек – 2 ч.л.
Перец Халапеньо или Серрано свежий – 2-3 стручка
Лук (средний), мелконарезанный – ½ шт
Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Кинза свежая – 1 пучок (небольшой)
Перец красный сладкий, обжаренный – 1 стручок

Прогреть горошины черного перца на сухой сковороде и остудить. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в пасту. Хранить в холодильнике не больше недели.

Вариация этой смеси

Перец Халапеньо свежий – 200 гр
Петрушка свежая – ½ пучка
Кинза свежая – ½ пучка
Соль морская – 1 ч.л.
Кориандр молотый – 1 ч.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Кардамон молотый – ½ ч.л.
Перец черный свежемолотый – ½ ч.л.
Оливковое масло – 6 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

Удалить из чили все семена, у петрушки и кинзы грубые стебли. Поместить в блендер все ингредиенты за исключением оливкового масла. Превратить в пасту, влить тонкой струйкой масло и снова запустить блендер на несколько секунд. Переложить пасту в контейнер и хранить в холодильнике не более двух месяцев.

ХИЛЬБА ***(HILBEN)***

Еще одна популярная паста из Йемена, которую используют в качестве соуса и добавляют в суп или просто намазывают ее на хлеб. В некоторых вариантах в пасту добавляют тмин и кардамон.

Пажитник семя – 2 ст.л.
Вода – 100 мл
Чеснок свежий – 4 зубчика
Листья свежей кинзы – 50 гр
Соль морская – 1 ч.л.
Сок одного лимона
Перец Птичий Глаз свежий – 2 стручка

Замочить семена пажитника в холодной воде на ночь. Слить воду и поместить пажитник, листья кинзы и чеснок в блендер. Превратить в грубую пасту. Добавить чили, лимонный сок, соль и немного воды. Превратить в однородную массу. Переложить пасту в контейнер для хранения и поместить в холодильник. Хранить в течение двух недель.

АДЖИКА ***(ADJIK)***

Эту пасту используют в районах Закавказья, в частности в Грузии, для ароматизации и придания вкусовых ноток рису, мясным, овощным и бобовым блюдам, а также супам. Однако, наибольшую популярность она получила в качестве универсальной приправы наподобие кетчупа, *ладжана*, русской горчицы или *ариссы*.

Перец японский или тайский красный свежий – 2 части

Чеснок свежий – 1 часть

Кориандр зерно – 1 часть

Укроп свежий – 1 часть

Соль морская – по вкусу

Белый винный уксус – по вкусу

Смесь Хмели-Сунели – 3 части

Для начала следует поместить красные жгучие перцы на 1-2 дня в темное место. Затем перцы промыть, высушить и удалить все семечки и перегородки. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в пасту. Также добавить соль, примерно 2 ст.л., пока она не перестанет растворяться. Переложить в контейнер и поместить в холодильник для хранения.

ЛАДЖАН

(LAJHAN)

Ладжан представляет собой острый пастообразный соус, который традиционно используется в качестве основной приправы преимущественно к готовым блюдам в странах Средней Азии. Эта паста универсальна и является уже устоявшейся приправой к *мантам*, *лагману* и другим готовым среднеазиатским блюдам. Главный ингредиент пасты – молотый острый перец. В зависимости от регионов (Казахстан, Кыргызстан, Узбекистан, западная часть Китая) в *ладжан* добавляют различные приправы и специи. Ниже я опишу рецепт классического *ладжана*. В моем варианте я использую два вида острого перца, а также паприку, которая слегка смягчит остроту.

Перец Птичий Глаз молотый – 50 гр

Перец кайенский молотый – 50 гр

Паприка красная молотая – 50 гр

Вода – 150 мл

Растительное масло – 100 мл

Чеснок свежий – 50 гр

Уксус (винный или бальзамический) – 10 мл

Смешать в миске три вида перца и влить воду. Тщательно вымешать до пастообразного состояния. Мелко порубить чеснок и выложить на пасту. Разогреть растительное масло в небольшом сотейнике до легкого дымка. Раскалённое масло вылить на чеснок, добавить уксус и тщательно перемешать. Переложить пасту в контейнер для хранения и поместить в холодильник. Хранить в течение двух недель.

Вариация этой пасты (La Jiao Jiang)

Ниже я опишу вариант предыдущей пасты, которую часто называют китайским *ладжаном* или китайской *аджикой*. Эта пряная острая паста очень популярна в Китае, ее часто используют в супах, а также в блюдах *стир фрай*.

Перец китайский (или по вкусу) свежий – 3-5 стручков

Масло растительное – 1 ст.л.

Соль морская – по вкусу

Белый винный уксус – 1 ч.л.

Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик

Перцы мелко нашинковать. Разогреть в сковороде масло и добавить в него чили. Как только перец даст сок, добавить чеснок. Через 1-2 минуты добавить уксус с солью. Томить на медленном огне в течение 10 минут. Остудить и поместить в контейнер для хранения.

ПАСТА ЧА ШАО (CHAR SIU)

Эта пряная комбинация является маринадом для одного из самых популярных и традиционных китайских блюд – *свинина ча шао*. Это блюдо несколько раз попадало в рейтинг ста самых популярных мировых блюд. Ничуть не хуже этот маринад подойдет для курицы, утки, баранины, говядины и морепродуктов. Обычно мясо маринуют и оставляют на 12-24 часа в холодильнике, а затем жарят на углях или запекают в духовке.

Мед – 1/3 чайки
Соевый соус – 1/3 чайки
Устричный соус – 1/4 чайки
Мирин – 1/4 стакана
Кунжутное масло – 2 ст.л.
Соус Хойсинь – 2 ст.л.
Китайская смесь из пяти специй – 1 ч.л.
Перец белый молотый – 1 ч.л.

В миску поместить все ингредиенты и тщательно перемешать. Использовать по назначению сразу или в течение нескольких часов.

Устричный соус – популярная в Китае и странах Юго-Восточной Азии приправа, изготовленная из экстракта устриц. Обладает густой вязкой консистенцией и пикантным сладко-соленым вкусом. Применяется для приготовления главным образом соусов. В качестве самостоятельного соуса для макания используется крайне редко. Отлично сочетается с различными видами мяса.

Соус Хойсинь – знаменитый густой китайский соус, обладающий сложным пикантным сладковатым вкусом, пряным ароматом и состоящий из ферментированных соевых бобов, красного риса, сахара, уксуса, китайской смеси из пяти специй и некоторых других компонентов. Важнейший ингредиент в национальном китайском блюде «утка по-пекински». Используется в качестве маринада и соуса для мясных блюд. Считается главным китайским соусом для барбекю.

ПАСТА ВАДУВАН (VADOUVAN)

Вадуван представляет собой пряную смесь с южноиндийскими и французскими акцентами, которая переводится как «высушенные на солнце специи». Ее используют как порошок *карри* (второе ее название – *французский карри*) или же в виде самостоятельной пасты, богатой ароматической смесью репчатого лука, шалота, чеснока и имбиря. Несмотря на то, что эта пряная комбинация родом из Индии, она пользуется огромной популярностью во Франции и Бельгии. Традиционно *вадуван* используют в качестве основы для соусов и бобовых супов, а также как натирка и маринад для рыбы и курицы.

Вначале приготовить смесь специй, смешав вместе следующие ингредиенты:

Зира молотая – 2 ч.л.
Горчица семя – 1 ч.л.
Куркума молотая – 1/2 ч.л.
Гвоздика молотая – 1/4 ч.л.
Соль морская – 1/2 ст.л.
Кардамон молотый – 1/2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.

Мускатный орех дробленный – ¼ ч.л.

Пажитник молотый – ½ ч.л.

Затем приступить к приготовлению пасты:

Лук, мелконарезанный – 900 гр

Лук-шалот, мелконарезанный – 450 гр

Масло растительное – ¼ стакана

Смесь специй (рецепт выше) – 3 ст.л.

Чеснок свежий, измельченный – ¼ чаши

Имбирь свежий, натертый – ¼ чаши

Разогреть духовку до 160 °С. Разогреть сковороду на среднем огне, влить растительное масло и добавить оба вида лука. Обжарить в течение 20 минут до полного размягчения. Добавить имбирь с чесноком и продолжать обжаривать еще 1-2 минуты. Убрать с огня, добавить смесь специй и тщательно перемешать. Выложить получившуюся пасту на противень (с пергаментом) ровным слоем. Выпекать в течение одного часа, периодически помешивая. Паста *вадуван* будет готова, когда большая часть влаги испарится и смесь обретет консистенцию густой липкой массы. Остудить пасту, переложить в контейнер и поместить в холодильник для хранения в течение одного месяца.

ВУСТЕРСКАЯ ПАСТА (WORCESTERSHIRE PASTE)

Эта паста традиционно используется в качестве маринада (с добавлением лимонного сока) для любого вида мяса, птицы, дичи, рыбы и морепродуктов.

Оливковое масло – 2 ст.л.

Перец черный свежемолотый – 2 ч.л.

Соль морская – 1 ½ ч.л.

Паприка копченая молотая – 1 ч.л.

Зира молотая – 1 ч.л.

Корица молотая – 1 ч.л.

Вустерский соус – 2 ст.л.

Чеснок молотый – 2 ч.л.

Соединить все ингредиенты и смешать до консистенции гладкой пасты.

СОУС БАРБЕКЮ (BARBECUE SAUCE)

В кулинарии не существует правильного или идеального рецепта соуса барбекю. Споры на счет того или иного вида этого соуса по-видимому не утихнут никогда. В каждом американском штате, будь то Северная или Южная Каролина, Канзас или Техас, считают свой традиционный соус самым лучшим. И лишь с одним утверждением согласны абсолютно все американцы: соус барбекю способен только улучшить и подчеркнуть жареное мясо и сделать его божественно вкусным. Я опишу базовый рецепт этого соуса, а вы по своему желанию сможете подстроить его под любой традиционный стиль барбекю, добавляя тот *порошок чили*, который посчитаете нужным.

Растительное масло – 1/4 стакана

Лук (крупный), мелконарезанный – 2 шт

Сельдерей свежий, мелконарезанный – 1/4 чаши

Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика

Яблочный уксус – 1/2 стакана

Белый винный уксус – 1/4 стакана

Кетчуп – 3/4 стакана

Томатный соус или паста – 1/2 стакана
Вода – 1/2 стакана
Вустерский соус – 2 ст.л.
Порошок чили (по вашему вкусу) – 1 ст.л.
Зира молотая – 1 1/2 ч.л.
Паприка молотая – 1 ч.л.
Соль морская – 1 ст.л.

В сотейнике разогреть масло на среднем огне. Добавить лук, чеснок и сельдерей и обжарить в течение 5 минут. Добавить остальные ингредиенты, довести до кипения и уменьшить огонь. Томить без крышки в течение 20 минут или до нужной вам густоты, периодически помешивая. Убрать с огня и остудить. При необходимости поместить в блендер и превратить в однородную пасту. Поместить в контейнер. Хранить в холодильнике до 2 недель.

КРЕОЛЬСКАЯ ПРЯНАЯ ПАСТА ***(CREOLE PASTE)***

В отличие от *каджунских* смесей специй эта пряная комбинация состоит в основном из свежих компонентов. Ее используют в качестве натирки и маринада перед приготовлением блюд из свинины, курицы и других видов мяса.

Чеснок свежий – 2 зубчика
Лук (небольшого размера) – 1/2 шт
Перец Халапеньо (без семян) свежий – 1 стручок
Листья свежей петрушки – 1 ст.л.
Листья свежего тимьяна – 1 ч.л.
Перец сладкий зеленый свежий, нарезанный – 1/2 шт
Соль морская – 1 1/2 ч.л.
Перец кайенский молотый – 1/2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.
Растительное масло – 2 ст.л.

Поместить все ингредиенты кроме растительного масла в блендер и перемолоть. Добавить тонкой стружкой масло, тщательно перемешать и переложить в контейнер для хранения.

ПЕСТО ***(PESTO)***

Всемирно известный генуэзский универсальный соус, которым традиционно приправляют различные виды паст и овощные блюда. Идеален в качестве *дипа* (соуса для макания), а также в качестве соуса для рыбы.

Листья свежего базилика – 1 чашка
Чеснок свежий – 1 крупный зубчик
Кедровые орехи – 1/4 чашки
Сыр Пармезан, тертый – 1/4 чашки
Оливковое масло – 6 ст.л.
Соль, свежемолотый черный перец и винный уксус – по вкусу

Поместить в кухонный комбайн все ингредиенты (за исключением оливкового масла) и превратить в пасту. Продолжая взбивать, добавить тонкой стружкой оливковое масло для получения гладкой структуры соуса. При необходимости довести до вкуса.

ПРЯНЫЙ ЦИТРУСОВЫЙ МАРИНАД ***(SPICY CITRUS MARINADE)***

В завершении этого раздела хочу поделиться с вами рецептом яркого, насыщенного ипряного маринада, который идеально подходит как к рыбе, так и мясу. Попробуйте придать

пестрых вкусов и ароматов вашему любимому мясному блюду. Например, вы можете приготовить *цыплёнка табака*, замариновав перед этим его в этой пряной комбинации.

Апельсин – 3 шт
Лайм – 2 шт
Лимон – 1 шт
Сухое белое вино – 1/4 стакана
Корица цельная – 2 палочки
Чеснок свежий, измельченный – 3 зубчика
Имбирь свежий, натертый – 2 см
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.
Лук, мелконарезанный – 1 шт
Сладкая или копченая паприка – 3 ст.л.
Сахар – 1 ст.л.
Соль морская – 1/2 ч.л.
Перец чили хлопья (сорт на ваш выбор) – 1/2 ч.л.
Мускатный орех дробленный – 1/4 ч.л.
Оливковое масло – 1/2 стакана

С помощью терки натереть цедру с апельсина, лайма и лимона по 1/2 ч.л. Выдавить сок из каждого цитруса. В общей сложности должно получиться приблизительно 1 1/2 стакана. Поместить в небольшой сотейник сок и цедру цитрусовых, вино, корицу, чеснок, имбирь и перец. Довести до кипения, убавить огонь до минимума и варить в течение 10 минут до средней степени густоты. Убрать с огня и остудить. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Использовать по назначению сразу или поместить в холодильник.

САЛЬСА И МОЛЕ

С испанского *сальса* означает «соус». Этим названием характеризуют группу соусов различных кухонь мира, в особенности мексиканской и южноамериканской, в состав которых входят свежие ингредиенты, перцы чили и пряные травы. Этот соус используется в качестве приправ или гарниров для уже приготовленных блюд, а также в качестве *дина* (соус для макания). Ниже вы можете ознакомиться с рецептами некоторых видов *сальсы*. Консистенция каждого вида зависит от предпочтений определенного повара или кулинара. В своих рецептах я привожу варианты *сальсы* преимущественно в качестве идеальных паст и соусов. Однако, если вы желаете использовать *сальсу* в качестве гарнира или начинки, например, для *тако*, то нет необходимости измельчать ингредиенты, достаточно нарезать овощи или фрукты мелкими, или средними кубиками. Вы можете отклоняться от оригинального рецепта и менять перцы чили по своему вкусу для достижения меньшей или большей остроты будущего соуса.

ИТАЛЬЯНСКАЯ САЛЬСА ВЕРДЕ ***(ITALIAN SALSA VERDE)***

Итальянский вариант *сальсы* безупречен в качестве маринада и соуса для блюд из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей, особенно обжаренными и приготовленными на гриле. Самым известным итальянским блюдом, к которому этот соус подается, является *болито мисто*.

Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик
Каперсы, измельченные – 1 ст.л.
Анчоусы, порезанные – 4 филе
Оливковое масло – 100 мл
Белый винный уксус – по вкусу
Сок и цедра лимона – по вкусу
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Листья свежего базилика, мелкопорубленная – 10 шт
Петрушка свежая, мелкопорубленная – 1/2 чаши

Поместить в кухонный комбайн свежие травы, чеснок, уксус, сок и цедру лимона, каперсы и анчоусы, и превратить в гладкую пасту. Продолжая помол пасты, тонкой струйкой влить оливковое масло. Добавить соль и перец по вкусу.

Каперсы – нераскрывшиеся цветочные бутоны колючего кустарника, которые используются в кулинарии во многих регионах мира, в особенности Средиземноморья. Бутоны вначале подвяливают, а затем солят, маринуют или консервируют в уксусе или масле. Обладают пикантным, соленым и чуть островатым вкусом, с терпким лимонным привкусом и слегка горчичными нотками. Каперсы популярны в различных европейских соусах и множестве самостоятельных блюд.

Гремолата (Gremolata)

Гремолата является частным вариантом итальянской сальсы. Этот соус получил огромную популярность благодаря блюду *оссобуко по-милански*, которое подается вместе с *гремолатой*. Также она отлично сочетается с жареной или запечённой рыбой и рагу из мяса или курицы.

Чеснок свежий – 1 зубчик
Петрушка свежая – несколько веточек
Цедра лимона – 1/2 шт
Соль и черный перец – по вкусу

С помощью терки для мускатного ореха натереть цедру 1/2 лимона. Петрушку мелко нашинковать. Чеснок мелко измельчить. Поместить все ингредиенты в небольшую миску, тщательно перемешать и добавить при необходимости соль и перец.

МЕКСИКАНСКАЯ САЛЬСА ВЕРДЕ (MEXICAN SALSА VERDE)

Этот соус сверхпопулярен в Мексике, его часто называют семейной *сальсой*, так как его можно встретить практически в каждом доме. Ее добавляют в качестве приправы к блюдам из куриной грудки и тушеной утки. А, впрочем, этот соус универсален, и он способен украсить множество мексиканских блюд. Томатильо – весьма популярный фрукт в Мексике, внешне похожий на зеленый помидор, кстати, он является его близким родственником. Этот фрукт часто используют в качестве базы для приготовления различных видов *сальсы*. Следует покупать только твердые плоды и избегать мягких. Для меньшей остроты рекомендуется использовать перец *халапеньо* вместо *серрано*.

Томатильо – 6 шт
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика
Лук (небольшого размера) – 1 шт
Зира молотая – 1/4 ч.л.
Масло растительное – 2 ст.л.
Бульон куриный – 1 стакан
Перец Серрано (без семян) свежий, мелконарезанный – 4 стручка
Семена тыквы, очищенные – 2/3 чашки
Листья свежей кинзы, порубленные – 3 ст.л.

В сковороде на среднем огне поджарить семена тыквы. Остудить и перемолоть в блендере. С томатильо удалить кожицу, мякоть нарезать. Поместить все ингредиенты (кроме семян тыквы) в кухонный комбайн и превратить в пасту. Перелить в небольшой сотейник и довести до кипения. Варить в течение 5 минут. Добавить семена тыквы и томить на минимальном огне в течение 10-15 минут.

ЖАРЕНАЯ САЛЬСА (ROASTED SALSА)

Этот вариант *сальсы* отличается от других тем, что содержит в своем составе заранее обжаренные стручки чили и помидоры. По сравнению с «сырой» *сальсой* жареная пропитана легким и приятным дымчатым ароматом. Она универсальна, однако лучше всего подходит к стейкам и блюдам, приготовленным на углях, а также в качестве соуса к *тако*. Помидоры можно заменить на томатильо.

Помидоры спелые – 4 шт

Чеснок свежий, неочищенный – 2 зубчика

Перец Халапеньо или Серрано красный – 1 стручок

Соль – 1/4 ч.л.

Лук (небольшой), мелконарезанный – 1 шт

Сок 1/2 лайма или по вкусу

Листья свежей кинзы, порубленные – небольшая горстка

На среднем огне прогреть сковороду и положить в нее помидоры, стручок чили и зубчики чеснока. Поджарить овощи до коричневого цвета с каждой стороны, убрать с огня и слегка остудить. Помидоры нарезать средними кусочками, чеснок очистить, при необходимости удалить семена из чили. Поместить зубчики чеснока вместе с чили в ступку и растереть в кашицу. Добавить помидоры с солью и продолжать растирать до консистенции средней пасты. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Вместо ступки можно воспользоваться блендером. Подавать на стол или поместить в холодильник на хранение до 5 дней.

САЛЬСА ФРЕСКО ИЛИ ПИКО ДЕ ГАЛЬО ***(SALSA FRESCA/PICO DE GALLO)***

Этот вариант мексиканской *сальсы* характерен своей быстротой приготовления. Он не требует тепловой обработки и готовится исключительно из свежих ингредиентов. Традиционно сервируется на *тако* или *фахитос* и подается к жареным морепродуктам, птице и мясу. Идеален для *севиче*.

Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик

Листья свежей кинзы, порубленные – 5 ст.л.

Сок лайма – 5 ст.л.

Соль морская – по вкусу

Перец Халапеньо или Серрано (без семян) свежий, мелконарезанный – 4 стручка

Помидоры, очищенные от кожуры и мелконарезанные – 4 шт

Лук (желательно сладкий), мелконарезанный – 1 шт

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в гладкую пасту. Добавить соль по вкусу. Многие мексиканские повара советуют для этого вида *сальсы* не использовать кухонный комбайн, а измельчать все ингредиенты вручную при помощи ножа.

ПЬЯНАЯ САЛЬСА ***(BORRACHA SALSA)***

Это соус традиционно подают к жаренному ягненку и козленку. *Пьяная сальса* считается одной из самых необычных по своему составу, аромату и вкусу из всех видов *сальс*.

Масло растительное – 1/4 стакана

Перец Пасилла – 8 стручков

Пиво – 2/3 стакана

Белый винный уксус – 1/2 стакана

Холодная вода – 1/2 стакана

Текила – 2 ст.л.

Мед – 1 ч.л.

Соль морская – 1 ч.л.

Лук (крупного размера), мелконарезанный – 1 шт
Листья свежей кинзы, порубленные – небольшая горсть
Соленый сыр (например, фета) – 1/2 стакана
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.

Нагреть сковороду с маслом на среднем огне и добавить чили. Прогреть его до небольшой корочки в течение 15-20 секунд с каждой стороны. Выложить перцы на бумажное полотенце и остудить. Затем выложить в сковороду лук и обжарить до золотистого цвета, примерно 6-7 минут. Положить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. Переложить в контейнер для хранения.

Вариация этой сальсы

Перец Пасилла – 3 стручка
Перец Каскабель – 3 стручка
Перец Гуахильо – 3 стручка
Горячая вода – 5 стаканов
Чеснок свежий – 6 зубчиков
Лук, мелконарезанный – 1/2 шт
Соль морская – 1 ч.л.
Перец черный горошек – 6 шт
Перец душистый горошек – 2 шт
Гвоздика цельная – 1 шт
Корица молотая – 1/2 ч.л.
Зира семя – 1 ч.л.
Масло растительное – 2 ст.л.
Текила – 1-2 ст.л.

Разрезать стручки чили и удалить семена. На сильном огне разогреть сковороду и поместить в нее перцы чили. Обжарить с каждой стороны до характерного колера, предотвратив при этом сгорание стручков. Переложить чили в глубокую миску, залить двумя стаканами горячей воды и оставить на 30-40 минут. Слегка обсушить чили и поместить в блендер. Добавить 2 стакана горячей воды, чеснок, соль, лук, гвоздику, корицу, зиру и горошины черного и душистого перцев. Превратить содержимое блендера в идеальную пасту. На среднем огне разогреть небольшой сотейник с маслом и добавить в него содержимое блендера. Варить в течение 10 минут, периодически помешивая. Промыть чашу блендера оставшимся стаканом воды и влить вместе с текилой в сотейник. Варить в течение еще 30 минут, периодически помешивая. Снять с огня, остудить и использовать по назначению.

ХАБАНЕРО САЛЬСА ***(HABANERO SALSA/ХНИПЕС)***

Вариант этой жгучей сальсы исходит из южной Мексики. Там практически на каждом столе имеется эта сверхжгучая приправа, которая подается к жареному мясу (особенно свинине), птице, рыбе и морепродуктам.

Сальса может быть приготовлена из различных видов перцев чили и ниже я опишу еще несколько мексиканских соусов с некоторыми видами перцев, которые в свою очередь выступают изюминкой для конкретно взятой сальсы.

Перец Хабанеро свежий – 2-3 стручка
Лук красный, мелконарезанный – 1 шт
Сок апельсина или лайма – 1/4 стакана
Соль морская – по вкусу
Помидоры спелые, крупнонарезанные – 1-4 шт
Листья свежей кинзы, порубленные – 1/2 пучка

В сковороде на среднем огне прогреть стручки чили, выложить в миску и остудить. Разрезать перец вдоль стручка и извлечь семена. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в идеальную гладкую пасту. Посолить по вкусу и использовать по назначению.

ХАЛАПЕНЬО САЛЬСА (JALAPEÑO SALSA)

Эта простая, но жгучая *сальса* популярна по всей Латинской Америке и подается к любым видам жаренных на гриле морепродуктов, мяса и птицы. Количество перца регулируется на ваш вкус.

Листья свежей кинзы, порубленные – 3 ст.л.
Белый винный уксус – 3/4 стакана
Соль морская – 2 ч.л.
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.
Перец Халапеньо (без семян) свежий, мелконарезанный – 1-8 стручков
Лук (желательно сладкий), мелконарезанный – 1 шт

Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в грубую или идеальную пасту. Переложить в контейнер для хранения.

ДЕ АРБОЛЬ САЛЬСА (DE ARBOL SALSA)

Еще один вариант красной жгучей *сальсы*, который превосходен для блюд с жареным мясом.

Помидоры – 220 гр
Томатильо – 220 гр
Перец Де Арболь свежий – 25-30 стручков
Листья свежей кинзы, порубленные – 1/2 пучка
Лук, мелконарезанный – 1 шт
Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Вода – 2 стакана
Соль морская – 1 ч.л.

Разогреть духовку до 180 °С. Лист для выпечки застелить пергаментной бумагой или фольгой и поместить на нее помидоры и томатильо. Запекать в течение 10-15 минут до хорошего колера, не забывая переворачивать. Переложить в средний сотейник и добавить в него остальные ингредиенты. Довести до кипения, убавить огонь и томить в течение 12-15 минут. Убрать с огня и немного остудить. Переложить смесь в блендер и превратить в однородную пасту. При необходимости процедить и переложить в контейнер. Хранить в холодильнике в течение недели.

ЧИПОТЛЕ САЛЬСА (CHIPOTLE SALSA)

Дымный аромат копченого перца *чипотле* и сладость помидор делает эту *сальсу* универсальной приправой к овощным блюдам. Она превосходна в качестве *дипа* к чипсам и ломтикам тортильи. По вашему желанию можно сбрызнуть соком лайма и украсить листьями кинзы.

Помидоры (среднего размера) – 8 шт
Лук, порезанный пополам – 1 шт
Перец Чипотле – 4 стручка
Чеснок свежий – 2 зубчика
Вода – 1/2 стакана

Соль морская – по вкусу

В сковороде на среднем огне поджарить лук, чеснок, чили и помидоры до сильного колера. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в однородную пасту. Добавить соль по вкусу. Использовать по назначению или поместить в контейнер для хранения.

ДИАБЛА САЛЬСА (SALSA DIABLA)

Смесь из перца *де арболь* и маринованных в пряном соусе стручков *чипотле* вместе с помидорами и томатильо возвышают эту *сальсу* до небес. Попробуйте эту универсальную приправу вместе с вашим любимым блюдом, и вы не разочаруетесь. Вы также можете насладиться прекрасным вкусом от сочетания *сальсы диабла* с блюдами из рыбы и морепродуктов, добавив немного свежего сока лайма.

Помидоры, мелконарезанные – 4 шт

Томатильо, мелконарезанные – 4 шт

Соль морская – 1 1/2 ч.л.

Перец Де Арболь (без семян) свежий – 1 стручок

Перец Чипотле (замаринованный в соусе адобо) – 3 стручка

Орегано сушеный – 1/3 ч.л.

Чеснок свежий – 2 зубчика

Лук, мелконарезанный – 1/3 шт

Поместить в средний сотейник помидоры, томатильо, 1 ч.л. соли, стручок *де арболь* и орегано. Довести до кипения, уменьшить огонь и томить в течение пяти минут. Снять с огня и немного остудить. Поместить все ингредиенты в блендер и превратить в идеальную пасту. При необходимости довести до вкуса. Использовать по назначению или переложить в контейнер для хранения.

САЛЬСА ИЗ АВОКАДО (AVOCADO SALSA)

Ниже вы можете ознакомиться с одним из множества рецептов знаменитейшего и традиционного мексиканского соуса *гуакамоле*, который покорила уже весь мир. Этот соус универсален и попробовав его однажды, вы будете способны сами выбирать с каким блюдом его подать, однако наилучшим использованием по традиции являются различные виды *тако*.

Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик

Сок лайма – 1-3 ст.л.

Сахар – 1/2 ч.л.

Соль морская – 1/2 ч.л.

Перец Халапеньо (без семян) или любой другой свежий чили, мелконарезанный – по вкусу

Спелый авокадо, очищенный и порезанный кубиками – 1 шт

Помидоры, очищенные и мелконарезанные – 1-2 шт

Перец черный свежемолотый – по вкусу

Листья свежей кинзы, порубленные – 1/2 чашки

Лук, мелконарезанный – 1/4 чашки

Поместить все ингредиенты, за исключением авокадо, в блендер и превратить в идеальную пасту. Добавить кубики авокадо и запустить блендер на несколько секунд. Необходимо добиться грубой консистенции авокадо. Довести до вкуса, настоять 1-2 часа и подавать. Многие мексиканские повара категорически против использования блендера в приготовлении *гуакамоле*. По этой причине вы сами можете выбрать использовать блендер или разделочную доску с ножом.

САЛЬСА КРИОЛА (SALSA CRIOLLA)

Этот вариант аргентинско-колумбийской *сальсы* превосходен в качестве гарнира или салата. Приготовив однородную пасту, эта *сальса* великолепно подойдет в качестве соуса к жареному на углях мясу, особенно свинине, рыбе, птице и морепродуктам.

Помидор, мелконарезанный – 2 шт
Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик
Сок одного лайма
Оливковое масло – 1 ст.л.
Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу
Листья свежей петрушки, порубленные – 1/2 чашки
Перец сладкий свежий, мелконарезанный – 1 шт
Красный лук, мелконарезанный – 1 шт

Поместить все ингредиенты в миску и перемешать. Использовать по назначению.

ЧИМИЧУРРИ **(CHIMICHURRI)**

Еще один вариант аргентинской *сальсы*, которая выступает в качестве соуса для жареного мяса и стейков. Он также превосходно подходит к блюдам из жареной птицы, свинины и овощей. Нередко этот соус используют как маринад для мяса с последующим обжариванием на углях.

Чеснок свежий, измельченный – 4 зубчика
Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.
Паприка красная молотая – 1 ч.л.
Оливковое масло – 7 ст.л.
Красный винный уксус – 5 ст.л.
Соль морская – по вкусу
Орегано, кинза или базилик свежие, порубленные – 2 ст.л. (по желанию)
Листья и мелкие стебли свежей петрушки, порубленные – 1 чашка
Перец Гуахильо хлопья – 1/2 ч.л.

Поместить все ингредиенты в плотно закрывающийся сосуд и хорошо перемешать. Перед употреблением оставить на 5 часов настаиваться.

КАНАРСКИЙ СОУС **(MOJO SAUCE)**

Этот вариант соуса *сальса* традиционно используют в качестве гарнира для блюд из картофеля. Также его добавляют в качестве приправы или маринада для мяса, рыбы, морепродуктов и овощей. Некоторые повара применяют этот соус в качестве основы для *паэльи*. Ниже вы можете ознакомиться с рецептами зеленого и красного соуса.

Чеснок свежий – 10 зубчиков
Соль морская – 1 ч.л.
Листья свежей петрушки – 1 пучок
Зира молотая – 1 ч.л.
Белый винный уксус – 4 ст.л.
Оливковое масло – 6 ст.л.
Перец Халапеньо свежий – 3 стручка
Сладкий зеленый перец свежий – 1 шт

Удалить семена из сладкого и острого перцев, и крупно нарезать. Раздавить чеснок вместе с солью. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в идеальную пасту.

Красный соус

Перец Пасилла или Гуахильо (без семян) – 2-3 стручка
Чеснок свежий – 1 зубчик
Сладкий красный перец свежий, обжаренный) – 1/2 стручка
Хересный уксус – 1 ст.л.
Зира молотая – 1/2 ч.л.
Паприка копченая молотая – 1/2 ч.л.
Оливковое масло – 6 ст.л.
Соль морская – по вкусу

Поместить стручки чили в миску с водой и оставить на 30-60 минут. Слить воду и слегка обсушить перец. Поместить все ингредиенты, за исключением оливкового масла, в блендер и превратить в идеальную пасту. Не выключать блендер и тонкой струйкой влить оливковое масло. Подать на стол или переложить в контейнер и поместить в холодильник на хранение.

КУБИНСКАЯ САЛЬСА ***(CUBAN MOJO)***

Кубинский вариант *сальсы* идеален в качестве готового соуса для мясных стейков, птицы, морепродуктов и овощей.

Оливковое масло – 1/4 стакана
Соль морская – 1/2 ч.л.
Орегано свежий – 1 ст.л.
Зира молотая – 1 ч.л.
Апельсиновый сок – 4-5 ст.л.
Лаймовый сок – 2-3 ст.л.
Лук-шалот, мелконарезанный – 1 шт
Листья свежей кинзы, порубленные – 3 ст.л.
Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

В сковороду добавить оливковое масло и пассировать лук с чесноком на среднем огне в течение 2-3 минут. Переложить в миску и остудить. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и превратить в идеальную пасту. Использовать по назначению.

МАНГОВАЯ САЛЬСА ***(MANGO SALSA)***

Эта красочная и пряная карибская *сальса* превосходна с жареным на гриле лососем, различными видами морепродуктов и свиной. Кроме этого она станет ярким дополнением к коктейлю из креветок. По вашему желанию манго можно заменить на банан, папайю, ананас или на целую смесь экзотических фруктов.

Имбирь свежий, натертый – 1 ч.л.
Манго, нарезанный мелким кубиком – 2 чаши
Листья свежей кинзы или мяты, порубленные – 3 ст.л.
Лук красный, мелконарезанный – 1 чашка
Сладкий болгарский перец зеленый свежий, нарезанный мелким кубиком – 1/2 чаши
Сладкий болгарский перец красный свежий, нарезанный мелким кубиком – 1/2 чаши
Сок из двух лайма
Сок из одного апельсина
Перец Хабанеро (или другой сорт на ваш вкус, без семян) свежий, мелконарезанный – 1 стручок
Соль морская – 1/2 ч.л.

В миске соединить все ингредиенты и тщательно перемешать. Перед подачей охладить в течение 30 минут. Для приготовления соуса поместить в блендер и превратить в гладкую пасту. Хранить в холодильнике до 7-10 дней. При необходимости добавить сахар по вкусу.

ЧИЛИЙСКАЯ

САЛЬСА

(CHILEAN SALSA PEBRE)

Для любителей острых *сальса* представляю пряный вариант соуса, который очень популярен в чилийской кухне, где его принято подавать с мясом, морепродуктами и жареными на гриле овощами.

Лук, мелконарезанный – 1 шт

Чеснок свежий, мелконарезанный – 1 зубчик

Красный винный уксус – 2 ст.л.

Оливковое масло – 3 ст.л.

Перец Шотландский берет или Халапеньо (без семян) свежий, мелконарезанный – 1/2 стручка

Перец Мирасоль (без семян), мелконарезанный – 2 стручка

Перец Поблано (без семян) свежий, мелконарезанный – 1/2 стручка

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Спелые помидоры, мелконарезанные – 3 шт

Листья свежей кинзы, порубленные – 1 пучок

Соединить все ингредиенты, тщательно перемешать и использовать по назначению.

ПЕРУАНСКАЯ

САЛЬСА

(PERUVIAN SALSA AJI AMARILLO)

Этот ароматный насыщенно-желтый вариант *сальсы* идеально подходит для *кебабов* в перуанском стиле, жареной говядины и курицы, а также к морепродуктам. Перуанская *сальса* на основе чили *амарилло* часто подается к традиционным шашлычкам из говяжьего сердца – *антикучос* – и делает это блюдо фантастическим. Если вам не удастся найти этот сорт чили, вы можете заменить его на поджаренный желтый сладкий (болгарский) перец, добавив 1/2 ч.л. молотого *кайенского перца*.

Арахисовое масло – 3 ст.л.

Сыр фета – 50-60 гр

Оливковое масло – 2 ст.л.

Сок лайма – 1 ст.л.

Перец Амарилло; сушеный, консервированный или замороженный – 6 стручков

Листья свежей петрушки, мелко порубленные – 1 ст.л.

Соль и свежемолотый черный перец – по вкусу

Мята перечная свежая, мелкопорубленная – 1 ст.л.

Холодная вода – 1/3 стакана

Сушеные стручки *амарилло* залить теплой водой и оставить на 1-2 часа. Высушить чили и удалить семена с перегородками. Поместить стручки перца, арахисовое масло, сыр и воду в блендер и превратить в идеальную пасту. Добавить порубленные листья петрушки и мяты, и продолжить работу блендера. В небольшой сковороде на среднем огне прогреть оливковое масло. Добавить пасту и варить в течение 5-6 минут. Соус должен томиться и ни в коем случае не кипеть. При необходимости уменьшить огонь и периодически помешивать. Добавить остальные ингредиенты и убрать с огня. Остудить и поместить в контейнер для хранения.

БРАЗИЛЬСКАЯ САЛЬСА

(BRAZILIAN SALSA)

Бразильский вариант жгучий *сальсы*, без которой невозможно себе представить барбекю в бразильском стиле. Она превосходно дополнит жареную говядину, свинину, курицу и морепродукты. Если по какой-то причине вы не сможете приобрести перец *малагуэта*, то замените его *китайским* или *тайским* чили.

Чеснок свежий, измельченный – 1 зубчик
Соль морская – 1 ч.л.
Сок лайма – 1/3 стакана
Оливковое масло – 2/3 стакана
Лук (среднего размера), мелконарезанный – 1/2 шт
Перец Малагета сушеный – по вкусу
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.

В ступку поместить чеснок с солью и превратить в кашицу. Добавить чили и сок лайма, и хорошо перемешать. Далее добавить лук, оливковое масло и черный перец, тщательно перемешать. Дать настояться в течение полчаса и подавать.

БАЗОВЫЙ СОУС ЭНЧИЛАДА (ENCHILADA SAUCE)

Хочу представить вашему вниманию действительно универсальную *сальсу*. Это классический соус для энчилада всех видов: сырны, куриные говяжьи и прочие.

Перец Анчо – 2 стручка
Перец Гуахильо – 6 стручков
Горячая вода – 3 стакана
Чеснок свежий – 2 зубчика
Соль морская – 1 ч.л.
Растительное масло – 2 ст.л.
Лук, мелконарезанный – 1 1/2 ст.л.

Разрезать стручки чили и удалить семена. На сильном огне разогреть сковороду и поместит в нее перцы. Обжарить с каждой стороны до характерного колера, предотвратив при этом сгорание стручков. Переложить чили в глубокую миску, залить 2 стаканами горячей воды и оставить на 30-40 минут. По прошествии необходимого времени слегка обсушить чили и поместить в блендер. Добавить чеснок и соль, и превратить содержимое в гладкую пасту. На этот процесс может потребоваться 2-3 минуты. В небольшом сотейнике на среднем огне разогреть растительное масло. Поместить в сотейник лук и обжарить в течение 1-2 минуты. Добавить пасту из блендера и варить в течение 5-7 минут, периодически помешивая. Промыть чашу блендера оставшимся стаканом горячей воды и вылить ее в сотейник. Варить на медленном огне в течение еще 10 минут. Снять с огня, остудить и использовать по назначению.

БАЗОВЫЙ ВАРИАНТ МОЛЕ (BASIC MOLE)

Моле представляет собой еще одну группу разнообразных сложных мексиканских пряных паст и соусов, которые включают в себя 15 и более ингредиентов. Разнообразие этих паст и входящих в них компонентов настолько высоко, что существуют рецепты различных цветочных, вкусовых и ароматических гамм. *Моле* традиционно подается с индейкой, однако он ничуть не хуже и с другими видами домашней птицы, а также со свининой и овощами. Ниже я опишу базовый рецепт из этой группы мексиканских пряных комбинаций. Главное различие между *сальсой* и *моле* – это количество ингредиентов и техника их подготовки.

Чеснок свежий – 10 зубчиков
Кунжут семя – 30 гр
Перец черный горошек – 1 ст.л.
Корица цельная – 1 палочка
Гвоздика цельная – 4 шт
Орегано сушеный – 2 ч.л.
Тимьян сушеный – 2 ч.л.
Миндаль поджаренный – 1/4 стакана
Арахис поджаренный – 1/4 стакана

Изюм – ¼ стакана
Бульон куриный – 1 стакан
Масло растительное – 3 ст.л.
Перец Гуахильо (без семян) – 5 стручков
Перец Анчо (без семян) – 10 стручков
Помидор (крупный), разрезанный пополам – 2 шт
Лук (среднего размера), мелконарезанный – 1 шт

Разогреть сотейник на среднем огне и влить в него масло. Обжарить лук с чесноком до золотистого цвета. Добавить помидоры. Через 10 минут удалить зубчики чеснока. На другой сковороде поджарить стручки перца до появления колера. Выложить их в миску и залить кипятком. В то время как чили размокают, обжарить кунжут и вынутые семена чили. Выложить в миску и на той же сковороде прогреть все цельные специи. Поместить все ингредиенты в кухонный комбайн и измельчить до состояния пасты.

МОЛЕ ПОБЛАНО ***(MOLE POBLANO)***

Моле поблано является названием не только соуса, но и национальным блюдом Мексики. Казалось бы, из-за большого количества ингредиентов соус сложен в приготовлении, но это не так. Если придерживаться последовательности шагов, то вы без сомнения приготовите идеальный *моле поблано*. Немаловажным остается и использование всех перцев чили, представленных в рецепте. Традиционно этот соус подается с обжаренной индейкой и рисом в качестве гарнира.

Перец Анчо – 2 стручка
Перец Мулато – 2 стручка
Перец Пасилла – 2 стручка
Перец Гуахильо – 2 стручка
Перец Чипотле – 2 стручка
Помидор сливовый – 4 шт
Чеснок свежий – 3 зубчика
Миндаль – 3 ст.л.
Кунжут семя – 3 ст.л.
Перец черный горошек – 1/2 ч.л.
Кориандр зерно – 1/2 ч.л.
Корица цельная – 3 см
Гвоздика цельная – 2 шт
Анис семя – 1/2 ч.л.
Листья свежей кинзы – 1/4 чаши
Изюм – 3 ст.л.
Куриный бульон – 2 стакана
Оливковое масло – 1/4 стакана
Мед – 2 ст.л.
Красный винный уксус – 1 ст.л.
Соль морская – по вкусу
Лук (среднего размера), порезанный на четвертинки – 1 шт
Тортилья диаметром 12-15 см – 1 шт
Шоколад несладкий – 30 гр

Разогреть на среднем огне сковороду и обжарить стручки чили до колера в течение 1-2 минут с каждой стороны. Переложить в миску и остудить. На той же сковороде обжарить томаты, лук и зубчики чеснока с каждой стороны до характерного колера. На чеснок уйдет 4-6 минут, на томаты и лук – 10-12. Переложить в миску и остудить. Поджарить лепешки до корочки в течение двух минут с каждой стороны. Переложить в миску и остудить. Затем оборвать лепешку на небольшие ломтики (примерно 5 см). Обжарить миндаль до светло-коричневого цвета в течение

2-3 минут, периодически встряхивая сковороду для равномерного обжаривания. Переложить в миску и остудить. Таким же образом поджарить семена кунжута. Затем обжарить все цельные специи. Переложить в миску и остудить. Поместить в блендер горошины черного перца, кориандр, корицу, гвоздику и анис, и превратить в идеальный порошок. Разрезать чили пополам вдоль стручка и извлечь семена и перегородки. Поместить стручки чили в глубокую миску и залить горячей водой на 30 минут, после этого хорошо просушить. В блендер поместить томаты, лук, чеснок, чили, кинзу, ломтики лепешки, миндаль, семена кунжута, молотые специи и изюм. Превратить все ингредиенты в идеальную пасту. При необходимости повторить процесс несколько раз. Если паста слишком густая, следует подлить необходимое количество бульона. На среднем огне прогреть сковороду и налить в нее оливковое масло. Добавить в нее пасту и варить в течение пяти минут, периодически помешивая. Уменьшить огонь и добавить остальные ингредиенты, в том числе и куриный бульон. Продолжать варить еще в течение 10 минут, периодически помешивая. Соус *моле* должен быть густой, но в тоже время слегка текучий. При необходимости довести до вкуса, добавив соль, перец, уксус и мед. Остудить и переложить в контейнер для хранения.

Вариация моле поблано

Далее я опишу слегка измененный рецепт *моле поблано*. Для удобства я разбил этапы приготовления на несколько шагов. Этим алгоритмом вы можете пользоваться для любого рецепта соуса *моле*.

Шаг 1.

Перец Пасилла – 7 стручков

Перец Анчо – 1 стручок

Горячая вода – 3 стакана

Куриный бульон – 1 стакан

Шаг 2.

Помидоры – 3 шт

Шаг 3.

Кунжут семя – 1/2 чашки

Тыквенные семена сырые – 2 ст.л.

Анис семя – 1/2 ст.л.

Кориандр зерно – 1/2 ст.л.

Корица цельная – 1-2 см

Перец душистый горошек – 2 шт

Гвоздика цельная – 1 шт

Шаг 4.

Масло растительное – 2 ст.л.

Тортилья, поделенная на небольшие кусочки – 1 шт

Белый хлеб, размером со спичечный коробок

Лук, мелконарезанный – 1/2 шт

Чеснок свежий, измельченный – 2 зубчика

Изюм – 1/4 чашки

Миндаль – 1/2 чашки

Шаг 5.

Масло растительное – 2 ст.л.

Куриный бульон – 1 стакан

Шаг 6.

Куриный бульон – 2 стакана

Несладкий или полусладкий шоколад, натертый – 6 ст.л.

Сахар – 1/4 чаши

Соль морская – 2 ч.л.

Шаг 1. Разрезать перцы чили пополам вдоль стручка и удалить семена и перегородки. На сильном огне разогреть сковороду и поместить в нее чили. Обжарить с каждой стороны до характерного колера, предотвратив при этом сгорание стручков. Переложить чили в глубокую миску, залить двумя стаканами горячей воды и оставить на 30-40 минут. По прошествии необходимого времени слегка обсушить чили и поместить в блендер. Добавить куриный бульон и превратить в гладкую пасту.

Шаг 2. На среднем огне разогреть сковороду и поместить в нее помидоры. Обжарить со всех сторон до темного колера. Переложить в отдельную миску

Шаг 3. Протереть сковороду бумажным полотенцем и вернуть на огонь, убавив его до минимума. Поместить в сковороду семена кунжута и обжарить при постоянном помешивании до золотистого цвета в течение двух минут. По такому же принципу обжарить семена тыквы и после чего переложить в миску с кунжутом. На этой же сковороде прогреть все специи в течение одной минуты. Переложить к кунжуту и тыквенным семенам.

Шаг 4. Увеличить огонь под сковородой до среднего и влить растительное масло. Положить кусочки кукурузной лепешки и хлеб, поджарить до золотистой корочки. Переложить в отдельную миску. В сковороду поместить лук с чесноком и обжарить до золотистого цвета. Переложить к поджаренной кукурузной лепешке. Обжарить изюм в течение 1-2 минуты, периодически помешивая. Переложить в миску с остальными ингредиентами. Обжарить миндаль до золотистого цвета после чего выложить в миску.

Шаг 5. В среднем сотейнике разогреть растительное масло на небольшом огне и добавить в него перечную пасту. Варить в течение 20 минут. В это время поместить помидоры в блендер и перемолоть. Добавить томатное пюре в сотейник и варить еще в течение 10 минут, периодически помешивая. Поместить в блендер все поджаренные ингредиенты вместе с одним стаканом куриного бульона и перемолоть в течение 1-2 минут. Добавить содержимое блендера в сотейник и продолжать варить на медленном огне в течение 15 минут.

Шаг 6. Добавить в сотейник шоколадную крошку, соль и сахар. Довести соус до кипения, постоянно помешивая. Убавить огонь до минимума и томить в течение 30 минут. При желании можно процедить готовый соус через сито. Использовать по назначению горячим или остудить.

МОЛЕ НЕГРО

(MOLE NEGRO)

Для этой пасты характерным признаком является сильное поджаривание практически всех ингредиентов. Это следует делать с осторожностью, поскольку есть риск спалить их, а этого следует избегать. Этот соус отлично подходит для жареных блюд из свинины, индейки, курицы, утки и овощей, особенно картофеля. Идеален для дичи (оленина, пернатая дичь). В отличие от *моле поблано* этот вариант не содержит сахара. Поэтому при желании вы можете добавить сахар по своему вкусу.

Кунжут семя – 50 гр

Миндаль бланированный – 50 гр

Анис семя – 3 ст.л.

Зира семя – 1 ст.л

Перец черный горошек – 2 ч.л.

Перец душистый горошек – 2 ч.л.

Гвоздика цельная – 1 ч.л.

Масло растительное – 100 мл

Арахис жаренный – 80 гр

Чернослив – 80 гр

Темный изюм – 70 гр

Соль морская – 1 ст.л.

Чеснок (большого размера) свежий, измельченный – 4 зубчика

Лук белый (среднего размера), нарезанный кубиками – 1 шт
Тортилья черствая – 2 шт
Шоколад несладкий, тертый – 100 гр
Перец Мулато – 100 гр
Корица в палочках, дробленая – 5 см
Перец Гуахильо – 100 гр

Из чили удалить все семена и внутренние перегородки. Поместить мякоть чили в теплую воду и оставить на 30 минут. В это время разогреть духовку до 170 °С, разложить на противень миндаль и семена кунжута. Прогреть до умеренно коричневого цвета в течение 15 минут. Вынуть из духовки и остудить. Затем разогреть сухую сковороду на среднем огне и подогреть корицу, семена зиры, аниса, горошины душистого и черного перца и гвоздику до раскрытия аромата. Переложить в миску, остудить и затем перемолоть все специи в блендере до консистенции порошка. В сковороду добавить 30 грамм растительного масла и поместить в него лепешки (порванные на кусочки). Прогреть до темно-коричневого цвета. Отложить в сторону и остудить. Снова разогреть сковороду, добавить 30 грамм растительного масла и поместить туда лук. Жарить до золотистого цвета. Затем добавить чеснок и жарить еще две минуты. Далее поместить чили, арахис, миндаль, кунжут, специи, смесь лука с чесноком, изюм, чернослив, кусочки поджаренной лепешки и соль в блендер или кухонный комбайн и тщательно перемолоть, чтобы получилась однородная вязкая паста. Разогреть сковороду на огне чуть ниже среднего, налить в нее оставшееся масло и выложить всю пасту. Обжаривать в течение 15-20 минут. В конце добавить дробленый шоколад. Снять с огня и остудить. Поместить в контейнер и хранить в холодильнике не более трех месяцев.

Вариация моле негро

Далее я опишу слегка усовершенствованный рецепт *моле негро*. Для удобства я разбил этапы приготовления на несколько шагов. Этим алгоритмом вы можете пользоваться для любого рецепта соуса *моле*.

Шаг 1.

Перец Чипотле – 1 стручок
Перец Мулато – 5 стручков
Перец Пасилла – 2 стручка
Перец Гуахильо – 3 стручка
Горячая вода – 3 стакана
Куриный бульон – 1 стакан

Шаг 2.

Лук (среднего размера) – 1/2 шт
Чеснок свежий, неочищенный – 5 зубчиков
Томатильо – 2 шт (по желанию)
Помидоры – 2 шт
Майоран или орегано сушеные – 1/2 ч.л.

Шаг 3.

Кунжут семя – 1/4 чаши
Корица цельная – 1-2 см
Перец черный горошек – 4 шт
Гвоздика цельная – 3 шт
Анис семя – 1 ч.л.

Шаг 4.

Масло растительное – 2 ст.л.
Тортилья, поделенная на небольшие кусочки – 1 шт

Банан, нарезанный – 1/2 шт
Миндаль – 2 ст.л.
Арахис – 2 ст.л.
Изюм – 3 ст.л.

Шаг 5.

Масло растительное – 2 ст.л.
Куриный бульон – 1 стакан

Шаг 6.

Куриный бульон – 2 стакана
Несладкий или полусладкий шоколад, натертый – 1 ст.л.
Соль морская – 2 ч.л.
Сахар – по вкусу (по желанию)

Шаг 1. Разогреть сковороду на среднем огне и обжарить с каждой стороны *чипотле* до характерного темного цвета. Немного остудить и удалить семена. Остальные перцы чили разрезать пополам вдоль стручка и удалить семена и перегородки. На той же сковороде поджарить разрезанные стручки чили с каждой стороны до средне-темного колера и характерного аромата. Поместить все стручки в миску и залить горячей водой. Оставить на 30-40 минут. Поместить стручки вместе с бульоном в блендер и превратить в гладкую пасту.

Шаг 2. На среднем огне разогреть сковороду и поместить в нее неочищенные зубчики чеснока. Обжаривать в течение пяти минут, переворачивая время от времени, при этом избегая сгорания чеснока. В той же сковороде обжарить половину луковицы до темного цвета, стараясь часто не переворачивать его. Затем по тому же принципу обжарить томатильо и помидоры до темного цвета. Переложить все овощи в общую миску и добавить майоран или орегано.

Шаг 3. Протереть сковороду бумажным полотенцем и вернуть на огонь, убавив его до минимума. Поместить в сковороду семена кунжута и обжарить при постоянном помешивании до золотистого цвета в течение двух минут. На этой же сковороде прогреть все специи в течение 30-60 секунд. Переложить к семенам кунжута.

Шаг 4. Увеличить огонь под сковородой до среднего и влить растительное масло. Добавить кусочки кукурузной лепешки и поджарить ее до золотистой корочки. Переложить к семенам кунжута. Затем обжарить кусочки банана до золотистого цвета и переложить в миску с кунжутом и лепешкой. Обжарить изюм в течение 1-2 минуты, периодически помешивая. Переложить в миску с остальными ингредиентами. Обжарить миндаль и арахис до золотистого цвета, после чего выложить в миску.

Шаг 5. В среднем сотейнике разогреть растительное масло на небольшом огне и добавить в него перечную пасту. Варить в течение 20 минут, периодически помешивая. В это время очистить чеснок и поместить его в блендер вместе с остальными овощами. Превратить в пасту и переложить ее в сотейник. Варить, не забывая помешивать, еще в течение 10 минут. Поместить содержимое миски с кунжутом и куриным бульоном в блендер и тщательно перемолоть. Переложить в сотейник и продолжать готовить еще 15 минут.

Шаг 6. По прошествии 15 минут влить остатки куриного бульона вместе с остальными ингредиентами в сотейник и довести до кипения. Убавить огонь и томить на медленном огне в течение 30 минут. При желании можно процедить готовый соус через сито. Использовать по назначению горячим или остудить.

МОЛЕ ВЕРДЕ
(MOLE VERDE)

Этот вид *моле*, как видно из названия, имеет зеленый цвет. Он образуется путем добавления зеленых видов чили и свежих трав. Если вам не удастся найти некоторые травы, их можно заменить на близкие к ним или вообще опустить из рецепта. *Моле верде* подается к блюдам из курицы и свинины, а для гарнира отлично подойдут бобы или рис. Идеален с жареной рыбой и морепродуктами, а также мясом на гриле.

Томатильо – 10 шт
Соль морская – 4 ч.л.
Гвоздика молотая – 1 шт
Перец Поблано зеленый – 2 стручка
Чеснок свежий – 8 зубчиков
Лук, порезанный средними кусочками – 1/2 шт
Перец Халапеньо (без семян) свежий – 2 стручка
Масло растительное – 2 ст.л.
Эпазот свежий, мелко нарубленный – 12 веточек
Листья свежей петрушки, мелко нарубленные – 1/2 пучка
Листья свежей кинзы, мелко нарубленные – 1/2 пучка
Майоран свежий – 2 веточки
Тимьян свежий – 1 веточка
Куриный бульон – 3 стакана
Тортилья, порванная на небольшие кусочки – 1 шт
Перец черный свежемолотый – 1/2 ч.л.

Томатильо поместить в небольшой сотейник, залить доверху воды, добавить гвоздику и 2 ч.л. соли. Довести до кипения, убавить огонь и варить в течение семи минут. Убрать с огня, слить воду и поместить томатильо в блендер. На среднем огне разогреть сковороду и положить в нее *поблано*. Добиться почернения кожицы перца со всех сторон. Остудить, протереть перец бумажным полотенцем, удалить внутренние перегородки вместе с семенами и нарезать небольшими кусочками. Добавить в блендер к томатильо. Также в блендер поместить лук, чеснок и *халапеньо*. Превратить в идеальную пасту. Нагреть сотейник с растительным маслом на среднем огне и добавить в нее пасту из блендера. Довести до кипения, убавить огонь и томить в течение 15 минут, периодически помешивая. В тот же блендер влить 1 стакан куриного бульона и поместить все свежие травы вместе с кусочками тортильи. Превратить в идеальную пасту. По прошествии 15 минут добавить в сотейник смесь из блендера. Промыть блендер оставшимся бульоном и залить все содержимое в сотейник вместе с оставшейся солью. Томить на слабом огне еще 15 минут. Снять с огня и остудить. Использовать по назначению или переложить в контейнер для хранения.

Эпазот – пряная трава, которая широко используется на территории Мексики и Латинской Америки. Напоминает аромат чабра, мяты, с легкой ноткой цитрусовых и горьковатым освежающим вкусом. Используется в свежем виде, а вот сухой эпазот применяют крайне редко. К сожалению, заменить эту пряную траву невозможно, поэтому если вам не удастся ее найти, то опустите этот ингредиент из рецепта.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В завершении я хотел бы поделиться с вами некоторыми пряными комбинациями для различных видов продуктов и блюд.

Изучив множество примеров пряных смесей и сочетания каждой из пряностей с другими продуктами вы готовы создавать свои собственные комбинации. Далее вы можете ознакомиться с удачными композициями специй. Дозировку, естественно, вы будете подбирать сами, основываясь на своих вкусах и предпочтениях.

Я намерено не пишу никаких дозировок для каждой специи и пряности. Ваша задача – самостоятельно научиться дозировать и создавать пряные комбинации для ваших блюд. Ниже я привожу лишь список специй для каждой смеси, а вы завершите ее для себя. Со временем, через череду проб и ошибок, вы будете способны сами подбирать удачные композиции пряностей и генерировать все новые и новые смеси.

Смесь для блюд из говядины и баранины: гвоздика молотая, горчичное семя желтое, зира для баранины (или тмин для говядины) молотая, кориандр молотый, мускатный орех дробленный, паприка красная молотая, перец душистый молотый, перец кайенский молотый, перец черный свежемолотый, тимьян сушеный, чеснок молотый.

* Также настоятельно рекомендую поэкспериментировать с бараниной/ягнатиной, добавив в смесь корочки кардамона и иголки свежего розмарина.

Смесь для блюд из курицы: базилик сушеный, гвоздика молотая, горчичный порошок, имбирь молотый, кориандр молотый, куркума молотая, лавровый лист молотый, майоран сушеный, пажитник молотый, паприка красная молотая, перец душистый молотый, перец черный свежемолотый, перец кайенский молотый, сумах молотый, чеснок молотый.

Смесь для блюд из морепродуктов: лимонная корка дробленая, мускатный орех дробленый, орегано сушеный, паприка красная молотая, перец черный свежемолотый, петрушка сушеная, розмарин сушеный, сельдерей сушеный или его семена, укроп сушеный, фенхель семя, чабер сушеный, чеснок молотый.

Смесь для плова: барбарис черный, зира семя, куркума молотая, кориандр молотый.

Смесь для блюд из рыбы: базилик сушеный, горчичное семя желтое, горчичный порошок, кардамон молотый, лимонная корка дробленая, куркума молотая, лавровый лист молотый, орегано сушеный, пажитник молотый, перец кайенский молотый, перец черный свежемолотый, укроп сушеный, чеснок молотый.

Смесь для салатов и овощных блюд: базилик сушеный, горчичное семя, куркума молотая, орегано сушеный, паприка красная, перец кайенский молотый, перец черный свежемолотый, петрушка сушеная, укроп сушеный, чеснок молотый.

Смесь для фарша и котлет: базилик сушеный, имбирь молотый, кориандр молотый, майоран сушеный, мускатный орех дробленый, перец кайенский молотый, перец черный свежемолотый, петрушка сушеная, чеснок молотый.

Смесь для шашлыка и гриля: базилик сушеный, горчичный порошок, кориандр молотый, зира молотая, куркума молотая, лавровый лист молотый, мускатный орех дробленый, паприка красная молотая, перец кайенский молотый, перец черный свежемолотый, розмарин сушеный, тимьян сушеный.

Однако, перед тем как создавать свои собственные пряные пасты и смеси специй неплохо бы научиться применять те, которые вы изучили из данной книги. Отведав весь спектр вкусов и ароматов, которые пряные комбинации вносят в блюда, вы научитесь чувствовать ту или иную специю и впоследствии комбинировать их между собой и с конкретным главным ингредиентом блюда. Практикуйтесь использовать пряные комбинации в своей повседневной готовке. Вы никогда не начнете и не научитесь эффективно работать со специями, если не будете практиковаться. Вот несколько советов и интересных сочетаний:

При приготовлении *пиццы* или хлеба окуните кисточку в растительное масло, а затем в одну из композиций: *панч фарон, затар, вадуван, бербере* или *хмели сунели*. Смажьте поверхность теста и поставьте его запекаться.

Примерно за час до запекания замаринуйте курицу в одной из следующих смесей: *бахарат, хавайдж, чермула, чили порошок, североамериканская смесь для птицы* или *ре кадо*.

Приготовьте заправку для салата, например, классический *винегрет*, добавьте одну из следующих пряных комбинаций: *сванская соль, тонкие травы, ранч, шичими тогараши* или *адвия*. Заправьте этой смесью салат и наслаждайтесь новыми нотками пряных вкусов и ароматов.

Добавьте щепотку любой из сладких смесей в тесто для печенья или любого другого десерта и после приготовления почувствуйте разницу – она будет колоссальной! Вы можете даже попробовать замесить тесто с такими экзотическими комбинациями как *гарам масала* или *китайская смесь пятиспеций*. Положитесь на свои чувства, и они вас не подведут. Кулинария – это не просто искусство – в ней есть место для экспериментов.

Готовите вегетарианское рагу или тушеное мясное блюдо? Слегка приправьте его и внесите новый колорит невероятных ароматов с помощью таких композиций как *рас-эль-ханут*, *самбар масала*, *коломбо*, *прованские травы* или *табил*.

Если вы следите за фигурой и приверженец здорового образа жизни, то и в этом случае специи помогут вам. Для любого овощного блюда или *дипа* для овощей смешайте обезжиренный йогурт с любой из следующих смесей: *ботл масала*, *адобо* или *каджун*. Позвольте соусу настояться в течение 30 минут и наслаждайтесь обедом.

Для мясоедов специи помогут подчеркнуть самое лучшее из куска стейка. Нанесите одну из следующих смесей на кусок мяса в качестве натирки: *чили порошок*, *бербере*, *турецкий бахарат* или *смесь для барбекю*. Дайте пропитаться мясу великолепными вкусами и ароматами и приготовьте вашим любимым способом. И разумеется не забудьте сделать соус для мяса!

Это всего лишь некоторые варианты использования пряных комбинаций в вашей повседневной готовке. Экспериментируйте! Пробуйте! Улучшайте ваши блюда!

ИДЕАЛЬНЫЙ СОУС

Здесь я хочу поделиться с вами небольшим алгоритмом приготовления идеального соуса. На мой взгляд состав вкусного и ароматного соуса должен состоять из пяти элементов:

- Острого (перцы чили)
- Соленого (соль)
- Кислого (кислота)
- Пряного (специи и пряности)
- Сладкого (фрукты, сахар)

Придерживаясь этой простой структуры можно создавать действительно потрясающие соусы: выбрать правильные продукты, подчеркнуть и сделать акцент на отдельный элемент или сбалансировать все пять.

ИДЕАЛЬНЫЙ МАРИНАД ДЛЯ МЯСА

Напоследок хочу поделиться с вами моим алгоритмом маринования мяса, в том числе и для шашлыка, и овощей, который я применяю уже несколько лет. Весь процесс следует разделить на несколько этапов:

После того как мясо промыто и обсушено я рекомендую натереть его сухой смесью из специй, залить любым растительным маслом и оставить на 15-20 минут. За это время масло поможет специям «активизироваться» и ароматизировать мясо. На этом этапе не следует добавлять соль, иначе мясо потеряет значительную часть сока, а, следовательно, и сочность вместе со вкусом.

Следующий этап заключается в том, чтобы обогатить маринад густыми компонентами. Это может быть горчица, майонез, цедра лимона, яичный желток, мед, лук (если дело касается шашлыка), давленый чеснок и прочие ингредиенты, которые не представляют собой жидкой консистенции. На этом же этапе следует добавить и остальные сухие ингредиенты, например, крахмал (для соли время еще не пришло). Далее необходимо все перемешать и оставить еще на 15-20 минут.

Теперь очередь доходит непосредственно до жидких ингредиентов: соевый соус, вино, лимонный или гранатовый сок, винный/рисовый уксус и прочие жидкости, содержащие кислую среду. После этого начинается непосредственно сам процесс маринования. Он может длиться от 1 часа до целых суток. Очень важным условием остается поддержание густой консистенции маринада. Мясо или овощи ни в коем случае не должны быть полностью погружены в жидкость.

Маринад должен слегка прикрывать продукт, оставаясь при этом густым. Поэтому при добавлении в маринад жидких компонентов всегда учитывайте их количество.

И наконец за 20-30 минут до приготовления следует добавить соль и все тщательно перемешать. Важное условие – используйте крупную соль. При соблюдении этого условия соль успеет сыграть свою роль, однако, не вытянет из продукта его соки.

Неприменно попробуйте этот алгоритм на практике, и вы гарантированно получите на выходе сочное, ароматное и вкусное блюдо.

Ниже привожу пример базовой сухой пряной комбинации для маринования мяса на углях (для шашлыка и гриля). Остальные, в том числе и жидкие, ингредиенты вы можете добавлять по своему вкусу.

Сельдерей семя – 2 ч.л.

Паприка красная молотая – 1 ч.л.

Мускатный орех молотый – 1 ч.л.

Перец чили кайенский молотый – 1 ч.л.

Чеснок молотый – 1 ч.л.

Майоран сушеный – 2 ч.л.

Сахар коричневый – 1-2 ч.л.

Перец черный свежемолотый – 1 ч.л.

Соединить все ингредиенты и хорошо перемешать. Использовать в необходимом вам количестве для маринада мяса. В качестве дополнения к маринаду идеально подойдет лук, красное вино, гранатовый сок и оливковое масло, ароматизированное чесноком.

Теперь в ваших руках мощные и поистине ценные знания, которыми владеют далеко не каждый повар, и тем более кулинары любители. Вас больше нельзя назвать новичком в кулинарии, и я искренне надеюсь, что, изучив эту книгу, вы уже начали свое яркое и увлекательное путешествие в чарующий мир ароматных специй и пряных комбинаций!

До встречи во второй части «Магии вкуса пряных комбинаций», где вы перейдете от теории к практике и познакомитесь с огромным количеством всевозможных рецептов блюд на основе пряных комбинаций.

МЕТРИЧЕСКИЕ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ

Все приведенные ниже метрические преобразования величин являются сугубо **приблизительными** и зависят от конкретно взятого продукта или ингредиента.

1/2 ст.л. (столовая ложка) – 7 мл ≈ 7 гр

1 ст.л. (столовая ложка) – 15 мл ≈ 15 гр

2 ст.л. (столовая ложка) – 30 мл ≈ 30 гр

3 ст.л. (столовая ложка) – 45 мл ≈ 45 гр

1 ч.л. (чайная ложка) – 5 мл ≈ 5 гр

1/2 ч.л. (чайная ложка) – 2 мл ≈ 2 гр

1/4 ч.л. (чайная ложка) – 1 мл ≈ 1 гр

3 ч.л. ≈ 1 ст.л.

1/4 стакана или чашки – 60 мл ≈ 60 гр

1/3 стакана или чашки – 75 мл ≈ 75 гр

1/2 стакана или чашки – 125 мл ≈ 125 гр

2/3 стакана или чашки – 150 мл ≈ 150 гр

3/4 стакана или чашки – 175 мл ≈ 175 мл

1 стакан или чашка – 250 мл ≈ 250 гр

1 апельсин \approx 5-6 ст.л. сока
1 лимон \approx 2-4 ст.л. сока
1 лайм \approx 1 1/2 – 2 ст.л. сока